

住まいのかわら版

Vol.20

<発行>

(有)井上興産

徳島県徳島市川内町平石住吉3-29

Tel: 088-666-3155

Fax: 088-666-3156

お問い合わせは、こちら→ 



魚焼きグリルでおいしい暮らしを楽しみましょう♪

キッチンのコンロについている魚焼きグリル。強力な火力を活かして、魚を焼く以外の料理に使うことが注目を集めています。

みなさま、元気でお過ごしでしょうか？

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報を届けいたします。今回のテーマは「魚焼きグリル」です。

魚焼きグリルの特徴とお手入れ法

魚焼きグリルはグリルの網の下にある受け皿に水を入れて使う「有水タイプ」と水を入れない「無水タイプ」があります。以前は「有水タイプ」が主流でしたが、魚がふっくら焼けるといったメリットがある反面、水を入れる手間や後片づけが面倒という難点がありました。その後「無水タイプ」が登場。魚がカリッと焼けますが、網に食材がこびり付きやすいのが難点。でも、使い勝手が比較的ラクなことから、現在は「無水タイプ」が主流になっているようです。



調理前に網に油やお酢を塗ると食材がこびり付きにくくなります♪

が、網に食材がこびり付きます。片面タイプは、網に食材がこびり付くにくいけど、ひっくり返さなければならず手間が。それぞれの特徴を踏まえて、お好みを選ぶと良いですね。

グリル網や受け皿のお手入れは、重曹やセスキ炭酸ソーダをお湯で溶かしたものにつけ置きすると、汚れやニオイが落ちやすくなります。

まずはピザトースト。4枚切りトーストにケチャップ、ピーマンや玉ねぎ、トマトといったお好みの野菜、黒こしょう、ピザ用チーズを乗せます。グリルは2~3分程度予熱し、ピザトーストを入れて様子を見ながらグリルによって中火~強火で3分程焼けば、外はカリッと、中はもちっとした味わいが楽しめます。

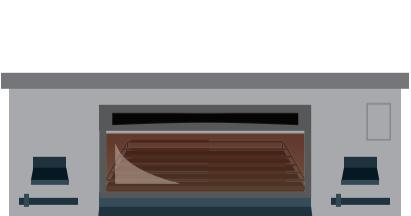
また、鶏肉のグリル焼きも皮がパリリとしてジューシーに♪ 鶏もも肉の皮にフォークで穴をいくつか開け、塩、こしょう、酒で下味をつけて5分ほど置きます。ヒーターが片面の場合はグリルを1分予熱した後、皮を下にして鶏肉を乗せ、強火で5~7分焼いたら裏返してさらに強火で4~5分。ヒーター両面タイプなら予熱なしで様子を見ながら中火~強火で10分焼きます。

ピザも野菜もクッキーも
おいしくできます♪

魚を焼く以外に、おすすめの使い



鶏肉のグリルは醤油&砂糖の照り焼き味やウスターソース&ケチャップのバーベキュー味もおすすめ！ 焼き時間は様子を見ながら調整してください。



予熱や焼き時間はあくまで目安です。機種によって火力が多少異なりますので、確認しながらつくってくださいね。

きあがり！

クッキーだって焼けます。ホットケーキキミックス200gとバター、砂糖各大さじ3、卵1個を合わせ、ひとかたまりにしたらラップなどで包んで20分程度冷蔵庫で寝かし、取り出したら形成して中火で3~4分焼きます。ヒーター片面ならひっくりかえしてさらに2~3分焼きます。



頭の体操！間違いさがしへ
上下のイラストで違うところが5箇所あります。
さあ！チャレンジしてみてね！



答えは裏を見て
ニヤ~

イマドキ  トピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

 塩の少々とひとつまみの違いとは？

料理に関する本やテレビなどを見ると、レシピに「塩少々」とか、「塩ひとつまみ」などといった表示がありますね。なんとなく感覚で入れている人も多いのでは？そこで、実際どれくらいの量なのか、ご紹介します。「少々」とは、親指と人差し指2本でつまんだ量のこと、だいたい小さじ1/8～1/10くらいだそうです。「ひとつまみ」とは、親指、人差し指、中指の3本でつまんだ量で、小さじ1/4～1/5程度。つまり、少々よりもひとつまみの方が量が多いのですね。ちなみに、漬物などのレシピには「ひとにぎり」という表示もあります。これは、手で軽く握った量で、小さじ2～2と1/2くらい。ただし、人の手の大きさや塩の粒の粗さによって誤差があるので料理の味をみながら、自分流の「少々」「ひとつまみ」の量を把握しておくといいですね。

