

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！

ワンピース、プラスアルファが人気！

1枚でファッションが決まるワンピースですが、長めのワンピースにフレアパンツやレギンスを合わせるスタイルが人気。女性らしいイメージのワンピースにフレアパンツやレギンスを加えることで、カジュアル感や今流行りの“こなれ感”が出ます。レギンスなら、ふくらはぎの下あたりのワンピースと合わせ、足首を出すことで、見た目すっきり&カッコよく着こなせます。レギンスの色はベーシックな白、黒、グレーがおすすめで、今流行りの裾のサイドに切れ目が入っているものなら、よりすっきりと着こなせます。フレアパンツを合わせるなら、ワンピースが膝丈やひざ下丈と少し短めでもOK。ワンピースの裾と相まって下に広がって広がるシルエットなので、足元はサンダルやパンプスなど、足の甲の出る靴を履くとすっきり見えますよ。

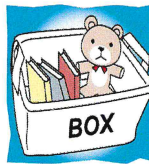


タピオカって何？

以前、スイーツで流行ったタピオカ。ココナッツミルクなどと合わせておいしかったですね。そんなタピオカが、ミルクティーなどのドリンクと合わせるスタイルで再びブームになっています。そこで、タピオカが何かご存知ですか？ タピオカの原料は「キャッサバ」という、南米原産のイモの一種。キャッサバの根茎からつくられたでんぷんを水で溶き、加熱して粒状にすることで、よく見られるタピオカができます。主な栄養は炭水化物ですが、グルテンフリーで、カリウムやカルシウムも含まれ、意外と栄養豊富。以前は透明なタピオカでしたが、今は黒いタピオカが主流で、カラメルや黒糖などで着色しているそうです。粒のサイズも、以前、流行った時代よりも大きくなっていて、太いストローを使うのが今流です。ちなみに、タピオカと合わせるドリンクは砂糖入りの方が相性抜群でおススメ！ つるとモチモチのタピオカの食感を楽しんでみてはいかが？

布製のボックスでサッとお片づけ

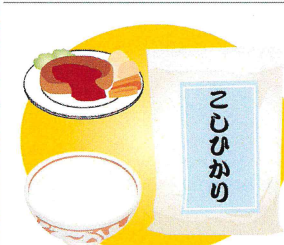
100円ショップなどで布製のボックスがよく見られます。ボックス、丸型にしっかり縫われていて、縁の部分に金具などが入っているため、型くずれしにくく、見た目おしゃれなので重宝します。内側がコーティングされ、汚れにくいのも良いです。たとえば、シェルフなどオープンな収納家具の引き出し代わりに使えば、こまごまとしたものが一気にしまえます。また、大きいタイプなら、取り込んだ洗濯物の一時置きにも便利。散らかりがちな洗濯物をひとまとめできるほか、一度着たけどまだ洗濯しない洋服入れにも使えます。マガジンボックスとしても良いし、子どものおもちゃを分類すれば、使うボックスだけを持ち出し、遊び終わったらそのままボンボン入れればお片づけ完了！ 片づけをするのが難しい小さい子どもでも、これなら簡単にできますよ。



「コシヒカリ」は、甘味と強い粘りが特長。味や香り、ツヤに優れ、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。もちろん、和洋中どの料理にも合います。「ササニシキ」は、あっさりしていますが、噛むほどにはかなた甘みが増すのが特長。寿司酢と相性抜群なので、ちらしずしなど良いですね。「ひとめぼれ」は、さっぱりとした味わいで、粘りもあります。「コシヒカリ」は、甘味と強い粘りが特長。味や香り、ツヤに優れ、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。もちろん、和洋中どの料理にも合います。「ササニシキ」は、あっさりしていますが、噛むほどにはかなた甘みが増すのが特長。寿司酢と相性抜群なので、ちらしずしなど良いですね。「ひとめぼれ」は、さっぱりとした味わいで、粘りもあります。「コシヒカリ」は、甘味と強い粘りが特長。味や香り、ツヤに優れ、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。もちろん、和洋中どの料理にも合います。「ササニシキ」は、あっさりしていますが、噛むほどにはかなた甘みが増すのが特長。寿司酢と相性抜群なので、ちらしずしなど良いですね。「ひとめぼれ」は、さっぱりとした味わいで、粘りもあります。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっとした役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「お米を美味しく食べよう」です。日本の食卓に欠かせないお米。そんなお米を知って、おいしく食べてみませんか？ 日本のお米は、なんと70種類以上あるそうです。そんななかから、よく見られるお米の特長をご紹介します。

