



日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11 <small>建国記念の日</small>	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		



内海店長よりひとこと



こんにちは！ 店長の内海です！
正月に食べ過ぎて体重増加した経験がお有りじゃありませんか？
私が毎年経験しております。毎年心の中では反省するのですが、
正月に食べるおせちや雑煮など魅力的な誘惑には弱いですね。
こんな話をした後ですが、今年一年健康な生活を送れるよう
無理のないよう努力・挑戦していきましょう！



LIXILリフォームショップ 池尻殖産株式会社
〒679-4122
兵庫県たつの市龍野町日飼59-10
TEL:0791-63-2992 FAX:0791-63-2993



0120-68-4118

LIXILリフォームショップ 池尻殖産が、知っておくとちょっとお得な情報をお届けします！

Chottoいいかも！

2月3日は節分。
昔、中国では、節分は季節の変わり目なので邪気が入りやすいと考えられ、旧年の災難などを祓(はら)い清める「追儺(ついな)」や鬼を追い払って邪気祓いをする「鬼遣(おにやらい)」が行われたそうです。
日本に伝わり、平安時代に宮中行事として取り入れられ、その一つにある「豆打ち」が江戸時代から「豆をまいて、邪気や災難の象徴とされる鬼を追い払う」行事として、庶民に広がったと言われています。

ちなみに、豆は穀物の精霊が宿っている神聖なものとして扱われています。生の豆だと拾い忘れると芽が出て良くないといわれ、煎った豆を使うのが良いそうです。

節分や立春とは？

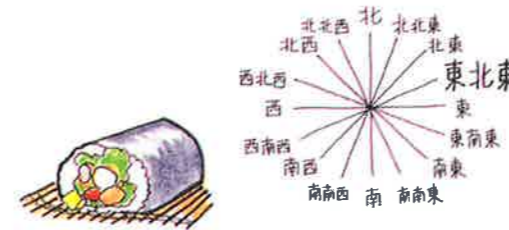


節分は、時節の前日の意味があるので、立夏、立秋、立冬の前日はすべて「節分」と言われています。

立春とは？

まだまだ寒さが残る2月ですが、4日は立春。まさに、冬から春に変わる日で、ここから春の訪れを感じられるという意味があります。また、春の訪れということで、旧暦では「1年の始まり」とも言われているそうです。
ちなみに、立春はほぼ毎年2月4日ですが、太陽の角度から算出され、その変化によっては、3日や5日の年もあるそうです。

2019年の
恵方は
東北東！



たつの市龍野町日飼「i-town」
池尻殖産のモデルハウスです！
昨年11月にグランドオープンいたしました♪
いつでも内覧可能ですので
ぜひお気軽にお越しくださいね！



快適 Life

モノを増やしすぎない工夫

文房具やストックなどのモノ、いつの間にか増えませんか？ そこで、モノを増やしすぎないちょっとしたポイントをご紹介します。



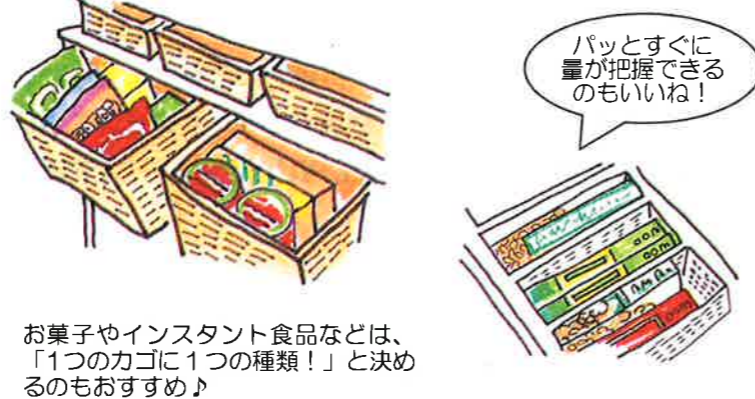
キッチンなら、マグネットがついたケースに入れて冷蔵庫にペタッ！

玄関に置くペンやはんこは、100円ショップなどで見られる歯ブラシ立てを使い、靴箱の上などに置くと、出し入れもラクですよ♪

なくなりやすいものな一んだ？

ペンや消しゴム、はさみのほか、体温計、めがねやめがねケース、保険証……。携帯やスマホはよく「見つからないから鳴らして〜！」なんてこともありますね。無意識に置くと見つかりにくいので、とりあえず一時置きできるカゴなどを用意すると、モノの散らばりを防ぐことができますよ。

