

Health

季節湯を楽しみましょう



桜湯のつくりかた

- ①桜の樹皮を剥いで刻み、天日干しで乾燥させます。
- ②乾燥させた樹皮をお茶パック用などの袋に入れ、鍋で水から10~20分煮出します。
- ③煮汁と袋を浴槽に入れます。

4月、5月の季節湯の良いところ

4月の季節湯「桜湯」は桜の樹皮を使いますが、フラボノイドが含まれ、あせもなど、肌トラブルに良いと言われています。やわらかな香りは、リラックス効果もありますね。5月の季節湯「菖蒲湯」は、アヤメ科の花菖蒲とは違い、サトイモ科の菖蒲の葉を使います。菖蒲の根に血行促進や疲労回復に良いとされる成分が多く含まれているそうです。

かんたんレシピ

えびとしらすのかき揚げ

エビのぶりとした食感と甘みにさわやかなクレソンの香りがマッチ♪春らしいメニューです。



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

(4個分)

- エビ…小12尾、しらす…30g、玉ねぎ…1/4個、クレソン…1束
- 小麦粉…50g、マヨネーズ…大さじ1、冷水…80ml、揚げ油…適量
- レモンくし切り…2個、塩…適量

※揚げ衣に、卵ではなく、マヨネーズを使うことで、軽い揚げ上がり&食感が楽しめます。
※油に入れて具が広がったら、素早く寄せましょう。

No.73 4月号

中尾建設工業株式会社 アフターサポート部
住所:安城市安城町社口堂75
TEL:0120-10-5322 FAX:0566-76-5325

HP QR→



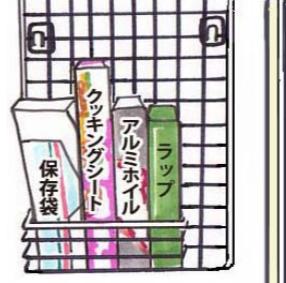
お困り事がありましたら
いつでもご相談ください

快適Life

おうちにあるさまざまなデッドスペースを活用してみませんか?
100円ショップやホームセンター、インターネットで手に入るアイテムを使ったアイデアを紹介します。

■ キッチンの収納扉裏

扉と収納スペースとの間にあるすき間を活かして、さまざまなモノがしまえます。



■ クローゼット&押し入れ内部の脇

突っ張り棒を使えば、バッグやベルトが掛けられます。

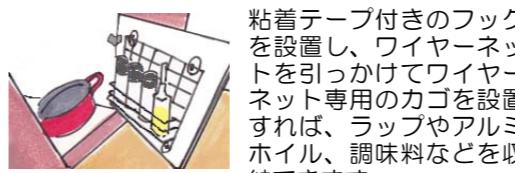


わずかな幅の壁に突っ張り棒を渡し、S字フックでバグを収納♪



■ テレビ裏

テレビ裏も立派なデッドスペース。強力両面テープを使ったり、専用のラックを使えば、生活感のあるモノを隠しながら収納できます。

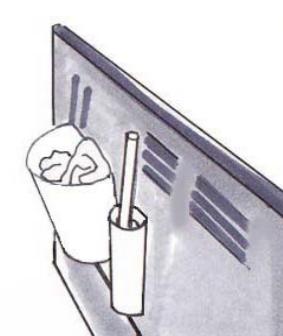


■ ソファ下

板にキャスターを設置し、手前に取っ手を付ければ、出し入れしやすい収納アイテムの出来上がり! 雑誌などをしまえます。



専用のラックはインターネットなどで購入できます



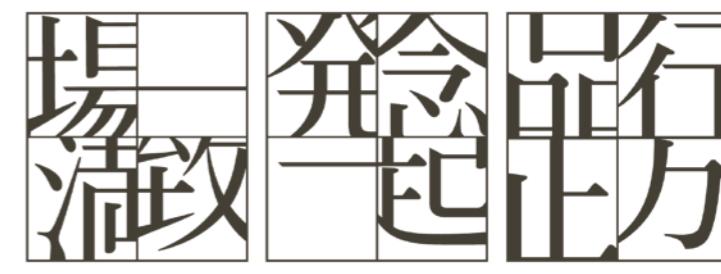
強力両面テープでケースを固定すれば、掃除道具がしまえ、出し入れもラクチンです。

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

熟語探し



「答えはホームページで！」



A B C

答
え



記載内容にかかる損害等につきましては責任を負いかねますので、実施や材料等のお取り扱いに十分ご注意のうえご利用ください。