

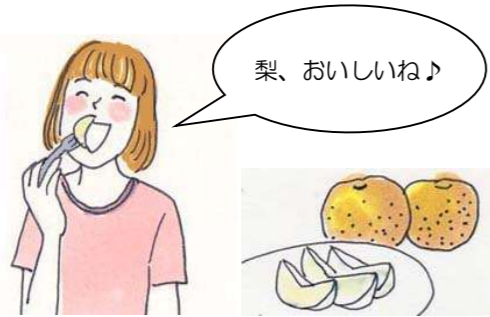
ご存知ですか？

7月4日は梨の日

みずみずしく、さわやかな甘さがおいしい梨。7=な、4=しの語呂合わせで2004年に「梨の日」が制定されたそうです。

和梨の種類は多く、30以上もの品種があります。和梨には赤梨、青梨があり、赤梨は、皮に赤みがあり、ザラザラした手触りが特徴。代表的な品種として知られる「幸水」、「豊水」などがあります。青梨は、皮の色が緑色っぽくて、表面がツルツルとした手触りが特徴。代表的な品種は二十世紀梨などがあります。

豊水は、強い甘みと酸味控えめで、ジューシーさが特徴。幸水は、甘さと酸味のバランスが良く、こちらもジューシーさが特徴です♪



和梨の保存方法は、乾燥を防ぐために、キッチンペーパーや新聞紙などにくるみ、ポリ袋などに入れて冷蔵庫の野菜室に入れましょう。

おいしい梨の見分け方

和梨の一般的なおいしい見分け方をご紹介します。軸が太く、色ムラが比較的少なく、ふっくらしていて、皮に張りがある重みのあるもの。おしりのくぼみが深いところもポイントだそう。赤梨は、熟すと、赤みがかった色になり、青梨は、熟すと黄色みがかった色になり、食べ頃となります。

イマドキ・トピックス

～今話題のHOTなニュースをご紹介します～

幅広くなっている非常食

日ごろから、地震や台風など、災害を意識しながら過ごすことはとても大切。十分な備えも必要です。その中で、重要なのが非常食。ひと昔前に比べて、ずいぶん美味しくなり、満足度も上がっているようですが、最近はそのバリエーションの幅が広がっています。たとえば、温めずに食べられるレトルトカレーやピーマンシチューはもちろん、水かお湯を入れるだけで食べられるパスタは、ペペロンチーノや、カルボナーラなど、種類も多彩に。ポテトチップスやあんこ餅、野菜ゼリーといったおやつ系のものも充実しています。食事系も大事ですが、甘さを感じることで幸福感を高めることができるので、緊張感が続く避難時には重宝しそうです。また、避難中は、野菜不足になりがちなので、長期保存用の野菜ジュースを備蓄に加えるのもおすすめです。



おうちで手づくり体験が人気

おうち時間を楽しむのに、注目され続けているのが、手づくり体験。こんなものがおうちで体験できるの!? というものがいろいろありますよ。たとえば、木の温もりを感じられるスプーンづくりキットは、ヤスリを使って自分の好きな質感や形にできますし、オープンで焼くタイプのお皿づくり体験キットも人気。普通の陶芸体験だと、仕上げの焼きを、プロの工房にまかせて後程発送してもらうケースが多いですが、完成までおうちで楽しめます。また、手作りできるこんにやくキットも好評だそう。ぶりぶりの食感がおいしいと、テレビなどで話題になりました。ほかに、おつまみにも重宝する燻製をつくる人も増えているとか。燻製ができるキットはもちろん、燻製の調理家電も見られるので、本格的な燻製がおうちで楽しめます。さらに、おうちでプラネタリウムが楽しめるキットは、非日常的な体験ができる幅広い年齢層に人気だそう。ぜひチェックしてみてください。

スニーカーを楽しもう!

