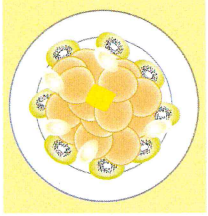


イマドキ・トピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

パンケーキシリアルを楽しもう！

パンケーキシリアル（シリアルパンケーキともいう）とは、小さなパンケーキをたくさんつुकって、シリアルのように楽しむもの。おうちでもつくれ、小さいパンケーキがとてかわいく、SNS 映えすると人気です。つくり方はとっても簡単！ホットケーキミックスを使い、説明書きのとおり生地をつくり、生クリームなどに使う絞り袋か、ビニール袋の底の角を少し切ったものに生地を入れ、油を薄く引いたフライパンに小さく絞り出して焼くだけ。たくさんつुकって、フルーツと合わせたり、シリアルパンケーキを山のように積み上げてはちみつを大胆にかけ、生クリームやあんこなどでトッピングすれば見た目もかわいく、満足感たっぷりのおやつになります。お試しあれ！



間違えさがし 答え: ①お母さんの帽子 ②男の子のズボン ③男の子の帽子 ④女の子の服 ⑤建物の煙突の数

マスク焼けやマスク蒸れにご注意を

年々、暑さが厳しく、長引く日本。真夏に限らず、熱中症対策が大切ですね。そして今年、特に気をつけたのが、マスク焼けやマスク蒸れ。マスクをする、目の下から肌の色が変わってしまいますね。そこで、こまめな日焼け対策が重要。汗はこすらず、ハンカチなどでやさしく抑えてから、乳液をのばします。そして、日焼け止めや化粧下地を塗り、さらにファンデーションで仕上げれば、きれいにつきます。スティックタイプで簡単に塗れる日焼け止めを使うのもおすすめです。また、日傘や帽子で顔全体を覆い、日陰にするのも良いですね。マスク蒸れは、人のいないところでマスクをこまめに外すことも大切。携帯用の扇風機や扇子などであおいだり、保冷材などをハンカチでくるんで顔を冷やすのもおすすめです。保冷剤が装着できる冷感マスクや、涼しい素材のマスクを使ったり、顔をゆったり覆うカバーなどを使って、乗り切りたいですね。

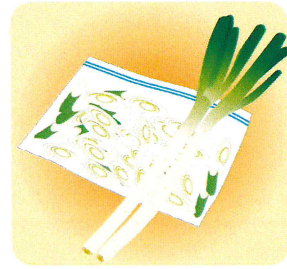
ドケルバン病ってご存じ？

ドケルバン病とは、スマートフォン（通称：スマホ）を片手で持ちながら親指を使いすぎること、親指の付け根に起こるけんしょう炎の一種。狭窄性けんしょう炎や、スマホけんしょう炎ともいわれています。スマホを使う人が増えていることから、このドケルバン病も増えているのだそうです。チェックする方法は、親指を最初に手のひらの内側に折り、残りの4本の指も折ってグーをつくり、そのまま、小指側にグーの状態の手を倒したときに、親指の付け根あたりに痛みを感じたら要注意だそうです。対策としては、片手での操作を控えめにし、反対の指で操作するようにしたり、スマホに熱中しすぎず、たまに手を休ませることが大切。重たいものを持たないようにすることも良いそうです。痛みや違和感があたら、お医者さんで診てもらいましょうね。



野菜はそのまま冷凍で鮮度を保ち、手軽に調理

ほうれん草や小松菜などは、冷蔵保存だと、だんだん葉から水分が抜けてシナシナに。そこで、冷凍保存が有効ですが、ゆでて水気をきってから冷凍というのが一般的ですが、今は、ゆでずに冷凍保存するのが、手間いらずでラクチンです。それぞれ、洗って食べやすい大きさに切り、しっかりと水気をふき取ってから、冷凍用の保存袋に入れて冷凍します。解凍は、お湯をかけて、電子レンジで加熱を。だしで解凍すると、おひたしになります。炒めものときは、そのまま入れます。ほかに、長ネギや万能ネギ、玉ねぎ



