



夏だより

今年は炎暑、猛暑
ことのほか厳しい日が続きますが 皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。
私達も例年にない この暑さに閉口していますが、熱中症対策などを講じながら
元気に努めています。

この暑さはまだしばらくは続きそうです。
皆様方には、どうぞご自愛くださいますよう、お願い申し上げます。



あるある館スタッフ一同



快適 Life



え~
そうなの?



本物じゃ
ないのよ!



これも使える!



水切りマット! マイクロファイバークロスを表面に使ったタイプなどは、吸水性・速乾性もあり、インテリアにもマッチ。洗い物を伏せて乾かし終わったら、収納してしまえば、水切りカゴが不要になりそう。キッチンスペースも広々使えるかも? 鍋や大皿が置けるのも便利!

ケミカルなのにナチュラル?

収納にも便利で、ナチュラルなインテリアのポイントにもなるバスケット(籠)。籐や白樺などの素材が多く、ホコリと湿気に弱いのがちょっと難点。でも最近は、ケミカル素材(PP=ポリプロピレン)なのに、見た目がまるで本物? というモノが増えていきます。

これなら、湿気の多い洗面所の収納や洗濯カゴにもOK。白樺タイプはリアルな色ですが、籐タイプはアンティーク、ビタミンカラーなど色も豊富! インテリアに合わせて選べます。水洗い出来るので、編み目に溜まるゴミやホコリが気になったらザブザブ洗って清潔です。水濡れOKだから、キッチンでオシャレなザルとして、野菜を洗うなどに使うのもいいかも!

熱に強いタイプもあり、電子レンジでパンの温めなどに使えます。朝の食卓をちょっとリッチに演出! いいですね。



スッキリだね!

かんたんレシピ

ツナ缶&枝豆の冷奴



材料

(1人分)

- 木綿豆腐 1/2丁
- ツナ缶(ノンオイル) 小1缶
- みょうが 1個
- 茹で枝豆(ムキ) お好み
- えごま油 大さじ1
- ゴマだれ(市販) 大さじ1
- ポン酢(市販) 大さじ2



① 茹で枝豆はさやから出す。みょうがは小口切り。水にさらしてほぐしザルにあげておく。

② ボウルに、軽く水気を切ったツナ缶と枝豆を入れ、ポン酢(大さじ1)とえごま油で合わせる。

③ 豆腐はスライスして皿に並べ、②と刻んだみょうがを乗せる。その上に残ったポン酢とゴマだれを混ぜ合わせてかければ完成。

※お好みでバルサミコや胡麻油、ラー油をかけて。



暑さに負けずに元気に頑張っています!!