

Kubotaニュース 10月号

-発行所-
久保田電機株式会社 広報部



公式HP

-「Kubota元気フェスタ2019」へのご来場に感謝-

毎度ありがとうございます。秋の気配が次第に濃くなってきてきたようです。さて、去る9月4日、5日の「kubota元気フェスタ2019」にはご多用中にもかかわらず多数のご来場を賜りまして誠にありがとうございました。新しい商品を直にご覧いただき、お客様へのご提案に活かしていただけましたら幸いです。カタログ、お問い合わせはいつでもお声掛けください。また、いよいよ10月から消費税増税が始まりますので、適切な経理処理ができるよう心がけて参ります。今月も久保田電機をごひいきにお願いいたします。

久保田

10月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

営業日
第3・4土曜日



～展示会実行委員長御礼の言葉～

9月4日5日に開催の「Kubota元気フェスタ2019」にお忙しいなかご来場いただきまして誠に有り難うございました。皆様のおかげをもちまして盛況のうちに執り行うことが出来たことを心より御礼申し上げます。これからも<ワクワク>するような商材のご提案と<お役に立つ情報>をご紹介していきたいと考えております。今年度の反響に比べ、今回はさらに内容の濃いイベントにしていきたいと考えております。どうか今後も倍旧のお引き立てを宜しくお願い申し上げます。

Kubota元気フェスタ2019 実行委員長 野村 耕一

食欲の秋
ごはん・おかず同時調理で
「時短」&「節電」
クッキング♪

レシピ本つき!



IH炊飯ジャー〈炊きたて〉

JKT-J102

※OP価格



3重構造

剛火IH

上銅コーティング

- 炊飯量:5.5合
- W260xH211xD324
- 遠赤外線

今回は「時短」で「おいしい」ごはんができると同時に「節電」まで叶えてくれる夢のような炊飯器、タイガーの〈炊きたて〉の魅力をご紹介します。なんとこの炊飯器、付属プレートに材料をセットするだけで、**ごはんの炊き上がりと同時におかずが完成**してしまうんです！

使い方

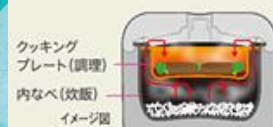
操作はとってもシンプル！下段の炊飯器にお米をセット & 上段のプレートにおかずの材料をセットしてボタンを押すだけ！



①洗ったお米をセット ②材料をセット ③炊飯キーをPUSH!

仕組みは炊飯中の蒸気でプレート内の食材を加熱調理するというシンプルな構造。プレートの底面には穴も開いていないので、ごはんに味うつりする心配もありません。また上段で調理、下段で炊飯と分かれていますので、調理の具材でごはんがつぶれてしまうこともなくふっくらとした炊き上がり！

他にも1合を約17分で炊き上げる「少量高速メニュー」、冷凍保存を想定した「冷凍ご飯メニュー」なども搭載しています。



kubota7オト

アンティーク雑貨店で東芝家電カタログを発見し、つい購入してしまいました。昔の家電カタログはコレクターにも人気らしく、ネットオークションの中には落札価格がナント5千円を超えるものも！



いつも店先などでなんとなく手に取るカタログですが、大事にとっておけば遠い未来高値がつくことがあるかもしれません…。

長嶋茂雄とアントニオ猪木は同じ誕生日である