以前からおしゃれに効果的に取り入れられると話題のスニーカー。人気が続いているダッドスニーカーは、ごついフォルムですが、ワンピースなど女性らしいファッションと相性抜群! 最近はカラースニーカーが話題です。淡い色のブルーやピンク、パープルなどを差し色として取り入れても良いですし、夏に向けては、赤やイエローなど、はつきりした色を取り入れてもさわやか。スニーカーと靴下の合わせ方は、くるぶしほどのスニーカーソックスを履き、足首を見せるのが定番ですが、最近では、くるぶし丈のテーパードパンツやふくらはぎ丈のスカートにカラーソックスを合わせ、わざとチラ見せさせるスタイルも人気。その場合、スニーカーは白など落ち着いた色がおすすです。ハイカットのスニーカーの上にチラ見せさせるスタイルも人気です。



暮らしのヒント

暮らしのヒント ● 洗濯物は「たたまない」工夫を

洗うのも干すのも大変。もっと面倒なのは、たたむこと!?

洗濯の手間を減らすため、たたまない工夫を取り入れませんか。収納はハンガー仕様のクローゼットがベスト。干す時はなるべくハンガーを使い、乾いたらそのままクローゼットへと直行させて。タオル、下着や靴下など、しわを気にせず使えるものは、専用ボックスを作ってポンと入れるだけでも十分です。



暮らしのワンポイント

知っておきたい衣替えテクニック

衣装ケースに詰め込んだ洋服、そろそろ必要な季節だけ—

着たい衣類を思いついでに、押し入れのケースから一つひとつ引っ張り出して……、そんな方法は非効率。衣替えは小さく行わず、ケースごと一気に回転させましょう。寒暖差が気になる季節の変わり目も、羽織るものを数点用意しておけば事足ります。季節の終わりにケースに収まりきれないほど服が増えてしまったら、思い切って処分することも大事です。

LIXILリフォームショップ 増淵組 小山店が、知っておくとちょっとお得な情報をお届けします

LIXILリフォームショップ
増淵組 小山店
(株)増淵組
☎ 0120-25-5194
営業時間 9:00~18:00
定休日 第2・4・5土曜・日曜・祝日



ますと通信 と

No.12

今月の店長ひとこと

私たちは、信頼に応え続ける強い思い「MUST」を胸に住環境づくりに取り組んでいます

こんにちは! 店長の袖山(そでやま)です。



7月に入りましたね。「熱中症」というワードがニュース出てきてますね。熱中症は自ら「おかしい」と感じた時には既に発症し意識がもうろうとしているケースが多いようです。周囲がいかにか早く異変に気付けるかが重要となりますが、日中1人でいることが多い方は「電気代がかかる」や「暑くないから」と思わず適切に冷房器具を使ってください。また外出や散歩はできる限り午前中や夕方にし、人がいないところではマスクを外したりして下さいね。熱中症には、予防・処置ともに「水分」「塩分」「適度な休憩」が必須です。「塩分」には味噌汁など塩気を感じられる飲料が適しているとも言われています。元気に夏を乗り切りましょう!



～お店からの耳より情報～

プロの実演販売士「まかせんしゃい井上」氏がリクシル商品の説明をしてくれる動画、ご存じですか?とても分かりやすいので、ぜひご覧になってみて下さい。動画は10本あります。興味のある順から見ても良いし、視聴時間の短いものから見ても良いし、自由にご視聴頂けます。動画を見て、気になって商品が御座いましたら当店へお気軽にご相談ください(^^) /

