

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！

100円ショップの粘土ケースが使える！

様々な収納アイテムがそろう100円ショップですが、粘土ケースが小物の収納に使えると話題です。粘土ケースというと、子どもっぽいデザインを想像しますが、無地の白いものなどシンプルなものも多いので、使いやすいです。入れるものは、電池や文房具のストック。ドライバーなどのちょっとした工具や、バラバラになりがちなお子さんの色鉛筆などをひとまとめにするのもおすすめ。キッチンでは、かわいいピックやおかずカップといったお弁当用のアイテムや、ストローや割りばしの収納にも重宝します。適度な大きさがあるので、マスク入れや髪留めなどをひとまとめにでき、とっても便利。シンプルなデザインを活かして、ふたの面にデコレーションシールを貼ったり、ラベリングをすると見た目も素敵になり、より楽しく使えます。



フリースの洗濯の仕方

寒暖差が激しい時期など、まだまだ大活躍のフリース。せっかくですから、大切に着たいですね。そこで、洗濯の仕方をご紹介します。フリースは、ポリエステル製が多いのでおウチで洗えるものも多いですが、必ず、事前に洗濯表示を確認しましょう。色々が心配な場合は、使う洗剤を目立たないところに少量しみこませ、5~10分後に白い布を当て、色々落す。急須の大きさによって、ティースプーン2~3杯のほうじ茶葉を入れ、沸騰したての熱湯をお好みの量、注ぐだけ！30秒ほど置いてから、

カップ寿司でハレの日を祝おう！

手軽で華やかに見えるカップ寿司は、パーティーにおすすめ！文字通り、カップにすし飯を入れ、具材を乗せるだけで、素敵に仕上がります。大人なパーティーには、ガラスのコップやワイングラスを、子どもたちと楽しむときは、プラスチックのカップを使うのも良いですね。具材は、サーモンやいくら、マグロにアクセントでイカのお刺身を添えると彩り豊かに仕上がります。また、輪切りにしたきゅうりや大葉、さやから出した枝豆を添えると、より鮮やかになります。市販の錦糸卵も重宝。ご飯と具材の間に乗せたり、ご飯とご飯の間に彩りで入れるのも良いですよ。ちなみに、ご飯の間に入れるのは、お刺身や枝豆などもおすすめ。ご飯と具材がきれいな層になつたら完成です。作り立てのほうじ茶は、とっても香ばしくておいしいです。つづった後は、清潔な乾いたビンで保存し、香りや風味を楽しむ

そもそもほうじ茶は、番茶など緑茶葉を深い茶色になるまで煎つたお茶のこと。淹れ方もとっても簡単です。急須の大きさによって、ティースプーン2~3杯のほうじ茶葉を入れ、沸騰したての熱湯をお好みの量、注ぐだけ！30秒ほど置いてから、

淹れ方は単純明快！
自家製もできますよ

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報を届けいたします。今回のテーマは「ほうじ茶」です。地味なイメージのほうじ茶ですが、今や、大手カフエチエーンなどでほうじ茶ラテが登場。タピオカドリンクにもほうじ茶ラテタイプが出るなど、ここのこと、ほうじ茶がちょっとした人気。カフェインが少ないのでも、小さい子どもや妊婦さんなど、幅広く楽しめますし、香ばしい香りや、テアニンという成分がリラックスをもたらすので、夜寝る前にはつこりするのにもおすすめです。



ためにも3日~1週間程度で飲み切ってくださいね。

アレンジしてみましょう！

もなります！自分流にアレンジして楽しめるのも良いですね。

めですよ！

簡単なのはゼリー。ほうじ茶が温かいうちに砂糖と水でふやかしたゼラチンを入れて溶かし、器に注いで冷蔵庫で冷やせば完成！こちらも生クリームやアイスクリームをプラスして楽しめますよ。

また、ホットケーキミックスと牛乳、卵にほうじ茶を加えて焼けば、

ほうじ茶を使った煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけたほうじ茶とじょうゆ、みりん、酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす

め！豚ブロック肉にフォークで適当に穴を開け、表面に焼き色をつけた

ほうじ茶とじょうゆ、みりん、

酒を肉がひたひたになる程度に入れ

て煮ればOKです。ぜひお試しくだ

さい！

ほうじ茶がほんのり香るホットケー

キの出来上がり。ほうじ茶を入れ

ることで甘みを少しプラスしたほう

が良いので、お砂糖を調整して加え

みてください。

ほうじ茶を使つた煮豚もおすす</