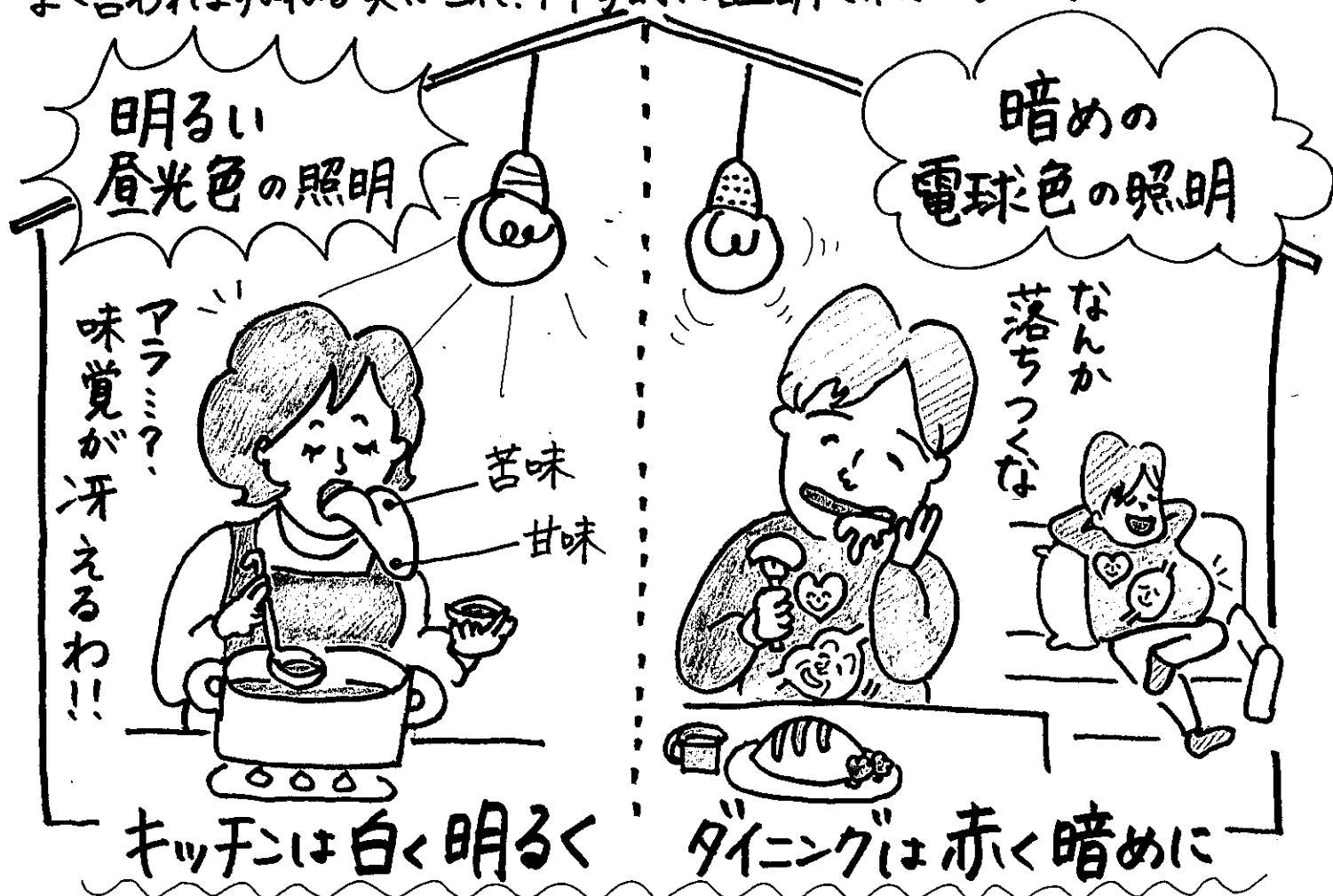


「味付け 消化吸収 は 照明の 色 明るさ で 決まる!？」

照明によって“料理がおいしそうに見えたり、まずそうに見えたりする”とよく言われますよね。実はこれ、科学的に証明されているのです!



★ 明るい照明の方が...
 ・ 甘味・苦味がより敏感になり、
 味見するキッチンに適している
 ・ はっきりと見えるので、調理しやすい

★ 暗めの照明の方が...
 ・ 唾液が多く分泌される
 ・ 胃の働きが正常化しやすい
 ・ 副交感神経が働き、リラックスしやすい・血圧低下

エディオン東陽住建でんき館に ご相談下さい!

家電の相談はもちろん、必要であれば現場へ調査にも伺います。見積り・調査・配達 は 無料!! 詳しくはスタッフまで♪

!! 販売しています!!

Panasonic
LEDシーリングライト
6~8畳用

¥7,980(税別)