

何の日

4月29日はナポリタンの日

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。



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。



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。その味気なさと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、つくりやすくなつたことから、一般家庭にも広く伝わったそうです。

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回たっぷ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

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）

つい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。セキュリティー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）

ついつい忘れてしまうことは？：忘れてしま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。カト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よね。先日ついに『今日手拭きタオル入ってなかつたよ！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）

ついつい忘れてしまうことは？：日常生活の中でのつい、うつかりは、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。

仕事中ではついこの前、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。

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

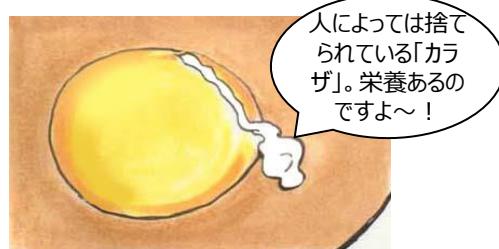
FAX: 052-301-6140

<http://www.lifa-nakagawa.com/>

やっとかめ～る

ご存知ですか？

卵にまつわるいろんな話



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ル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。

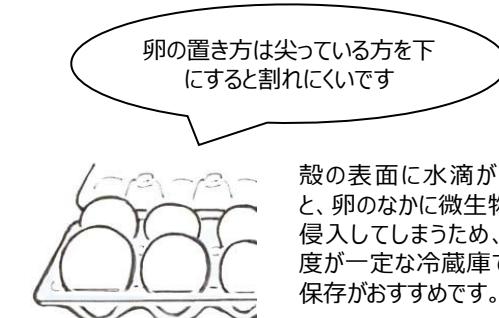
効率的！ゆで卵のつくり方

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！



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。



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。

かんたんレシピ

鮭と人参の塩麹生春巻き

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」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/>

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、塩麹…大さじ2



※人参は塩麹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。

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。

卵の置き方は尖っている方を下にすると割れにくいです

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。

Chottolいいかも

■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！

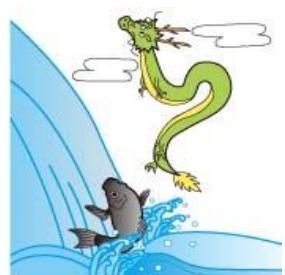
■汚れを受け止めたいときに使う

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だけ、後片付けもラクチン♪

熟語探し



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答えてください。



前回の答え

武士道

答え A B C