

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！

 使わなくなったダウンは捨てないで！

形が古くなって来たり、汚れが目立ってきたり…。いろいろな気になって使わなくなったダウンジャケットや布団などを回収してくれるお店が増えています。回収されたダウンは選別、洗浄し、リサイクルされて新たな衣類や布団へ生まれかわります。回収場所は全国に広がっていて、洋服のブランドショップやショッピングモール内のお店など、200カ所以上もあるそうです。捨てて燃やしてしまうより、リサイクルすることで二酸化炭素の軽減や動物愛護の観点からも注目されています。貴重な天然素材、捨ててしまうのはもったいないですね。捨てる前にぜひ回収場所へ持って行ってみたいかがでょう？ ちなみに、ダウン率が50%以上のものが対象。中のダウンを活用するので、衣類や布団の生地が汚れていたり、穴が空いていてもOKです。



リュックの洗濯法

このところ、リュックを使っている人を多くみかけませんか？リュックはおしゃれなものはもちろん、物がたくさん入って両手が使えするという利便性が高いところもポイントです。そんなリュックが汚れてきたら、洗ってさっぱりさせませんか？ポリエステルやナイロン、布素材なら洗えますが、念のために洗濯表示をチェックしましょう。軽いつれは消しゴムで落ちるので、洗う前に落としてしまう。洗剤は、中性洗剤が弱酸性洗剤で、蛍光剤が入っていないものが最適です。ネットに入れて洗濯機の手洗いコースで洗うか、洗面ボウルに水をためて、押し洗いをしてみてください。消しゴムでは落ちない汚れは、中性洗剤をつけて、優しく揉み洗いを。食器用洗剤も汚れ落ちに効果的です。すぎば、型崩れ防止のために、1分以内がおススメ。ポリエステルやナイロンは熱に弱いので、乾燥機やドライヤーの使用は避けましょう。干すときは干し干がおすすめです。

