

## 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った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もできて、とても便利。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うち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ね。色落ちが心配な場合は、使う洗剤を目立たないところに少量しこませ、5～10分後に白い布を当て、色落ちする場合は、分けて洗いましょう。洗濯する際は、ネットに入れ、おしゃれ着用洗剤を使って手洗いかドライモードで洗濯すると、フリースに負担をかけません。洗濯が終わったら、数十回、パタパタと振って干すことで、繊維が立ち、仕上がりがふわっとなります。また、直射日光を避けて干すと、色あせを防ぐことができます。乾いたら、ぜひブラッシングをしましょう。洋服用のブラシで方向は気にせず、いろんな方向からブラッシングすると、毛が立ってきてよりふわふわになります。

## 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を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って、見た目より豪華になります。エビとアボカドなど、サラダっぽく仕上げるのも良いですよ。



## 住まいのかわら版

Vol.65

発行 陶井上興産

徳島市川内町平石住吉3-29

TEL:088-666-3155

ご相談・お問い合わせはこちら

0120-64-3155

## ほうじ茶を楽しみませんか？

地味なイメージのほうじ茶ですが、香りが良くてリラックスできますし、アレンジもできるので、ぜひ楽しんでみて下さい。



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「ほうじ茶」です。

地味なイメージのほうじ茶ですが、今や、大手カフェチェ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、このところ、ほうじ茶がちょっとした人気に。カフェインが少なく、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、夜寝る前にほっこりするのにもおすすめです。

淹れ方は単純明快！  
自家製もできますよ

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ったお茶のこと。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 Spoon 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、



さっぱりとした飲み口なので、脂っこい食事の後に良いですね♪

湯のみなどに注げば完成です。また、緑茶葉があれば、おうちでつくることができますよ。

人気のラテや料理に  
アレンジしてみよう！

ちょっと人気のほうじ茶ラテも家でつくってみよう！

鍋に30～40℃のお湯を入れ、ほうじ茶の茶葉を入れて濃めに煮出します。そこへ牛乳をお好みで50～100℃を加え、沸騰しないように鍋をゆらしながら温める。砂糖をお好みの量加え、かき混ぜて茶葉を濾せば出来上がり♪

牛乳を豆乳に変えても良いですし、ラテの上に泡立てた生クリームを乗せれば、見た目も豪華でちょっとぜいたくな気分。また、濃いめのほうじ茶ラテと水と一緒にミキサーにかければ、ほうじ茶フラペチーノに

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。



ほうじ茶ラテはティーバッグを使う場合、糸を切って鍋で泳がせるように煮出すと良いですよ

お料理に活かしてみるのもおすすめです！

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、



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を箇所あります。  
さあ！チャレンジしてみよう！



## 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一いち早くご案内いたします。



## 料理を楽しむキッチン

料理をする方にとっての「使う喜び」を突き詰めました。道具の出し入れや、食器洗い、お手入れなどキッチンで行われる動作を何度も見つめなおすことで、直観的な使いやすさと、自然な使い心地を一つひとつかたちにしています。またインテリアとしての美しさも、喜びの一つと考えました。キッチン暮らしの中心に据えられ、料理する時間がもっと楽しみに。システムキッチン リシェルSIがつくるのは、そんな毎日です。

## LIXIL

システムキッチン リシェルSI



理想的な使いやすさと心地よい暮らしの追求。LIXILはこの2つのコンセプトに基づきキッチンを開発しています。

## リシェルSIの特長

## セラミックトップ

熱にもキズにも汚れにも、強い。だから調理に専念できます。



高温のフライパンや鍋を置いて、変形や変色が起こりにくい丈夫な素材です。



表面硬度が高く、金属などがこすれてもキズが付きにくくなっています。



調味料や薬品などが染みこみにくく、軽く拭き拭きで落とすことができます。

※ワークトップやカウンター上で食品を扱う際は、衛生上まな板などの使用をおすすめします。

## リシェルSIの特長

## セラミックコーディネート

セラミックトップと調和するパーツを選ぶことで、キッチンの存在感を高めます。



■トップ：グレースグレー ■扉：グレースグレー ■シンク：コスミックグレー

■水栓金具 ■加熱機器 ■レンジフード

■水栓金具 ■加熱機器 ■レンジフード

■水栓金具 ■加熱機器 ■レンジフード

間違いがし答え：①男の子の帽子 ②お母さんの髪飾り ③お母さんのエプロン ④ペットボトルの水の数 ⑤電池の数

## 暮らしメモ

知っておきたい！  
お弁当作りの基礎知識

春といえば新しい生活の始まる季節、これからお弁当作りを始めるという方も多いことでしょう。そんな、初心者の方皆さんに、お弁当作りの基礎知識を紹介いたします。ベテランの方も、この機会にぜひおさらいを。

## ●「火を通し、冷ます」で安全に

お弁当のおかずは、いたまないようにしっかりと火を通すのが常識です。火を通した後は室温程度になるまで冷まします。温かいまま詰めてふたをすると、細菌の繁殖しやすい温度が長時間保たれてしまいます。特に春夏の温暖な季節には注意が必要です。また、水分を含むおかずはほかへの味移りを防ぐため、汁気を丁寧にとりださず、煮物などはあらかじめ汁気を除くことを想定し、少しだけ濃い目の味付けにしましょう。

## ●日常のお弁当作りに

休日のお出かけやイベントと違い、毎日のお弁当作りは、負担になりすぎないことが大切。冷凍食品も、作り置きのおかずも上手に取り入れていきましょう。夕食のおかずの分量は、お弁当の分まで計算に入れて。手抜きすることは後ろめたいことではありません。気負わずに、楽しく続けられるお弁当ライフを！



ランチボックスやクロス選びもお弁当の楽しみのひとつ。保温機能やサイズなど、用途に合ったぴったりのものを見つけて。