平たくして冷凍すると、冷凍効率が上がり、省スペースで保存できます

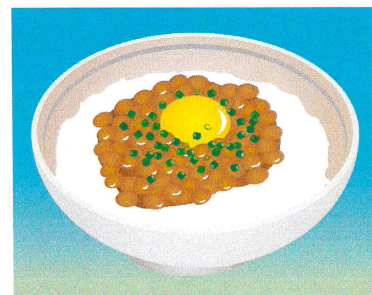


野菜やキノコ、パスタの保存期間は1カ月ほどだと言われていますが、様子を見てコンスタントに使うと良いですね

キノコは、汚れなどが気になれば、キッチンペーパーなどで表面を優しく拭いて石づきを落とし、房をほくして冷凍用の保存袋に入れます。しいたけは丸のまま入れ、ナメコは、袋ごと冷凍しましょう。食感、シイタケやナメコはあまり変わりませんが、エノキダケやブナシメジ、エリンギは、多少変わるので、お好みで試してください。パスタをまとめてゆでて、冷凍保存すると、時短になります。

パスタや卵も冷凍！豆乳でアイスもできる

パスタのゆで時間は、説明書きよりも少し短くし、アルデンテ程度でざるに上げます。流水で手早く麺のヌメリを取ったら、ボールに移してオリーブオイルを絡めます。お好み量をひとまとめにして、冷凍用の保存袋に入れて冷凍します。パスタの解凍は、自然解凍でも電子レンジでもOK。半解凍程度でもフライパンなどで調理できます。生卵も冷凍できるってご存じでしたか？ 殻のままの生卵を、冷凍用の保存袋などに入れてひと晩、冷凍すればできあがり！ 殻は、水にさらすと、比較的簡単にむけます。黄身がねっとりして、卵かけごはんにおすすめです！ 黄身をめんつゆに入れて冷蔵庫で半日程度漬ければ、おつまみにもなりますよ。



冷凍卵は、納豆など合わせてもおいしいですよ！

冷凍を活用しましょー！

野菜やパスタなどを冷凍保存することで、とっても重宝しますよ。



すまいのかわら版

Vol.70

(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
inouekousan@theia.ocn.ne.jp
0120-64-3155



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が箇所あります。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。

新素材「アクアセラミック」採用。

フロートトイレ

おうちのトイレがスッキリと美しい空間に。浮いてるってすごい。



サティスリトイレ手洗器付

便器を交換するだけでサティス+手洗いの空間が実現。



新品の美しさ続く、INAXのトイレ

落ちるんです。100年クリーン※1「アクアセラミック」

お掃除するたび、ガンコな水アカが落ちるんです※2。

従来陶器では防げない水アカの固着を、化学的に防ぐアクアセラミックは、日頃のお手入れで水アカを落とし、いつでもキレイを保てます。

水のチカラで、汚物がツルンと落ちるんです※3。

水となじみやすいアクアセラミックは、便器洗浄やお掃除をするたびに汚物を浮かせて洗い流すので、お掃除ラクラクです。

※1 同一部位の摩耗回数2往復で年間365日お掃除した場合、お掃除頻度が約7万回（100年相当）の経緯を想定しています。
※2 汚れがひどい時は、水を含ませたメラミンスポンジでこすってください。
※3 汚れが残る時は、スポンジやお掃除ブラシでこすってください。

100年 AQUA CERAMIC クリーン

LIXIL

写真・記事：株式会社 LIXIL

オススメ商品
ヴィータス パネル

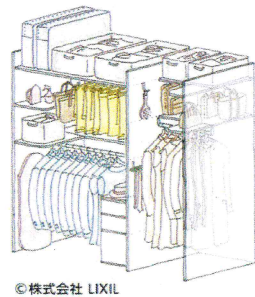
押し込んだままの「押し入れ」になっていませんか？

片付かないのは…それは押し入れが使いづらいから！押し入れを有効活用するにはヴィータスパネルがおすすめです！「押し入れを工夫して、とても便利な収納スペースに！」押し入れを便利に使うためのポイントは、棚を収納するモノに合わせて使いやすい高さ、奥行きに設置することです。



© 株式会社 LIXIL

使いながら収納を進化させるヴィータス パネルは、パーツを自在に設置したり、後から追加したりして、収納そのものを進化させられるのが魅力です。暮らし方や持ち物が変わっても、一番使いやすい収納のカタチがずっと続きます。



© 株式会社 LIXIL