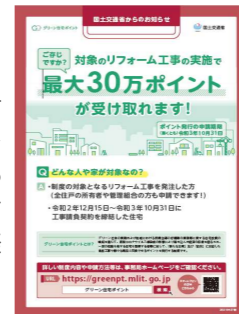


1 キッチン編 約28分 https://youtu.be/Hppd-BWeXt4 使うと実感!の工夫がいっぱいです		6 外まわり防災編 約23分 https://youtu.be/YuFKMgdXITU 防災・防犯対策で安心・安全の我が家へ	
2 バスルーム&トイレ編 約26分 https://youtu.be/W-PeV70mq-M くつろぎと使い勝手を追求した快適空間に		7 トイレ空間編 約21分 https://youtu.be/SFUe0PIaQRY トイレ空間を丸ごと、清潔&気持ちよく	
3 LDK空間編 約25分 https://youtu.be/MBXApYGGFx0 家事も仕事もはかどる、快適なLDK空間		8 外まわり防犯編 約20分 https://youtu.be/-jj1ZCRrfFg 狙われにくく侵入されにくい住まいに	
4 玄関まわり空間編 約17分 https://youtu.be/Rmhv9pZfg7c 玄関まわりの防犯や機能をアップ		9 浴室・洗面空間編 約31分 https://youtu.be/36v3O9scbso 極上のリラックス&家事ラク空間へ	
5 ガーデン&窓辺空間編 約16分 https://youtu.be/q3edOEPCxzo ONの時間もOFFの時間も快適に		10 失敗しないインテリアコーディネート編 約17分 https://youtu.be/sDI6rr4BIGQ 理想のインテリア空間をかなえるコツとポイント	

「グリーン住宅ポイント制度」「ショールームフェア2021」「サティス20周年キャンペーン」

グリーン住宅ポイント

「グリーン住宅ポイント制度」は現在リフォームをお考えのお客様にぜひおススメしたい制度です。早期終了もありますので、お早めにご検討ください。また詳細はお気軽にお問い合わせください。



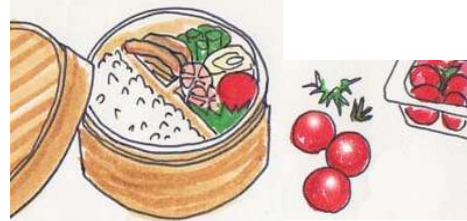
2021.6.1~2021.8.31の期間中、LIXILショールーム・オンラインショールームのキャンペーンやっています。ぜひチェックしてみてください



サティス20周年キャンペーンも開催中です。6/1~11/30までなので、トイレをご検討中のお客様はお見逃しなく!

快適Life

暑い日のお弁当食中毒対策



お弁当の彩りと栄養に強い味方、ミニトマト。ヘタ付きのまま入れると雑菌の繁殖の恐れが。また、水分も残りやすく、いたみの一因にもなりますので、ヘタは取ってから入れましょう。

弁当箱はすみずみまで洗いましょ

お弁当箱を清潔に保つことも、食中毒対策につながります。たとえば、フタのふちはもちろん、ゴムパッキンなどがあれば、必ず毎回外して、隅々まで十分に洗いましょ。今は泡スプレー式の食器用洗剤もあるので、利用するのも一つの手ですね。油分が残っているときはすすぎにお湯を使うとスッキリします。もし、汚れが気になる...という場合は、説明書きを参考に、台所用漂白剤をお湯に溶かしてつけ置き洗いをすることをおすすめします。

フロッコリーは房の中に水分が残りがちで、すすぎが難しいのでしっかりとすすぎ取りを!

卵焼きは中までしっかり火を通しましょ

梅干しは対策に有効だけど、昔ながらの塩分がしっかりあるものが高殺菌効果が期待できておすすめ! ちなみに、梅干しを散らしてご飯に乗せるとなお良いです

ちなみに、お酢も殺菌に効果的。ご飯に少量のお酢を混ぜると良いそうです。

●一例で見る、食中毒対策ポイント

暑い日はお弁当がいたまないよう、配慮が必要ですね。そこで、対策をご紹介します。

①調理前の手洗いは基本中の基本

石鹸などで丁寧に洗うのはもちろん、生の肉や魚を触った際も丁寧に洗いましょ。ちなみに、野菜や、肉・魚用とまな板を分けるのもおすすめです。

②野菜をゆでるときは、その前に切る

野菜はゆでてから切ることも多いかもしれませんが、お弁当に関しては、切ってからゆでることで、まな板などの調理器具に触れることなくすぐ味付けができるので、雑菌繁殖のリスクを防げます。

③防腐効果のあるグッズを利用する!

