

社長夫婦のある日の会話



宰士(社長)
IHクッキング
ヒーターを、電
子レンジみたい
な原理だと思っ
ていた。



生美(妻)
IHに興味など
全くなかったが、
勇ちゃんの話
を聞いて、かなり
欲しくなってい
る様子。



勇ちゃん
(弊社 山本勇樹)
すでに自宅
でIHを使っ
ている。IH
の説明には
熱が入る。夫
婦の会話に
登場。

生 IHクッキングヒーターがああにええなあ思わなかった。

宰 どがに？

生 だって勇ちゃんは麦茶沸かしかけたまま寝るんじやと。麦茶を沸かすんは僕の役割なんじやいうて。タイマー掛けてそのまま寝るんじやと。朝には出来とるんじやと。

宰 ふーん。それがそがにええん？

生 だって、(うちは)麦茶沸かしかけてアイロンかきよーるうちに沸騰して、気がついたらヤカンが半分くらいになってしもうとるけえ、水入れてまた沸かしなおしたり、もうこれから寝るいうときになって、コンロの吹きこぼれた麦茶を掃除せにやいけんし、、、IHならせんでええんよ。

宰 ああ～、そういうことかあ、、、で、あとは？

生 あと「ゆえん」が上がりんけえ、、、勇ちゃん家はコンロの前に調味料の棚があるんじやと。

宰 はあ、、、(ゆえん??)へえで？

生 お玉なんかもコンロの前に掛けられるけえいちいち取りに行かんでもええし、

宰 「ゆえん？」

生 「ゆえん」

宰 ん～油の散るやつじやろ？ゆえん・ゆえん？どんな字書くん？

生 油の煙

宰 あー油煙ね！はいはい、なるほど。料理中にフライパンや鍋でジャ～ンツ！ゆうてなったときにモクモクモク・ゆうて上がる煙というか油の霧みたいな奴ね。あれで部屋やコンロの前の壁がべったべたになるけえのお。そうか、ありゃあコンロの火で広がるんか。IHは火が出んけえあがにならん言うことか。

生 そうそう。

宰 いうことは換気扇も汚れにくいんじやのお。IHは火

主婦のための
無料相談所

これ
ゆけ
キッチン
ぶ

2009.07
No4
編集

やまものうき

水道工事の
エキスパート
0847-85-2101

やまものうき



今はこんなことになるわけです。



料理で飛び散った油や煙などが、部屋中に広がるのは炎のせいだったんですね。そういえば床もずるずるしてました。

裏も読んでね → → → →

いいことづくめの
IHクッキングヒーターあります
やまものうき
85-2101
7月11日(土)の感謝祭は
予約不要のIH料理教室へ来てね。

が出んけえ、油煙や湯気や油が部屋中に広がる言うことがないんじやの。そりゃあええわあ。そしたらコンロの前の壁がきれいで調味料も置けるし、お玉もかけられるんじや。

生 それに料理しようても部屋も暑うならんし。

幸 IHは火を使わんけえ安全言うんと、とにかく火力が強い言うことばあ頭にあったんじやけど、そればかりじゃあないんじやのお。IHにしたらええことばあじやのお。なんかIHが欲しゅうなったのお。



IHは火が出ない。だから油煙が部屋中に広がらない。



「もう沸いたん？」と驚くらしいの高火力が、湯沸しで分かる。それなのに火が出ないので安全。上面は平らで掃除もカンタン。女性の見方ですね。

幸 そういやあこの前料理教室に行ったとき、お湯が沸くのがあんまり早いんで、湯沸し保温ポットが要らん言うて聞いたぞ。保温ポットも再沸騰させるのに時間かかるし、普段の保温も電気代がかかるよのお。その電気代があったらIHで要る分だけその都度沸かしやあええみたいじやの。IHはええことばあじやのお。なんかいけんことはないんかのぉ？ まあ、200Vの電気工事が要ると、鍋の種類がどれでも言うわけに行かんけど、でも今はほとんどの鍋が大丈夫じゃ。電磁波で反応さすんじやけえ、中に金属の入った鍋ならええんじやの。土鍋はだめじゃけど専用の土鍋は使えるように書いてあった。あとはまあ、IHクッキングヒーターがふつうのコンロよりやあ高い事くらいか。へーでも欲しいのお。今は火を付けっ放しで忘れて鍋を焦がすこともあるし、大人が居らんときに子供が火をかもうこともある。なんかあってからじゃあ遅いし、IHクッキングヒーターは値段はするけど、毎月の光熱費は下がる。そう考えたらIH

を使わん理由が見当たらんのお、なんかほんまにIHが欲しゅうなったのお。買うかあ？

生 そうじゃなあ。いまのコンロも勝手に消えたり、なんか調子が変わりやし。あと、Oさん家は天ぷらするとき新聞紙をコンロの上に広げて敷いて、その上に天ぷら鍋を置いて揚げるんじやと。そしたら天ぷらが終わって新聞紙だけ捨てりやあ、コンロの掃除をせんでもええらしいんよ。(中電さん曰く__これは真似しないで下さい。)

幸 お～そりゃあすごいのお。裏技じやのお。IHは火が出んけえじやのお。まだ裏技がいろいろありそうなお。

生 あと、揚げ物だったら、特に冷凍食品みたいな冷たいものを揚げたら、油の温度が急に下がってカラッと揚らんじやけど、IHなら油を設定温度に保ってくれるけえカラッと揚がるんよ。

幸 はは～、温度が下がっても、温度感知と、ばれえ強え一火力で、はよう正確に元の温度に戻せるいうことじやのお。

幸 IHなら元栓を閉め忘れる言うことがないし、鍋を焦がすこともないし、留守でも安心じゃ。うちもなんかあってからじゃあ遅いけえのお、、、ほんまに買うかのお。

とまあ、ほばいいことづくめのIHクッキングヒーターです。でもまだ今日の会話では、IHクッキングヒーターのいいところが半分も出ていないんですよ。7月11日(土)の感謝祭ではIHクッキングヒーターの体験料理教室があります。中国電力さんが協賛してくれるんですよ。当日お越しくだされれば大丈夫。予約は不要です。まだ触ったことのない人は感動出来るかも。あなたも参加しませんか？



いいことづくめの
IHクッキングヒーターあります
やまもとのうき
85-2101
7月11日(土)の感謝祭は
予約不要のIH料理教室へ来てね。