



S	M	T	W	T	F	S
		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		

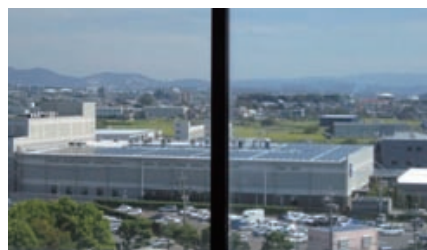
高い透明性、優れた遮熱・断熱性能を発揮するウィンドウフィルム



**アイカ
オルティノウインフィル**
夏は遮熱、冬は断熱、採光性を
損なうことなく空調電力を低減

アイカは、高い透明性を保ちつつ、優れた遮熱・断熱性能を発揮するウィンドウフィルム「AltynoWINFIL（オルティノウインフィル）」の販売を開始いたしました。

省エネをはかる遮熱フィルム市場は、急速に拡大を遂げています。しかし、遮



フィルム無し フィルム貼付け

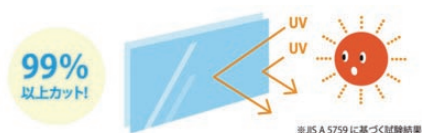
熱だけでは冬場の節電効果はマイナスとなってしまう為、遮熱断熱フィルムに対する市場ニーズが高まっています。



フィルムの性能として、夏は近赤外線をカットし（遮熱）、冬は遠赤外線を反射させ室内の暖かい暖気を室外に逃さず（断熱）、採光性を損なうことなく空調電力を低減させることが可能です。年間約18～30%の冷暖房電力の低減効果を見こめます。

99%以上の紫外線をカットし室内のカーテン・家具・フローリング等の紫外線による劣化を最小限に抑えます。

また、夜間照明に反応する虫が集まりにくくなります。



可視光透過率は70%以上です。反射色が無色に近い為、フィルム施工の有無の差がほとんどなく、透明ガラスに近い視界・採光性を実現します。

地震等災害時の安全性を高めるガラス飛散防止性能があります。強靱なポリエステルフィルムと強力なガラス粘着層の設計により、外部からの衝撃や地震などでガラスが割れた時の飛散を防止します。

多賀正子の
今月の「ごちそうさま」
レシピ第92回



“ゴーヤとひき肉のお手軽炒め”

焼肉のタレを使うことでゴーヤの苦味も気になりにくいお手軽なためものです。お好みで辛さなどを調節してください。焼肉のタレを味付けに使うことで、これからの季節ビールにもご飯にも合う一品に仕上がります。



材料（4人分）

- ゴーヤ…大1本
- 豚ひき肉…250g
- ニンニク…1かけ
- しょうが…1かけ
- 豆板醤…小さじ1
- ごま油…大さじ1
- 焼肉のたれ…大さじ2
- こしょう…適宜

作り方

- ① ゴーヤは縦に切りワタを取って3ミリ幅の薄切りにする。
- ② にんにくと生姜はみじん切りにする。
- ③ フライパンにごま油と豆板醤と②を加え、熱しながら香りが立つまで中火で炒める。
- ④ ひき肉を加え、色が変わるまで炒める。
- ⑤ 強火にし①を加え全体にツヤがつくまでしっかり炒め、焼肉のタレを加えて一気に炒め絡める。