- ①ペンやハサミは使う場所にお気に入りを1つずつ！
置き場を1カ所だけに決めると、持ち出した先でそのへんにポンと置き、いつの間にか行方不明でまた買い足してしまうことがムダに増える一因に。行動を思い返し、必要な場所それぞれに置くことで、持ち出しが減り、わざわざ取りに行く手間も省けます。
- ②ストックは棚の1列だけ、など、量を改めて決める！
洗剤や柔軟剤の詰め替え、トマト缶など、たとえば奥行き30センチくらいの棚なら縦1列分でも4〜5個と、わりと余裕の量がしまえます。自分で無理のない量を決めてみましょう！



パッとすぐに量が把握できるのもいいね！

お菓子やインスタント食品などは、「1つのカゴに1つの種類！」と決めるのもおすすめ♪

interior&Craft

キャンドルに使われるろうにアロマオイルやドライフラワーなどを加えて香りを楽しむ「アロマワックスバー」。そのままでも香るので手軽に使えます。



■ つくってみよう！

【材料】
蜜ろう、ソイワックス各30g、またはパラフィンワックス60g、お好みのドライフラワーやドライフルーツなどのパーツ、お好みのアロマオイル10〜30滴、お好みの型(100円ショップのお菓子の型など)

- ①ドライフラワーなどを型に入れて配置を決める。パーツはいったん取り出すか、型の横で配置を決めてもOK。
- ②蜜ろう&ソイワックス、またはパラフィンワックスを湯煎で溶かし、溶けてきたらお好みのアロマオイルを入れる。
- ③型(薄いなら二重にして)にろうを流し込み、お好みのドライフラワーなどを置く。
- ④30〜40分ほど放置し、固まったら、型はずす。

※固まるのが意外に早いので、手早く置きましょう。

■ 自由な材料でつくろう！

材料はインターネットや100円ショップ、ホームセンターで手に入ります。市販のキャンドルを溶かしてもいいですし、パーツはポップリなど家にあるドライなものを取り入れてみては？ 自分だけのオリジナルをつくって楽しみましょう♪

少し白い膜が張ってきたらパーツを置くタイミング！



余ったハーブティーや紅茶の茶葉を使ってもいいですね！



穴を開けてひもを通したいときは固まる前にストローを挿すと良いですよ♪

かんたんレシピ

みかんと野菜の肉団子鍋

みかんと野菜を具として、また、果汁をスープに入れて楽しめる彩り鮮やかで見た目もかわいいお鍋です♪

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

(2〜3人分)

- れんこん…1/2節、里芋(水煮)…170g、ブラウンマッシュルーム…4個、かぶ…2個、みかん…3個、三つ葉…1/2束
- 肉団子(市販)10個
- 水…800ml、しょうゆ…40ml、みりん…30ml、だし昆布…1枚

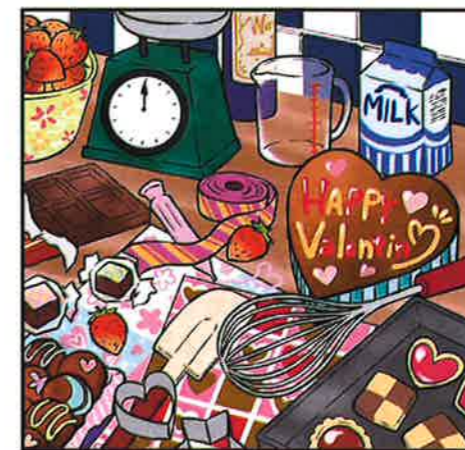
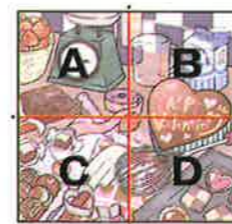


- ①鍋に水、しょうゆ、みりん、だし昆布を入れて沸騰させる。
- ②れんこんは皮をむいていちよう切りにし、ブラウンマッシュルームは2等分、かぶは皮をむいてくし切り、みかんは皮のまま輪切りに2等分、三つ葉はざく切りにする。
- ③①にれんこん、ブラウンマッシュルーム、かぶ、里芋、肉団子を加え、野菜に火が入ったらみかんを加え、軽く煮込んで三つ葉を散らす。

※肉団子は鶏肉や豚肉などお好みで！

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで教えてください。



(A) 時計の針の位置が異なります。(B) 秤の数字が異なります。(C) ミルクのラベルのデザインが異なります。(D) 手袋の色が異なります。(E) 背景の模様や色合いが異なります。