

何の日

長年にわたり、多くの人から親しまれてきたナポリタンをさらに愛してもらうことを目的とし、2018年（平成30年）に制定。4月29日は、国民の祝日である昭和の日。ナポリタンは昭和生まれの日本の洋食なので、この日が選ばれたそうです。

スパゲティをウインナーソーセージまたはベーコン、玉ねぎ、ピーマンなどとトマトケチャップで炒めたナポリタン。その名前の由来は、トマトソース自体がナポリ風と呼ばれたことにあるようです。

4月29日はナポリタンの日



生まれた当初、ナポリタンにケチャップは使われていなかった!?

ナポリタンはどうやって誕生した？

戦後、GHQに接収されていた横浜のホテルで、将校たちが、持ち込んだパスタを茹でてケチャップを混ぜただけのものを食べていました。その味気なさや栄養価についても心配だった当時の総料理長が、茹でたパスタに炒めたハムとマッシュルームを加え、トマトペースト、玉ねぎ、ニンニクなどを使ったトマトソースで和えた料理を完成させました。これが、ナポリタンの発祥と言われています。やがて、トマトソースから手に入りやすいケチャップに置き換えられ、作りやすくなったことから、一般家庭にも広く伝わったそうです。



ちなみに、ケチャップはアメリカ生まれで、日本には明治時代に伝わったと言われています。

快適！便利！最新リフォーム商品情報



SATIS X

2024年6月3日発売

自ら掃除してキレイが続くタンクレストイレ
「サティスX」 新発売

トイレ掃除の負担を軽減し、ゆとりある暮らしめざす、新たなトイレが誕生しました。

ノズルオートクリーニング

使用後にノズルを従来の2倍以上の水量で強力に洗い流します。



泡クリーン

1日1回たっぶりの泡を便器鉢内に行きわたらせ、つけおき。目に見えない微細な汚れをお掃除します。

シャッタークリーニング

使用後にノズルシャッターを水道水で洗い流します。



トイレがじぶんで掃除して、キレイがつづく。
【泡クリーン】

INAX

※ お掃除が不要となるものではありません。



やっとかめ〜る

No.51

令和7年3月25日発行

LIXILリフォームショップ
山田組
名古屋市中川区戸田3-1311
TEL: 052-301-6116
FAX: 052-301-6140
<http://www.lifa-nakagawa.com/>

やっとかめ(八十日目)・・・久しぶりという意味の名古屋弁。人の噂も七十五日も過ぎると忘れられてしまうというが、さらに五日も過ぎたぐらい久しぶりという意味らしい。(諸説あり)

やっとかめ〜る・・・やっとかめよりさらに十日も過ぎたぐらいに発行され、店長が勝手に編集するとてもゆるいニュースレター。

店長 井上の“ひとこと”



「みなさん やっとかめです」

今年の冬は寒波の連続で例年になく寒い冬となりました。私は雪が降るとワクワクする人なので寒い冬は嫌いではありません。1月にも雪中ソロキャンプに出かけてアウトドアを満喫してきましたが、家内には「こんなに寒いのによくキャンプしたいと思うよね？」とよく言われます。厳しい寒さのピークは過ぎましたが、季節の変わり目の体調管理にはくれぐれもお気を付けください。今年も省エネ住宅補助金制度がスタートします。今後ともお住いの困りごとや補助金制度活用のご相談、リフォームのご用命はぜひ当店にいただきますよう、スタッフ一同皆様のお越しをお待ちしております。

スタッフ紹介



名前： 井上 聖一朗（いのうえ せいいちろう）

つつい忘れてしまうことは？：自分で設定したパスワードです。最近ではあらゆる場面でパスワード入力を求められます。セキュリティのために少しずつ変化させたりしていたらどのパスワードだったかわからなくなり、自分で設定したパスワードを突破できません。私が自信をもって入力できるのは4桁だけのクレジットカードの暗証番号ぐらいです。最近では自宅のパソコンのメールも開けなくなりました。本当に困っています。



名前： 藤谷 清佳（ふじたに さやか）

つつい忘れてしまうことは？：忘れてしまうことだらけの毎日です…。最近よくあるのは、子供の通園バッグに手拭きタオルを入れ忘れてしまうこと。カラリーケースやコップなどを入れている流れで手拭きタオルを入れるのですが、準備中に子供に呼ばれたりすると手拭きタオルの存在を忘れてしまうんですね。先日つい『今日手拭きタオル入ってなかったよ！ママ、忘れないで！』と子供に注意されました。ごめんなさい。

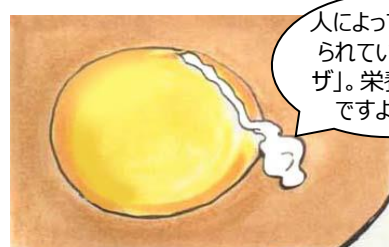


名前： 伊藤 典子（いとう のりこ）

つつい忘れてしまうことは？：日常生活の中でのつい、うっかりは、本当に多いです。足りないから買おうと思っていた生活用品を買い忘れ、家に帰って思い出し…。なんてしょっちゅうです。工作中ではついこの前、事務所をちょっとだけ留守にする時、井上店長の携帯に事務所の電話を転送させてもらったのですが、戻ったあと、解除するのを忘れていて迷惑をかけてしまいました。店長すみません。