お米の銘柄によって、味わいもいろいろ！



コシヒカリは、和洋中どの料理にも合う万能選手！

「コシヒカリ」は、甘味と強い粘りが特長。味や香り、ツヤに優れ、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。もちろん、和洋中どの料理にも合います。「ササニシキ」は、あっさりしていますが、噛むほどにはかなた甘みが増すのが特長。寿司酢と相性抜群なので、ちらしずしなど良いですね。「ひとめぼれ」は、さっぱりとした味わいで、粘りもあります。「コシヒカリ」は、甘味と強い粘りが特長。味や香り、ツヤに優れ、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。もちろん、和洋中どの料理にも合います。「ササニシキ」は、あっさりしていますが、噛むほどにはかなた甘みが増すのが特長。寿司酢と相性抜群なので、ちらしずしなど良いですね。「ひとめぼれ」は、さっぱりとした味わいで、粘りもあります。



米



銘柄によって味わいも違うので、お好みを選び、おすめの研ぎ方で美味しくいただきます！

住まいのかわら版

Vol.59

発行 陶井上興産

徳島市川内町平石住吉3-29

TEL:088-666-3155

FAX:088-666-3156

0120-64-3155

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。

システムキッチン アレスタ



調理をする人の心と体の動きにやさしくフィットして、使いやすさを高めてくれる機能の数々。それが、LIXILキッチンのヒューマン・フィット・テクノロジーです。ラクな動きで道具を取り出せたり、調理中のムダな手間を省けたり。キッチンが使いやすいと、料理はさらに楽しく、快適になります。



商品について詳しくはこちら

流れるようにスムーズに。だから、料理がもっと楽しくなる。

LIXIL

■ひろびろWサポートシンク

調理と後片付けをWでサポート！「ひろびろシンク」で並行作業もラクです。

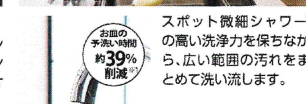


■ひろびろシャワー

水が広がる「ひろびろシャワー」で、洗いをスピードアップ。吐水のフォルムがポイントです。



大きなポケット
よく使う洗剤やスポンジが余裕で置けて、シンクまわりがすっきり片付きます。



スポット微細シャワー
の強い洗浄力を保ちながら、広い範囲の汚れをまとめて洗い流します。



オプションをプラスして
重ねて使える水切りカゴやポケットに収まるダストケースもご用意しています。



お風呂の手洗い時間
約39%削減

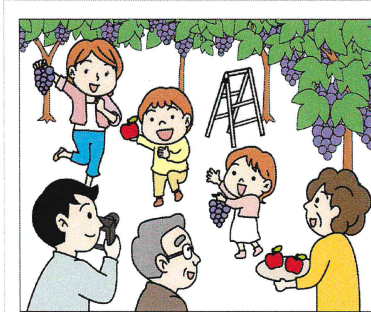
水加減は、新米なら炊飯器の合数のメモリより気持ち少なめの水量がおススメ。古米は水を少なめで。水を2、3個入れたら、冷たい水で炊くとお米が水をゆとり吸収して、水分がお米のすみずみまで行き渡り、粘りや旨みが増します。

プラスアルファして お米の変化を楽しもう！



玄米の水量は1合に対して 1.5~2倍、例えば、2合だと約 600ml が目安。お好みの水加減を見つけてください。

計量は白米と同様。とき方は、最初の水を捨てたら、1回、玄米を手のひらでボウルなどにこすりつけるように強めに研ぎます。そして、薄皮が浮かなくなるまで水替えを。炊くときに塩をひとつまみ入れると、アツクが抜け、よりおいしくなります。炊飯器に玄米モードがあれば、自動で浸水するのでそのまま炊くか、お好みで2時間ほど浸水させると甘みと栄養がアップします。玄米モードのない炊飯器なら、冷蔵庫で6時間〜ひと晩浸水させましょう。



頭の体操！間違えがしゲーム
上下のイラストで違うところをさがしなさい。
さあ！チャレンジしてみよう！



LIXILショールームでTポイントが貯まる
ご来店時のお支払い
お見舞い金
5ポイント
10ポイント
他メーカーショールームにおいても季節ごとの様々なキャンペーン等実施があります。ぜひ、ご依頼の際の参考にさせていただきます。
一人でも入りやすいという方、当社スタッフへどうぞお声掛け下さいませ。
当社は、Tポイント加盟店となっており、上記ショールームでお得にポイントためた後（貯めつ！）施工をお任せいただけます。さらに！
最高で10,000ポイント発行させていただきます。
もちろん、リクルー以外のメーカー採用の工事、または大工仕事のみ、なんでもOK。完工後、お支払いいただく額2,000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。

お住まいのお困り事は下記フリーダイヤルにて承ります。

通話料無料0120-64-3155