

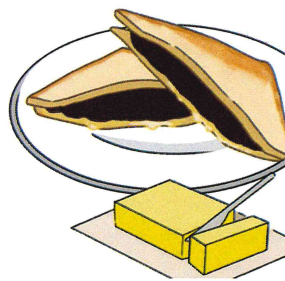
**アイデア満載♪ホットサンドメーカーを楽しみましょう**  
食パンだけではありません！ランチからおやつまで、いろいろ使えるホットサンドメーカーを、ぜひ活用してみてください。



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「ホットサンドメーカー」です。  
食材を入れてさまざまな活用にできるホットサンドメーカー。調理家電として見られるものは、食材を挟んでタイマーをかければOKなのでとても手軽。昨今のキャンブームから人気が高まっている直火タイプは、コンパクトでシンプルな作りで扱いやすいところが魅力です。そんなホットサンドメーカーを使った、さまざまなメニューを紹介しましょう。

### パン＆ご飯、お肉系で大満足のメニュー！

まず試したいのは、王道の食パンでつくるホットサンド。ハム&チーズや、きゅうり&ツナなどを入れれば、手軽にランチができます。また、ローストビーフや、せん切りキャベツ&ウイナーを入れれば、ボリューム満点！スライサーなどで見られるお惣菜のナポリタンや焼きそばを挟めば、惣菜パン



あんこはバターをプラスすると、さらに濃厚な味わいに♪

風になります。  
おやつバージョンもおすすすめ。中にあんこを入れて楽しむのも良いですし、スライスしたバナナに板チョコを挟めば、とろろりチョコバナナサンドが楽しめます。

市販のこんぶ煮を混ぜたり、味噌、砂糖、しょうゆを混ぜておにぎりに塗ったりと、さまざまな焼きおにぎりが楽しめます。  
お肉を焼くにも重宝します。ホットサンドメーカーの内側に油を塗り、適当な大きさに切った鶏肉や豚肉、牛肉をセットして焼くだけ！ステーキ肉も焼けます。シンプルに塩コショウで楽しむのも良いですし、ハーブ入りのスパイスをすり込んで焼いてもおいしいですよ。もちろん、味つけなし

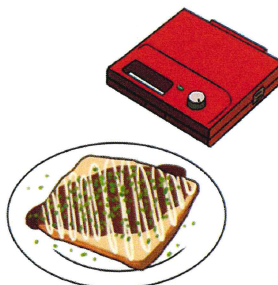


コンビニのおにぎりでも、超手軽に焼きおにぎりができます

### 粉ものだって手軽にできますよ♪

お好み焼きも手軽にできます。お好み焼き粉、水、キャベツを混ぜて生地をつくり、ホットサンドの両面に油を塗り、片面に豚肉を2〜3枚のせたら、生地をゆっくり敷き詰めて焼きます。お好みで天かすやチーズを入れても美味しいです。また、豚肉ではなく、細かく切ったゆでだんご、

紅シウウガなどを入れれば、たこ焼き風の味わいになります。  
ホットケーキミックスに牛乳、卵を混ぜてシンプルに焼くのはもちろん、ホットケーキミックスの生地を入れたら、あんこや、カスタードクリーム、お好みのジャム、板チョコなどを入れて、さらに上に生地を乗せて焼けば、今川焼風の味わいが楽しめます。ホットサンドメーカーは、加熱すると熱くなるのでやけどに注意しましょうね。



電気タイプ、直火タイプとも、焼き加減は、様子を見ながら調整してくださいね！

## イマドキTopics

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

### 01 今年の7月と8月は連休が変わります

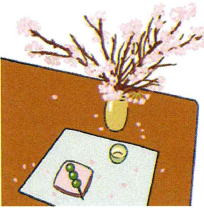
週末と祝日の連休は、日ごろの疲れを癒せて嬉しいですね。今年は7月と8月の連休が変わりますよ。海の日は、例年なら7月の第3月曜ですが、今年は、海の日が7月22日に。スポーツの日は、例年なら10月の第2月曜ですが、7月23日へ移動するので、なんと、22日から25日まで4連休！山の日も例年なら8月11日ですが、8月8日へ移動。8日は日曜日なので、翌9日の月曜が振替休日となり、3連休となります。祝日の移動に伴い、10月の連休がなくなるので、結婚式などの予定を入れていて、変更を考えている人もいるようです。決定が昨年の12月のため、今年のカレンダーによっては、対応が間に合わず、祝日表示が以前のままになっているものも見られるそうなので、改めてカレンダーをチェックしてみてください！