ご存知ですか？

卵にまつわるいろんな話



人によっては捨てられている「カラザ」。栄養あるのですよ～！

カラザには、実は免疫向上や美肌にも良いと言われるシアリ酸という成分が含まれているので、捨てるのはもったいないそうです。

効率的！ ゆで卵のつくり方

少量のお湯でOK！ 省エネにもなる作り方があります♪

- ①鍋に卵を入れ、鍋底から1センチの高さまで水を入れ、中火にかける。
- ②水が沸騰したら蓋をして中火で4分加熱。火を止めてそのまま5分、黄身をトロトロにしたい場合は3分おく。
- ③卵を冷やしたら完成！

私たちに身近な食材「卵」。そのいろんな話を集めてみました！

●卵の種類

卵には、無精卵と、オスとメスが交尾をして受精した有精卵があり、普段私たちがよく食べているものは無精卵です。

●卵は1日、何個まで？

以前は1日1個までと言われていましたが、近年の研究結果からあまり影響がないことがわかり、健康な人なら2、3個食べてもコレステロールの異常を引き起こすことはないそうです。

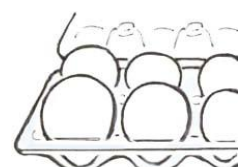
●卵のサイズとは？

農林水産省で定められており、SS～LLまで6種あります。ポピュラーなSが46g以上52g未満、MSが52g以上58g未満、Mは58g以上64g未満、Lサイズが64g以上70g未満だそうです。



赤玉と白玉がありますが、羽の色が褐色の鶏は赤玉、羽の白い鶏が白玉を産むという違いで、栄養的には違いはないそうです。

卵の置き方は尖っている方を下にすると割れにくい



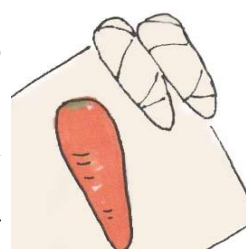
殻の表面に水滴がつくと、卵のなかに微生物が侵入してしまうため、温度が一定な冷蔵庫での保存がおすすめです。

Chottoいいかも

宅配便が届いたときに、よく入っている緩衝材の紙、捨ててしまうのはもったいない！ いろいろ活かしてみましょう！

■野菜室で使う

野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね！



野菜を包んで保存する際にも便利！

■簡易ゴミ袋をつくる

各場所に出るちよこつとゴミを入れて、そのままポイ！ 紙がしっかりしているので、生ゴミを入れてからビニールに入れば、水分を吸ってくれます。



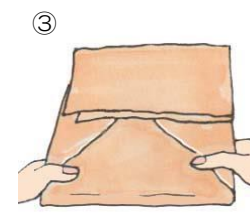
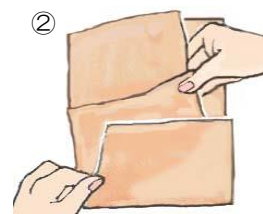
洗面所のちよこつとごみ入れにも便利♪

●つくり方

- ①紙の下、1/3程度を折り、裏に返して、縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
- ②三つ折りした左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れます。
- ③上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上の方のポケット部分に入れ込めば完成！



①内側に向かって折った状態。



下が底、上が口になります！

■汚れを受け止めたいときに使う

靴を磨いたり、爪を切ったりするとき、下に敷くとそのまま捨てられます。大きい緩衝材は、使うサイズに合わせてカットしましょう。



ホットプレートの油はねも受け止めてくれます！ ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけで、後片付けもラクチン♪

かんたんレシピ

鮭と人参の塩麴生春巻き

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェット キヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

鮭と人参に、ブロッコリースプラウトの爽やかなアクセントを効かせた生春巻き。素材のおいしさと、塩麴のまろやかな旨みが口に広がります。ぜひソースをつけず、そのままでお召上がりください♪



- ①鮭は薄切りにし、大さじ1の塩麴をまぶす。ブロッコリースプラウトは根を切る。
- ②人参はせん切りにし、残りの塩麴を混ぜ合わせて、軽く水気を切る。
- ③生春巻きの皮を水で浸し、まな板に広げて人参、鮭、ブロッコリースプラウトをのせ、しっかりと巻きあげる。
- ④3等分に切り、器に盛りつける。

※人参は塩麴をしっかりと混ぜると、水分が出るので、軽く絞ってください。
※鮭のほかに、ホタテや鯛の刺身なども合います。

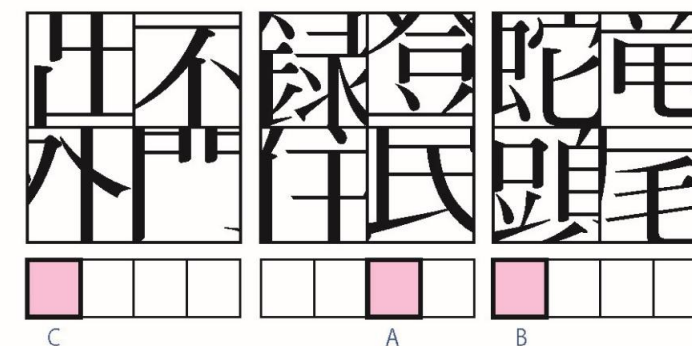
熟語探し



前回の答え

武士道

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答え

武	士	道
A	B	C

材料

(3本分)

- 鮭の刺身…140g、人参…1本、ブロッコリースプラウト…1パック
- 生春巻きの皮…3枚、塩麴…大さじ2