



ふれあいの森 介護ショップ

平成28年8月

【営業時間】 9:00~18:00
【定休日】 日/祝祭日
【電話番号】 0224-61-0721

残暑お見舞い申し上げます。朝夕にはかすかに秋の気配を感じますが、まだまだ日中は厳しい暑さが続いています。

オリンピックでは連日熱戦が繰り広げられ、応援にも力が入ります。そろそろ夏の疲れも出やすい時期ですが健康に気をつけてお過ごし下さい。「ふれあいの森」では皆様が快適に元気で過ごせる様お手伝いさせて頂きたいと思っております。どうぞお気軽にご相談下さい。



「ふれあいの森」で取り扱っている商品です！

エンジョイゼリー(栄養補助)



少ない量で、高エネルギーを摂ることができる、大人気のゼリーです。1パック220gで300kcal。10種類の味で、楽しくおいしく栄養補給ができます。

1本 ¥247 (税込)

QP やさしい献立 (区分2)



咀嚼(そしゃく)や嚥下(えんげ)が困難な方が食べやすいように、区分ごとに適度な大きさの具材を歯ぐきでつぶせるくらいにやわらかく調理し、とろみをつけて食べやすく仕上げています。

各種 ¥194~ (税込)

※配達も承っております。お気軽にお問い合わせください！



なす揚げのおろし大根の作り方

材料(2人分)

- なす 3~5本 ● 醤油 大さじ1 ● 青ねぎ 少々
- 大根おろし 大さじ2 ● だし 1カップ

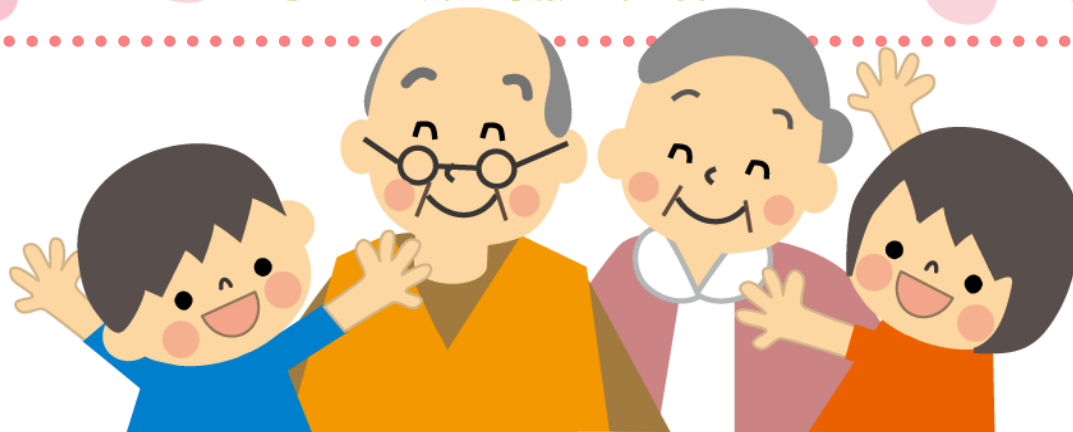
- (1) 8月終わり~9月の皮の厚いなすは輪切りにし、皮をところどころむいておきます。また、切り口に格子状の切れ目を入れるより火が通りやすくなります。
- (2) なすを塩水に10分ほど浸けてアク抜きをします。こうすることでなすが塩水を吸い、揚げたときに油を吸いすぎることを防ぎます。
- (3) 175度の高温でカラリと揚げます。なすの大きさにもよりますが、縁にきつね色のカリカリができて、白い果肉が色づくまで3~5分ほどかけて揚げます。
- (4) だし汁と醤油を混ぜ合わせます。器になす2本分を盛り付け、たっぷりの大根おろしをかけたし醤油をかけたら小口切りしねぎを散らします。

敬老の日キャンペーン

キャンペーン中 1割～4割引き！（一部商品除く）

キャンペーン期間 8月22日（月）～9月17日（土）迄

9/19は敬老の日。「いつまでも元気で長生きして！」という願いをこめて、思い出に残る素敵な贈り物をしませんか？



●折りたたみ杖・伸縮杖

- ・折りたたみ杖・携帯に便利です。
 - ・伸縮杖・身長に合わせて伸縮が可能です。
- 柄の種類も豊富に揃えております。



●パジャマ

- 肌触りのよい素材をご用意しております。



●軽い介護シューズ

- 脱ぎ履きがラクでつまづきにくいです。



●シルバーカー・車椅子

- 屋外、屋内どちらでも安心して移動できます。



●車いす用クッション

- 長い時間でも楽に座れるクッションもご用意しております。



●くつ下

- 履き口が緩く、むくみがある方も楽に履くことができます。

いつも
ありがとう

他の介護用品もキャンペーン対象商品となっております。

心を込めたラッピング、お届けも致します。

スタッフ一同、心からご来店お待ちしております。

