

住まいのかわら版

Vol.38

< 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➡ **0120-64-3155**

おうちで「ビュッゲ」を楽しみませんか？

デンマークのライフスタイル「ビュッゲ」を取り入れて、おうちでゆったり過ごしてみましよう。

みなさま、元気で過ごしてしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「ビュッゲを楽しむ」です。「ビュッゲ」とは、デンマークのライフスタイル。日本語では「居心地のいい雰囲気をつくる」という意味だそうです。デンマークでは寒さが厳しく、夜が長い環境のなか、おうちで楽しく、ゆったり過ごすアイデアは、日本でも注目されています。そのアイデアをご紹介します。

インテリアに加えて 心も時間も充実させる

日照時間が短いデンマークでは、太陽の代わりにキャンドルの灯りを見ながら過ごすそうです。取り入れると、思いのほか心穏やかな気分になれますよ。また、間接照明もおすすめ。部屋の角やテレビ台の横などに照明を分散させ、いる場所の近くだけを照らせば、落ち着いた雰囲気



になります。

身近なもので手づくりを楽しむのも「ビュッゲ」。フェルトを三角の旗の形に切ってひもでつなげたり、季節に合わせたモチーフの形に切って飾るのも良いですね。ドライフラワーもよくつくられるそうです。



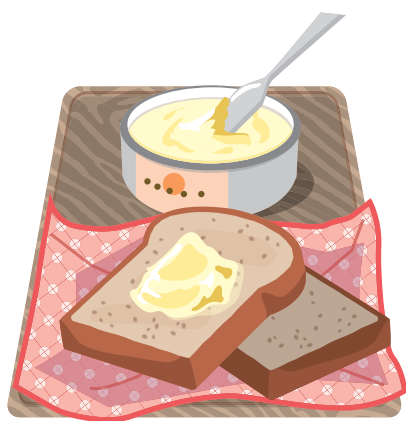
ドライフラワーにおすすめの草花はバラやラベンダー、かすみ草、ユーカリの葉などです。

■作り方のポイント

●葉を少なくする。●直射日光は避け、風通しの良いところに逆さまにして吊るす。●1〜2週間しっかり水分を抜いて乾燥させる。比較的短時間でつくるならドライヤーがおす

手づくりの食事で ゆとりある時間を

普段は、時間に追われてゆっくり食事をする機会がない人でも、たまの週末は家族や友人と食卓を囲んでゆっくり食事を。お友達を呼ぶときは「片づけなきゃ」と、つい肩を張りがちですが、あまり気にしないのがデンマーク流。キッチンで一緒に料理の準備をするのもその過ごし方だそうです。お菓子を持ち寄ってお茶を楽しむのもおすすめです。そこで、デンマーク発のオープンサンド

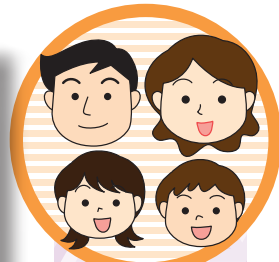
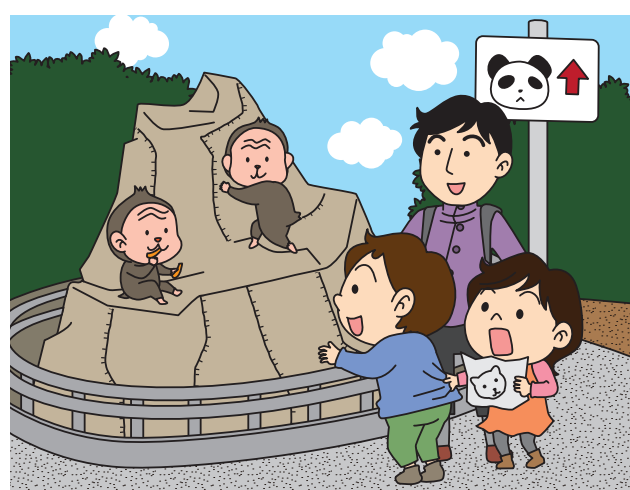
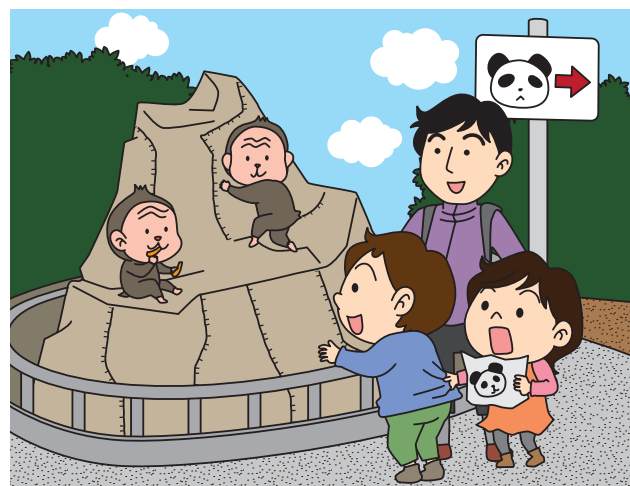


