

エイド みみより通信

2017
Vol.13
SUMMER

きこえる 幸せ ニイガタエイド

祝35年

「ドドーンと35周年!」長岡店 岡村

特集 補聴器を上手に使っていくには ～順応するってどういうこと?～

お勧め補聴器紹介コーナー
お客様紹介コーナー「私と補聴器」
読者プレゼント「間違い探し」
MACO'SキッチンSpecial

きこえる 幸せ
ニイガタエイド



つければすぐ聞こえる!わけではありません!! 補聴器を上手く使っていくには

①

いつもは
うるさいから、
たまにしか
使わないけど...



今日は
町内会の
会合があるから
久しぶりに補聴器を
つけて行こうかの。

②



そんな使い方では
ダメピヨ!!
補聴器の効果を最大限に
活かすには補聴器の音に
慣れることが必要ピヨ!!

しづびよさん▲

補聴器は必要な時に、
付けた瞬間に言葉だけが
はっきり聞こえる
わけではありません!

まずは補聴器を
使ったのきこえに
ご自身が『**順応**』
することが
必要です。



うさおかさん▲

『順応する』ってどういうこと??

①目標の70~80%

まずは無理なくつけていられる程度の音量に設定します。

②長時間装用

朝起きてから寝るまで出来るだけ長い時間装用します。
理想は1日10時間程度ですが、無理のない範囲での装用を心がけてください。

③定期的な点検・調整

その後、普段の生活音に慣れてきたら少しずつ補聴器の音を大きくして、目標の音の大きさを目指していきます。補聴器の音に順応すれば、環境音(雑音)にも慣れ、会話に集中しやすくなります。詳しく話を聞きたい方は、店頭スタッフまでご相談ください。



もりくまさん▶

こんな人にお勧めの補聴器あります

補聴器の管理・操作が面倒な方には...

充電式補聴器

**フォナック
オーディオB-R**



周囲の音環境を分析して、最適な音の設定に自動的に
補聴器が合わせてくれます。



バッテリーも充電式なので、
夜、寝る前に専用の充電器に
補聴器を置くだけで
充電・乾燥もしてくれます。

3時間の充電で24時間使用
できます。

補聴器のボリュームやプログラムの調節が面倒な方、毎日
の電池の取り外しが大変な方にお勧めです。

いろいろな方向から話をする機会が多い方には...

360°音を届ける

**オーティコン
オープン**



360°の音を分析し、会話などの必要な音や生活音など
のバランスを取って耳に伝えてくれます。



趣味の教室に通われている方や、お仕事などでいろいろな
方向から話かけられたりする機会が多い方にお勧めです。

iPhoneをお使いの方には...

テレビも電話も直接聞ける

ワイデックス ビヨンド



iPhoneからの音が直接聞こえるだけでなく、テレビ用の送信機が
付属なので、テレビの音も補聴器から直接聞くことができます。

耳穴型も耳掛け型も対応

ベルトーン レジェンド



耳穴型もiPhoneと接続することができる
当店取り扱い唯一のシリーズです。

※ 詳しくは店頭スタッフにおたずねください。

佐藤誠社長 クッキングコーナー

MACO'S キッチン Special

鯛づくし

鯛のお造り | 鯛めし | 鯛のあら汁

35周年を祝しまして、
今回は豪勢に鯛を1匹丸ごと
調理してみたいと思います。
通常の鯛めしは身を一緒に
炊き込みますが、佐藤家はあえて
生の身を後から乗せて頂きます。
美味しく頂けるので是非お試しください。



- 【材料】
- 鯛(30センチくらいのもの).....1匹
 - 鯛めし
 - 鯛の骨.....4合
 - A・だし汁.....白米を炊く時と同じ分量
 - 酒、醤油.....各大さじ1
 - 塩.....小さじ軽く1
 - (お好みで調節してください)
 - 鯛のお造り
 - 鯛の身(背の部分).....2枚分
 - 熱湯、氷水(湯引き用).....適量
 - 大根のツマ、大葉、ワサビなど

- 【具材】
- 鯛の身(腹の部分)
 - B・酒.....大さじ1
 - 醤油.....大さじ1/2
 - 刻みのり、大葉(千切り)、白ゴマ.....それぞれお好みで