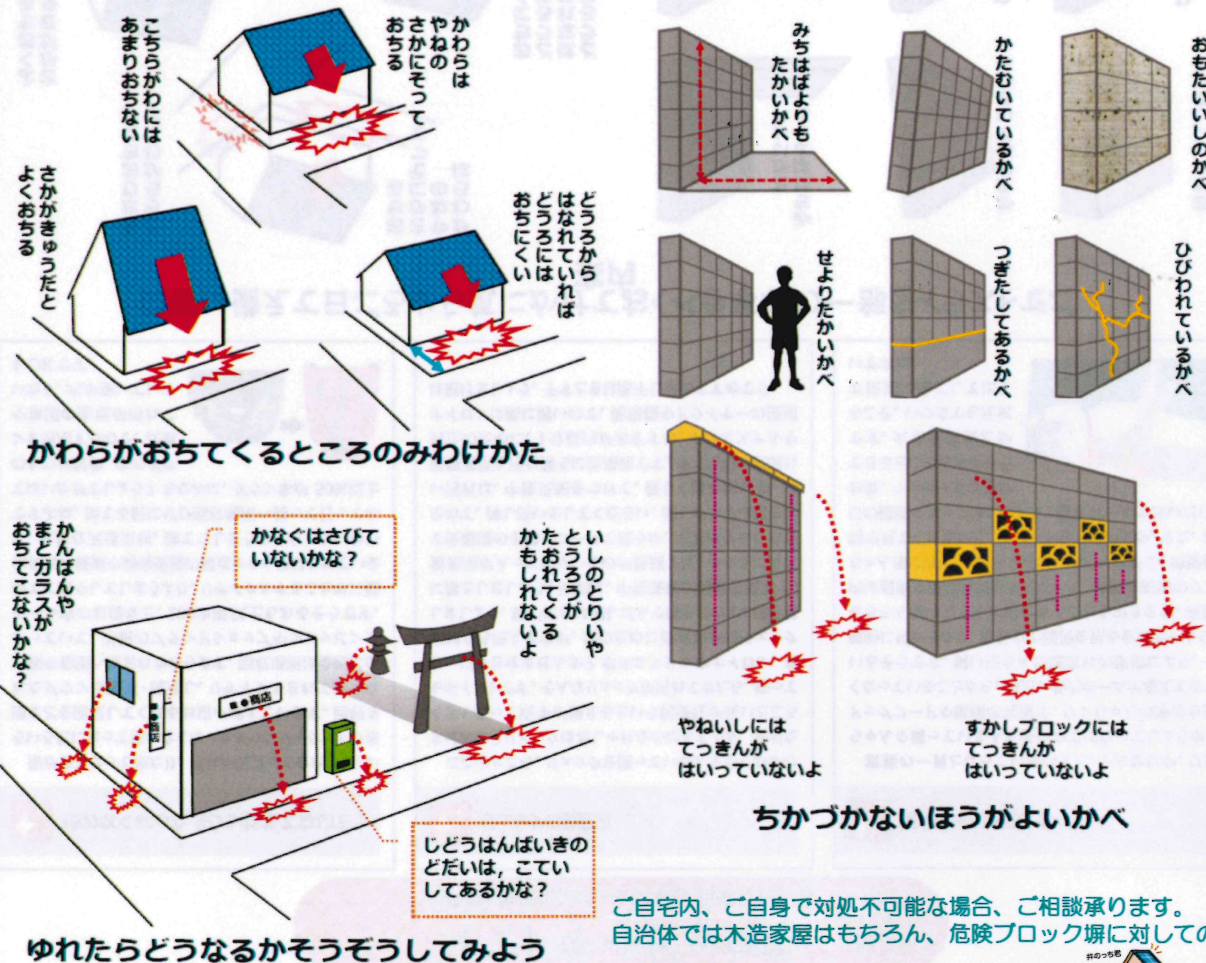


 老犬ホームが登場!?

家族の一員となっているペット。そんななか、ワンちゃんを飼っている人も多いのではないのでしょうか？ドッグフードや医療の発展で、ワンちゃんの寿命も長くなっていることから、最近、老犬ホームが増えているそうです。飼い主さんの想定外の事情により、一時的に預かったり、最後まで面倒を見る老犬ホームも、もちろん飼い主さんが面会することもできます。施設内は温度や湿度管理もされている、食事も高齢のワンちゃん用に考えられているほか、スタッフが24時間体制で見てくれるなど、サポートも手厚いとか。また、毎日の健康チェックはもちろん、温水プールで泳いだり、お灸、マッサージなどができるところもあるそうです。大切な家族だからこそ、いつまでも元気で快適に過ごしてほしいです。



災害に備えて日ごろから気にかけておくべき事項の一部をイラストでご案内



ご自宅内、ご自身で対処不可能な場合、ご相談承ります。
自治体では木造家屋はもちろん、危険ブロック塀に対しての

住まいのかわら版

Vol.56

発行 (有)井上興産

徳島市川内町平石住吉3-29

TEL:088-666-3155

FAX:088-666-3156

0120-64-3155

ジャムをいろいろ活用しませんか？

フルーツと幸せな甘さが魅力的なジャム。
アレンジ次第でいろいろ使えますよ！

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「ジャムの活用」です。

パンなどと一緒に楽しむのがポイントですが、使いきれなくて冷蔵庫の奥に眠っている……なんてことはありませんか？ もったいないのので、ぜひいろいろなものに使ってみましょう！

ドリンクやデザートは
カフェタイムに良し♪

飲みものやおやつ系はどんなジャンルでも使えるのでおすすめ！炭酸水を合わせれば、さわやかなドリンクになります。

グラノーラやクッキードーナツなどと一緒に食べてみて、ミニパフェをつくってみてはいかがでしょうか？ お好みの器にグラノーラや細かく砕いたクッキードーナツ、ヨーグルト、缶詰のフルーツの順に層をつくり、上にはフルーツなどをトッピングすればできあがり！ ふだん、おうちで食



べる機会が少ないパフエを味わえるのはもちろん、お子さんやお友達と楽しみながらつくるのも良いですね。

クリームチーズとの相性も抜群！
クリームチーズとジャムを合わせ、
クラッカーの上に乗せたり、クラッ
カーで挟めば、ティータイムのお供
にぴったり。また、ジャムとクリー
ムチーズを冷凍のパイシートでス
ティック状に巻き、オーブンなどで
焼いてもおいしいですよ。



料理にも使えて
頼りになります！
料理に活かすのもおすすめです！

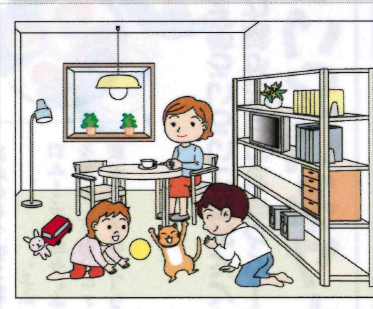
豚肉や鶏肉を焼くときに「マーマレード」や「ゆずジャム」(別名「ゆず茶」)としょうゆを合わせたソースをかければ、さっぱりとした味わいが楽しめます。

ブルーベリージャムと赤ワイン、しょうゆを煮込んだソースを焼いた鶏肉にかければおしゃれな一品になります。

カレーの隠し味に、りんごやいちごのジャムを入れると、まろやかな

いろいろな重宝しますよ。

ドレッシングをつくるのも良いですよ。柑橘系のジャムが酸味を活かしたキウイのジャムがおすすめです。ジャムにオリブオイル、白ワインビネガー（なければお酢でOK）を同量ずつ入れ、黒こしょう、お好みで塩を入れて混ぜるだけ！ サラダにかければ、おいしいのはもちろん、見た目もぐっとおしゃれになりますよ。



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