 珪藻土が暮らしの身近なアイテムに！

珪藻土ってご存知ですか？藻類の一種である「珪藻」の殻の化石からなる堆積物で、調湿性や断熱性、脱臭性に優れていることから、壁の仕上げ材に使われることがあります。そんな珪藻土の特徴が注目され、身近な生活雑貨に形を変えて登場しています。その代表的なものがバスマット。布製だと家族が使った後は濡れていったりこまめな洗濯が必要だったりしますが、珪藻土のバスマットなら、濡れた足を置いても早く乾くのでいつでもサラサラで気持ちよく使えます。お手入れもたまに陰干しをするだけとラク。デメリットは割れやすいのですが、雑に使わなければ長持ちするので、人気が高まっています。また、速乾性というメリットを活かして、コースターや洗った食器をちょい置きできる水切りボードも登場。ほかにも湿気を嫌うコーヒーやお茶用のスプーンや、歯ブラシ立てもあります。素材感を活かしたシンプルなデザインはインテリア的にもグッドです。

梅雨の晴れ間におうちの外回りをちょっと点検♪

ご家庭で簡単にできる事

- 柔らかいブラシで外壁の水洗い
- 植栽のお手入れ
- 防犯の為の鍵の交換や二重化

ちょっとリフォーム

- 門扉やフェンスの交換
- 収納庫、ガレージの整備
- 外壁塗装、サッシやベランダの交換

本格的にリフォーム

- 屋根の吹替え
- 外壁全体のリフォーム
- テラスやデッキの設置
- アプローチのパリアフリー化



畳だけでなく、フローリングやベランダ、玄関でも活躍します。左右に優しく茶葉を移動させながら、隅までまんべんなく掃いていきましょう。



緑茶の出がらしを天日に干して乾燥させ、布袋や空きビンに入れるだけで消臭アイデア。早変わり、空きビンはふたに穴を開けたり、ふたの部分を布で覆うりして、茶葉がこぼれないようにアレンジして、茶葉を乾燥させたいときは電子レンジで煮てもいいでしょう。しっかりと乾燥させ、靴箱やタスの引き出しなどに置くほどOKです。

短時間で茶葉を乾燥させたいときは電子レンジで煮てもいいでしょう。しっかりと乾燥させ、靴箱やタスの引き出しなどに置くほどOKです。

掃除で言えば殺菌効果も！

緑茶を淹れたあとの出がらし、そのまま捨てていませんか？出がらしは消臭から掃除まで幅広く使えるお得なアイテム。ぜひ活用してください。

エコな消臭袋

暮らしメモ

便利・安全・安心！最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

しあわせつくるウォール
ECOCARAT

エコカラットは、うれしい空気と暮らしをつくる壁材です。



ちょうどいい湿度

ジメジメのもととなる余分な湿気を吸収。カラカラの時は溜めた湿気を放出します。

ニオイすっきり

窓を開けてもなくならない生活臭を脱臭。原因成分を吸着して、におい問題の解決をサポートします。

有害物質フリー

空気中に漂う有害物質を吸着・低減。目に見えない不安から、家族みんなを守ります。

うれしい空気をつくる
**「エコカラット」が叶える
“素敵シーン”**

LIXIL



快適な空気と上品な雰囲気で贅沢なリビングに



ママスペースやメイクスペースを明るく優しい空間に



時を経て風化したような表情が落ち着いた空間に

お客様の声

閉め切った部屋に布団などを干した後の湿気やニオイが悩みでした。

部屋干しをした時の湿気や

ニオイが気にならなくなりました

ペットを飼いだしてからリビングのニオイが心配でした。

染みついでないか心配だった

ペットのニオイも解消されました

間違いがし答え：①飛行機の向き ②窓 ③お母さんのスponの丈 ④お父さんの本 ⑤キャリーバッグ

写真・記事：株式会社 LIXIL

ご相談・お問い合わせはこちままで

(有) 井上興産

〒 771-0134 徳島県徳島市川内町平石住吉3-29
Tel : 088-666-3155 Fax : 088-666-3156
E-mail : inouekousan@theia.ocn.ne.jp
<http://www.inouekousan.jp/index.php>



こちらを読み取っていただきますと当社メールアドレスが表示されます。普段ご利用のメールをお使いいただき、ご意見、ご相談等ございましたらなんなりとどうぞ。

日曜、祝日を除く毎日、メールチェックをしております。フリーダイヤルと共に便利に使っていただければ幸いです。