最近では、ワサビ成分を含んだフィルムなどがあるので、利用してみましょ。

暮らしのレシピ

しっとり柔らか! よだれ鶏

▼材料(4人分)

鶏モモ肉.....1枚(約300g)
酒.....大さじ1 香葉.....1/2束
きゅうり.....1本 糸唐辛子.....お好みで適量

A しょうゆだれ

しょうゆ.....大さじ1 酢.....大さじ1
みりん.....小さじ1 炒りごま(白).....適量
ねぎ(みじん切り).....1/2本
しょうが(すりおろし).....小さじ1
ラー油.....小さじ1

B ピリ辛だれ

黒酢.....大さじ3 ごま油.....大さじ1
ラー油.....大さじ1 豆板醤.....小さじ1
砂糖.....小さじ2
ねぎ(みじん切り).....1/2本
にんにく(すりおろし).....小さじ1/2

鶏のモモ肉を電子レンジで加熱して作る、簡単よだれ鶏。しょうゆベースと四川風ピリ辛の2種のタレをご紹介します。

▼作り方

【下準備】香葉は食べやすい大きさに切る。きゅうりはスライスしておく。

- 鶏モモ肉の皮にフォークで数か所穴を開け、耐熱容器に入れたら酒をまぶしてなじませる。
- ①にふんわりラップをかけ、600Wの電子レンジで約3分間加熱する。粗熱がとれるまでそのまま冷ます。
- 1cm弱に薄切りした②ときゅうりを皿に盛り付け、合わせたAまたはBをかける。香葉、糸唐辛子を散らして出来上がり。

ポイント

・タレの調味料はお好みで加減を。辛さはラー油や豆板醤で調整してください。
・暑さの厳しい季節には、鶏もも肉を加熱後、粗熱を取ったら、さらにしばらく冷蔵庫へ。ひんやり爽やかにいただけます。



Chottoいいかも

暮らしの上で必要だと思っても、ないと意外に平気なモノがあるかもしれません。そんな、いらないかもしれない!? を考えてみませんか?

■ ソファ



あるのが当たり前になりがちですが、つい洗濯物などを置いたりして生活感が出やすくなりがち。また、場所も取るので、なければ、スッキリ、空間を広く使えるかもしれません。



見た目もスッキリ!

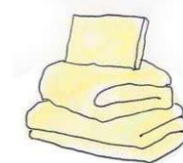
床に座りたいときは、大きめのクッションなら移動もラクです。

■ 調理用ボウル



入れ子に収納できるので、一見コンパクトに見えますが、使うボウルは意外と限られていませんか? 見直して減らしてみると、気分もスッキリするかもしれません。

■ 来客用布団



年に数回しか使わないのに、場所を取るのも、思いきって処分すると、そこに必要なモノが収納できるかも。また、客用のカバーも普段使いの替えカバーを使えば、しまっぴなしになることもありません。来客時には、レンタル布団を使うのも一つの手です。エアベッドなら、省スペースで収納でき、干す手間もいりません。

■ 少したびれた服



おうち時間も増えたので、部屋着もアップデートさせて、気分を上げたいですね!

外には着ていけないから部屋着にしようかな、という、くたびれたTシャツなどありませんか? でもいつか存在を忘れて、引き出しの奥に...ということも。残しても1~2枚にして、思いきって処分してもいいのでは?

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

頭の体操コーナー

ちょっとしたクイズです。答えは次号に掲載します。

- 七夕に笹や竹が使われるのは何故でしょうか?
・神聖なものだから ・竹や笹が身近にあったため ・腐らないから
- 世界で最も深い海溝はどこでしょうか?
・ケルマック海溝 ・トンガ海溝 ・マリアナ海溝
- 1960(昭和35)年7月19日に日本初の女性大臣となった人物の名前は?
・中山マサ ・平塚らいてう ・市川房枝

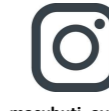


【前号の答え】

- 琥珀糖
- 婦人病を防ぐ
- 真珠

編集・制作: LIXILリフォームショップ増渚組 小山店

〒323-0807 栃木県小山市城東5-23-3
TEL:0285-25-1194 FAX:0285-23-6634
https://lixil-reformshop.jp/shop/SC00091006/



masubuti ovama