デンマークの言葉で、スモー＝バター、ブロー＝パンという意味です。

「スモーブロー」のつくり方を。本来は、ライ麦パンでつくりますが、食パンなどでも良いですよ。デイルを飾るのもスタイルのようです。

■用意するもの…お好みのパン、エビやスモークサーモン、レバーペースト、レタス、トマトなどお好みの野菜、デイル、ゆで卵

■つくり方…パンにバターを塗る。えびを使うときは、お湯に白ワインを少々入れて茹で、水気を切り、マ



頭の体操！間違えさがしゲーム
上下のイラストで違うところから箇所あります。さあ！チャレンジしてみてね！

答えは裏を見てニヤ〜



ホットワインは赤ワインにマーマレードジャムを入れるだけでも OK。ジャムは味を見ながらお好みの量を入れてください。

ヨネーズと和える。パンの上にレタスを乗せ、マヨネーズで和えたえびやスモークサーモンを乗せ、お好みで輪切りにしたゆで卵やデイル、トマトなどを乗せる。
夜をゆったりと過ごすときによく飲まれるのがホットワイン。ホットワインは、赤ワイン200mlとオレジンジの輪切り1つ、シナモンスティック1本、はちみつ小さじ1〜2杯を鍋に入れて、ふつふつと沸いてきたらできあがり。

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！

料理作りの強い味方！
万能ナムルの素

万能ナムルの素ってご存知ですか？ つくっておけば、混ぜるだけで、料理のパリエーションが広がる万能調味料です。つくり方は、いりごまやすりごまを各大さじ3杯程度フライパンに入れ、小さじ1～2のしょうゆや酒、砂糖を加えて焦げないように弱火にして水分を飛ばせばできあがり。お好みでお酢や中華だしの素、ガーリックパウダーなどを加えるのも良いですよ。もやしやにんじんなど、ゆでた野菜にごま油と一緒に混ぜるだけで、りっぱな副菜に。切ったトマトにかけるだけでもおいしいです。また、チャーハンに混ぜると、味わい深くなりますよ！ さらに、そこにお酢や砂糖、水、ごま油などをまぜればまさに中華風ドレッシングになります。調味料の量は味を見ながら調節してくださいね。卵焼きをつくる時に混ぜてみるのもおすすめです。ぜひお試しあれ！

身近なものを使った
茶渋の落とし方

温かい飲み物を飲む機会が増えるときちょっとした悩みが……それは茶渋。食器用洗剤でしっかり洗っても、知らないうちに蓄積されてしまいます。そこで、その落とし方をいくつかご紹介します。まずは、塩。塩の粒が研磨剤の役割をして、茶渋を落とす手助けをしてくれます。塩をカップや急須にひとつまみ～ふたつまみ入れます。スポンジを使って塩を直接こすりつけながら洗います。茶渋が残っている場合は、直接指で塩をこすりつけます。もともと溶ける性質でもあるので、キズもつけずに落とすことができます。重曹もおすすめ。スポンジに重曹をつけて気になるところを磨き、水で流します。ツルツルになりますよ！ ガンコな茶渋は、器に重曹を入れ、熱湯を入れて30分程置いてみましょう。お湯に重曹を入れると、汚れを浮かす働きをしてくれます。熱湯と重曹の量は、パッケージ表示を確認してくださいね。いかがですか？ きれいな器で美味しいお茶を楽しみましょう。