### 02 アイロンは立ったままが便利!?

アイロンがけて、台を出して、アイロンを温めて…と家事の中でもなかなか面倒ですよね。しかし、最近では、ハンディ&強力スチームのタイプが多く見られ、洋服を掛けたままで、そして、立ったままでのアイロンがけができるようになりました。ハンディタイプのアイロンは、以前からありましたが、スチームがイマイチ、アイロンを当ててもなかなかしわが伸びない…という不満が。しかし、最近のハンディアイロンは、スチームが優秀なタイプも多く見られるようになりました。強力スチームに特化したスチーマーと呼ばれるものも登場。しかも、比較的軽いものや、出張などにも便利なコンパクトサイズのものなど、使い勝手によってタイプもさまざま。さらに、ハンディアイロンは、しわを伸ばすだけでなく、スチームの熱でニオイをとったり、花粉を除去したり、除菌もできるタイプも。今のライフスタイルに合ったアイテムのひとつになりそうです。

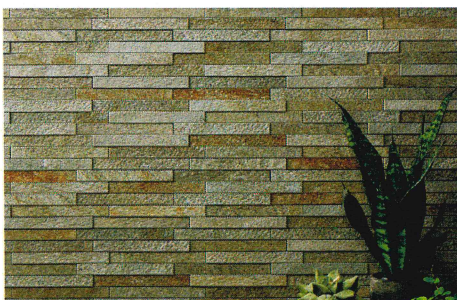
### 03 おうちお花見を楽しみましょう

おうち時間を楽しむのが定着した昨今。お花見もおうちで楽しんでみませんか？お花屋さんで枝つぎの花や、季節の花を買ってちょっと大きな花器にざっくり活けるだけでもお部屋がぐっと華やかになります。お菓子は、おだんごやおまんじゅうなど和菓子でも良いですし、お気に入りのおつまみとワインなども楽しいですね。外ではできないテーブルセティングで気分を盛り上げることがおうちでのお花見ならではの楽しみ。ランチョンマットを敷き、大きさの違うお皿を2枚重ねてお菓子やおつまみなどを乗せれば、ちょっとプレミアム感が出て気分が盛り上がり。また、フェイクのグリーンや花をお皿のそばに添えたり、テーブルに花びらをバラバラと散らせれば、より華やかになります。ぜひ楽しんでみてください。

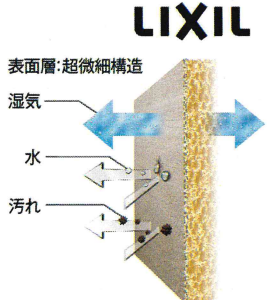


## 便利・安全・安心！最新リフォーム商品情報

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。



NEW 2021年4月1日発売  
調湿建材エコカラットプラスによりリアルな素材感を表現した新商品を追加  
**ECO CARAT+**  
これからの壁材は、水拭きできる“調湿壁”エコカラットプラスへ。



**新デザイン** 石材等の素材感をリアルに再現する高精細加飾をモザイク形状に施しました。人気の大判シリーズにも新デザインを追加しました。



**リフォームおすすめ** お部屋のサイズに合わせて選べるパッケージ商品です。



**デザインパッケージ ガラスプラン**  
ガラスの透明感がアクセントのガラスプランを追加しました。

写真・記事：株式会社 LIXIL

## 居心地のいい部屋で気分も一新！ 片付け上手のコツを伝授

### 住まいの快適レポート

麗らかな春の陽気に誘われて心もウキウキ。お部屋もすっきり整理整頓して気分一新。片付け上手のコツをつかんで、毎日幸せに。

### 気持ちのいい部屋作りを実現するための三か条

- ・片付けられない苦手意識を払拭
- ・物はためない、増やさない
- ・隠す&魅せる収納ですっきりセンスアップ

### これだけは実践したい、片付け上手への道

- 数年、着用していない衣類は処分を。フリマアプリなどの活用も一考です。
- 出す、分ける、しまうの3ステップを実践。
  - 1 すべてのモノを出す。
  - 2 残すモノ、捨てるモノに分ける。
  - 3 残したモノの使用頻度を考慮して、取り出しやすい場所にしよう。
- 日用品や食品のストック買いは計画を持って、必要最小限にとどめよう。
- 使ったら必ず元の場所に戻すことを徹底。

### 片付け下手な行動を見直す

- ❑ 「片付けるために収納グッズを頻りに購入してしまいます」。
- ❑ 収納グッズを購入する前に、まずは何を入れるためのかイメージすることが大切です。
- ❑ 「いざ片付けようと思っても、時間がなくて、まとめてやるために先延ばしになりがちです」。
- ❑ 完璧は求めない。片付けのハードルを低くして苦手意識を持たないようにするのが得策です。今日はデスク周りを30分間だけといった調子で1箇所、時間を区切って片付けを。