- 【鯛のあら汁】
- 鯛の頭、ハラス、中骨等
 - お湯.....720ml
 - 味噌.....適量
 - 小口葱(盛りつけ用).....適量



作り方

【鯛の下ごしらえ】

- 鯛の鱗を良く落とす。
- 頭を落として縦2つに割り、身の方は3枚におろす。
※たいがいのスーパーの鮮魚コーナーで、こちらの要望を伝えれば
そのように行ってくれますのでご安心を。皮がひけない方は皮も
ひいてもらってください。骨もしっかりもってきてください。
- 3枚におろした鯛の身の中骨の部分を取り、背の部分(お造り用)と腹の部分(鯛めし用)に分ける。
- 頭・ハラス・中骨(あら汁用)、骨(鯛めし用)は、魚焼き器でしっかりと焼いておく。

【鯛のお造り】

- 鯛の身の背の部分は、1枚は皮付きのまま湯引きにする(皮目に熱湯をかけ、すぐに氷水に取る)十分に水分を取って、そのまま切り、皿に盛り付ける。
- もう一枚は皮をひき、そのまま切って盛り付ける。

【鯛めし(四合炊き)】

- 炊き込みご飯と同じ要領で、炊飯器に米とA、焼いた鯛の骨を入れて炊き上げます。
- 炊き上がったら、骨を取り出し、ご飯をほぐして保温しておく。
- 鯛の身(腹の部分)の皮をひき、細かく切ったらBを絡める。
- 食べる時は、ご飯をお茶碗にもり、鯛の身をのせ、刻みのり、大葉の千切り、ゴマなどを振り掛けて召し上がってください。

【鯛のあら汁】

- 鍋にお湯をはり、焼いた鯛の頭・ハラス・中骨等を入れ、味噌を溶いて出来上がり。
- 召し上がるときに小口葱をお碗にそえる。

電話もより良く聞こえる補聴器

環境自動適応型で毎日が楽ラク

unitron. North

ユニトロン ノース

製品レベルを切換え、気になる聞こえの違いを試聴体験できます!
ユニトロン日本総代理店 NJH



音がいい。だけじゃない!
スマートフォンでいつでも手軽に
音量やプログラムを好みに合わせて
自由に変えられる補聴器。

ワイデックス
[ビヨンド]新登場。



NEW

MADE FOR YOU
どこまでも、あなたらしく。

OTICON | Open

オーディオコン

360°の会話をより精密に捉え、周囲が騒がしくても聞き取りを助けます
より自然な音の世界が広がる、これまでにない補聴器の登場です

フォナック オーデオ B-R

24時間の連続使用が可能な、
充電式補聴器が登場しました。

好評発売中



PHONAK
life is on

一般社団法人日本補聴器販売協会加盟店 障害者総合支援法補聴器取扱店
Aid ニイガタ エイド 株式会社

0120-74-4133
http://www.niigata-aid.co.jp ニイガタエイド

facebook
はじめました!

新潟本店	青山店	新津店	白根店	長岡店	佐渡店
Tel.025-244-8803 Fax.025-244-8804 営業時間 平日9:00~17:30 土曜9:00~16:00 定休日 日曜・祝日	Tel.025-234-6633 Fax.025-234-6600 新潟市西区青山2-5-60 営業時間 平日9:00~17:00 土曜9:00~16:00 定休日 日曜・祝日	Tel.0250-21-3341 Fax.0250-21-3345 新潟市秋葉区新津本町2丁目3番11号 営業時間 平日9:00~17:00 土曜9:00~16:00 定休日 木曜・日曜・祝日	Tel.025-371-1333 Fax.025-371-1335 新潟市南区白根3069 営業時間 平日9:00~17:00 土曜9:00~16:00 定休日 日曜・祝日	Tel.0258-34-6007 Fax.0258-31-3423 長岡市東城之上町2丁目2番地6 営業時間 平日9:00~17:30 土曜9:00~16:00 定休日 日曜・祝日	Tel.0259-52-4715 Fax.0259-52-5857 佐渡市窪田992 営業時間 平日9:00~17:00 土曜9:00~15:00 定休日 木曜・日曜・祝日