

毎日 毎日のお手入れの基本

ステンレスカゴに残った調理クズは毎日捨てましょう。シンク内の汚れを洗い流し、水滴も残らないようにふきとります。最後にからぶきで仕上げましょう。水滴は、日がたつうちに乾燥を繰り返して除去困難な水アカとなります。毎日、水滴をふきとり”水アカ汚れを予防”しましょう。

調理後
調理クズはゴミカゴの中へ、目立った汚れは固くしぼったやわらかい布でひとふきします。

週1 シンクをいつもきれいにしておくには？

①やわらかい布またはスポンジに台所用中性洗剤を付けて、軽くふきます。

- ×たわし・磨き粉・クレンザー・薬品などは、絶対に使用しないでください。
- ×缶詰などのぬれた鉄製品を長時間放置しないでください。もらいサビの原因になります。



②洗剤が残らないように、水で洗い流します。最後に乾いたふきんで水滴をふきとってください。

※水滴残りは白くざらついた水アカ汚れの原因となります。「エクセラガードシンク」の場合、フライパンなど金属製品が当たると、金属のあとが残ることがあります。そのあとは金属が削れて付着しているだけなので、ナイロンタワシにクリームクレンザーをつけてしっかりこすり落としてください。

週1 ゴミ収納カゴのヌメリを取るには？

①ステンレスかごを取り出し、たまったゴミを捨てます。

②やわらかい布またはスポンジに薄めた台所用中性洗剤を付けて、ステンレスかご、排水口を軽くこすります。



③洗剤を洗い流し、元通りはめこみます。

※衛生面の配慮からゴミ収納器を浅いかご状にしています。ゴミをためずにこまめに捨ててください。



内装壁機能建材 エコカラットプラス 梅雨や夏のジメジメ感も軽減！ 気になるニオイも吸着して快適に。

湿度の高いときには湿気を吸収し、乾燥しているときは湿気を放出。エコカラットプラスは、すぐれた調湿性能で快適な湿度を保とうとします。

- 湿度がちょうどいい、という賢い。
- においが気にならない、という快適。
- 有害物質から守ってあげる、という安心。
- キレイがつづく、という満足。

表面層:超微細構造
湿気
水
汚れ

くわしくはLIXILウェブサイトをご覧ください。

※エコカラットプラスの効果は部屋の使用条件、気象・換気などの環境条件によって異なります。

写真・記事：株式会社 LIXIL

間違い探し ①男の子の足 ②男の子が持っている物 ③女の子の目 ④お母さんのウチワの文字 ⑤提灯の数
間違い探し ① A→船の向き B→灯台の赤いラインの位置 C→スイカのソル D→サンダルの配置・サイダーの文字

LIXIL リフォームショップ 株式会社永倉建設 住宅事業部
TEL 0120-59-3339 FAX 0986-37-2709
Page 4

読んでなるほど! 知ってお得!! の情報誌 vol.51
どじょこ通信

5/20【土】『第5回・春の感謝祭』4年ぶりの開催・お陰様で大成功でした。

天候の為、延期になったのにも関わらず、たくさんのお客様にご来場頂いたお陰で大盛況でした。久しぶりに子様たちの笑いが聞けて本当に嬉しかったです。「また、来年も来るからね〜♪」と、言って帰って行った子供たちの期待を裏切らないように、1年間頑張ります!!!感謝祭にご参加頂き有難うございました。(写真の一部を載せました。どうぞご覧ください)



新しい仲間を紹介します!! 都城工業高等学校・建設システム科卒

初めまして。4月1日より11年ぶりの新卒として、そして団子3兄弟末っ子として入社しました『まつきたいせい』です。初めての仕事で不安な所もありますが、日々の業務の中で色々なことを学んで立派な現場管理者に成長したいです。

- 趣味・・・車いじり(もらいものが多いものの、徐々に変わっています。)
- 特技・・・ルービックキューブ(家族で唯一6面そろえられます。突然変異でしょうか・・・?) (笑)
- 一度は行ってみたい所・・・広島県呉市大和ミュージアム・愛知県豊田市トヨタ博物館

【松木 泰清・18歳】

菖蒲原町にある『株タケセン』さんの、ショールーム内覧会に行ってきました!!

去年4月に『LIXILショールーム都城』が宮崎市に移転。LIXILの展示場が無い為、不便な思いをされていたお客様に朗報です!! 菖蒲原町にある「株タケセン」さんが6月14日にショールーム「T'sルーム」をオープンされました。ショールームのメリットは、サイズ感が体感できて、イメージを掴みやすいところです。見本パネル等もカラーが豊富に揃っているの、色も決め易いと思います。ご来場は予約制です。下記までご予約をお願いします。

◆直接・株タケセンさん ☎0986-24-6111
【どじょこ通信を見た!と仰って下さい。】
◆LIXILリフォームショップ永倉建設 ☎0120-59-3339
Page 1

さっぱりとした味わいながら、野菜がゴロゴロ入った、食べ応え抜群の一品です♪



材料 (2~3人分)