陶器の歯ブラシスタンドが
使える！

大手生活雑貨店や100円ショップで見かける陶器の歯ブラシスタンド。真ん中に穴が開いていて、歯ブラシを1本ずつ立てられるスタイル。これが、歯ブラシ立て以外にも使えると人気です。たとえば、ハンコ立て。スタンプ型の印鑑も、その穴に入るサイズなので、玄関などにセッティングしておけばすぐ使えます。また、ペン立てにもなります。良く使うペンを1本、セッティングしてテーブルの端やキッチンのカウンターなどに置けば、すぐ使えて便利です。ほかにも、調理中の菜箸の一時置きにもおすすめです。まゆ切りバサミや毛抜き、爪切り、リップクリーム、男性用カミソリなども立てられるので、洗面所など、自分が良く使う場所に置けば、出し入れもラクチンです。エアプランツを軽くさせば、おしゃれなインテリアを演出できますよ！

LIXILショールームで
Tポイントが貯まる

ご来店時の受付で

5ポイント

お見積りのご依頼で

10ポイント

当社は、Tポイント提携店となっており、上記ショールームでお得にポイントためた後（貯めつつ！）施工をお任せいただけますと、さらに！最高で10,000ポイント発行させて頂く事ができます。

もちろん、リクシル以外のメーカー採用の工事、或いは大工仕事のみ、なんでもOK。完工後、お支払いいただく額200円に付1Pただし、工事費用としてお使い頂く事はできません。

他メーカーショールームにおいても季節事に様々なキャンペーン等催しがあります。ぜひ、ご依頼の際の参考になさってください。

一人で入りづらいという方、当社スタッフへどうぞお声掛け下さいませ。

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。

リフレム リプラス



暑さや寒さでお困りの方が多い部屋の温度。実は古い窓からの熱の出入りが大きく影響しています。『リフレム リプラス』はそんな悩みを壁を壊すなど大がかりな工事を行わずに、1窓最短1時間の工事で、快適で健康な生活を手に入れることができる窓リフォーム商品です。



住まいのお悩みは、窓リフォームで解決。

カンタン施工・デザイン性・快適性を兼ねそろえたリフォーム窓です。

簡単施工



今お使いの窓の枠はそのまま、断熱性の高い窓に最短60分※でリフォーム完了。室外からの取付け部材もなく、室内作業のみのカンタン施工です。

※現場の状況により施工に必要な時間は異なりますので、目安とお考えください。

すっきり
デザイン

リフォームしても、足元の立ち上がり寸法は業界最小の24mm※。デザイン性、採光性、眺望性を損ねることなく、窓リフォームが可能です。

※既設窓、マドサイズ、アングル付の場合
※木造戸建住宅において

快適性
アップ

断熱性、防露性に優れた高性能ハイブリッド窓で、省エネ性も向上、結露を軽減し、冷暖房費も節約できます。

※窓の断熱性を上げることは、結露発生の抑止力を高めます。しかし、窓の断熱性を上げるだけでは必ず結露の発生を抑えるというものではありません。適度な換気や室温設定と組み合わせることで抑止効果を発揮します。

写真・記事：株式会社 LIXIL

間違いさがし答え：①看板の矢印 ②お父さんの服のボタン ③女の子のパンフレット ④猿の足 ⑤柵

安心リフォームのお約束

納得のお見積りでのご契約、近隣の皆様へのお知らせから、又、各種助成金等のご提案、書類作成から提出まで、ご多忙な施主様のお手伝いをさせていただきます。



増改築・屋根・リフォーム・太陽光発電システム 徳島県知事許可（般-22）第70106号

(有)井上興産

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

お問い合わせは、こちら→



0120-64-3155