- ・豚薄切り肉…150g
- ・ナス…2本
- ・オクラ…4本
- ・ヤングコーン…4本
- ・赤唐辛子…1/2本
- ・A:だし汁(和風)…150ml
- 醤油…大さじ1と1/2
- みりん…大さじ1と1/2
- 砂糖…小さじ1
- ショウガすりおろし…小さじ1/2
- ・小麦粉…大さじ1
- ・サラダ油…適量

- ① なすは縦半分にし、表面に斜めに細かく切りこみを入れ、さらに横半分に切って、水に浸けてアクを取る。Aの材料を合わせておく。
- ② 豚薄切り肉は小麦粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで焼き、火が通ったら取り出す。
- ③ ②にサラダ油を足し、①のナスを皮目から焼き、裏返してさらに焼く。
- ④ ③にオクラ、ヤングコーン、赤唐辛子、Aを加えて火を入れ、途中で②を加える。



※ だし汁は濃いめにするとうり深みが出ます。
 ※ ナスは色鮮やかにするよう、皮目からしっかり油で焼いてください。



間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。

※答えは巻末のページにあります。

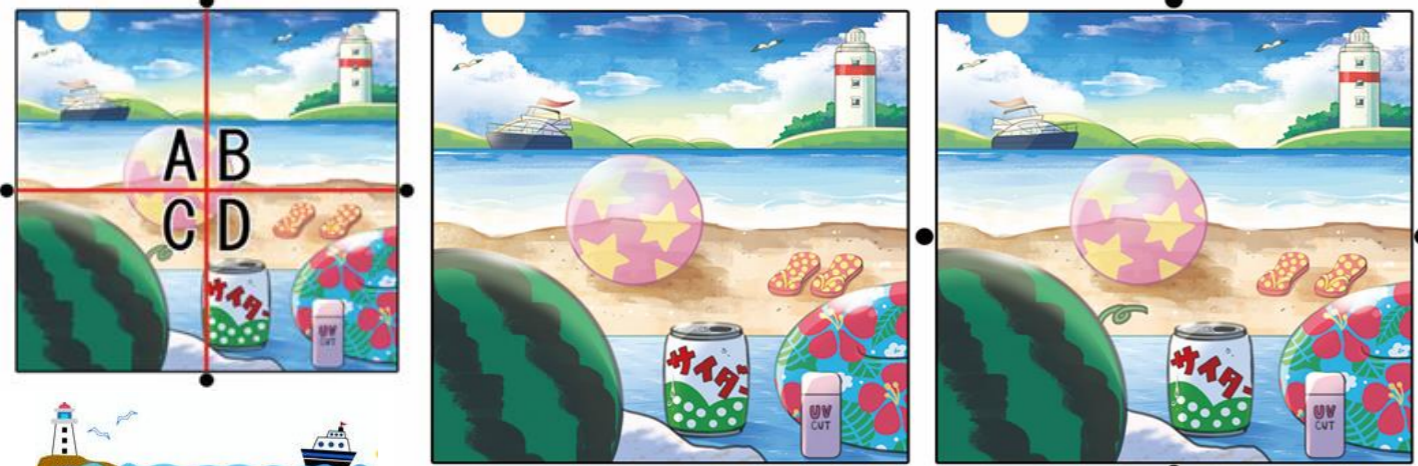


間違い探し

左右にイラストで違う箇所が5つあります。

※答えは巻末のページにあります。

左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えて下さい。



このコーナーでは、きいっちゃんの釣果情報やコラム、なるほど情報をお伝えします!



サメに食われるか人間に食われるか

優幸丸の浜ちゃん(浜崎船頭)から『今釣るっどー、出っこんね!』と常連客にラインが届くと居ても立っても居られずに釣りキチ3人で釣行を計画。志布志港を朝5時に出港して高松沖30mラインの漁場に到着。浜ちゃんの言った通り一投目から立て続けに当りがあり、ようやく2本目の竿をセットすると、もう入れ食いモードに突入!! 一時的に食いが止まったと思ったらズッシリと重量感のある奴が食いついて中々上がって来ない。浜ちゃんが大きなタモを持って準備していると、浮いてきたのは1mを優に超すシュモクザメだ!! タモですくうと網を食い破られたり、船に上げててもかなり危険なので仕方なくラインを切ってリリース。その後入れ食いモードは再開するも、途中サメに食われて体半分だけ上がって来るアジも。「チクショー」と言いながら体半分のアジをリリースすると、それでも必死に泳ごうとしている! 可哀そうにと見ていると突如下からサメが現れてそのアジも食われてしまった。

針に掛かったアジは自由に泳ぐことが出来ずにモタモタしているとサメに食われ、運よく食われなくても人間に食われてしまう運命なのだ。その後何度もサメに食いちぎられたり、ハリスを切られたりもしたが、爆釣は止まらず昼前には納竿としたのだった。



梅雨時期の数少ない穏やかな朝日



シュモクザメ(ネットより)



サメにやられた(ネットより)



2つのクーラーに85匹



シマアジのお刺身



一夜干しも作ってみました



お世話になった優幸丸