

住まいのかわら版

2019年
9月号

<発行>
株ナカガワ
広島市東区牛田南1-8-18
Tel :082-221-1101
Fax:082-228-1130



頭の体操！ 間違いさがしへゲーム
上下のイラストで違うところが5箇所あります。
さあ！チャレンジしてみてね！



お米の特長を知りて、美味しく楽しみませんか？

銘柄によつて味わいも違うので、
好みを選び、おすすめの研ぎ方で美味しいだきましょう！

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「お米を美味しく食べよう」です。

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。

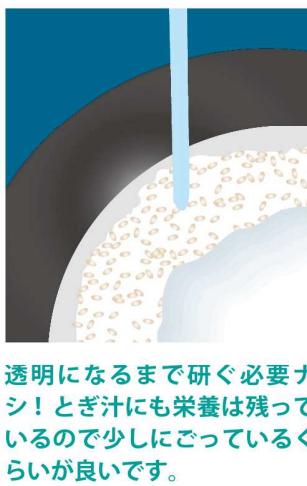
お米の銘柄によつて味わいもいろいろ！

「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、あっさりとしていますが、噛むほどにはののかな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」の種を受け継ぐので、和洋中のどの料理とも合い、卵との相性もいいので、シンプルに卵かけごはんを楽しむのも良いですよ。

「あきたこまち」も「コシヒカリ」の種を受け継ぐお米で、甘さ、旨みのバランスが良く、しっかりとした粒と噛んだときのモチモチ感があるので、おにぎりや丼ものに最適です。一方、刺身など、あっさりとした和食にも合います。



おいしい炊き方のポイント。まずは計量です。お米を入れたカップを、テーブルなどで底をトントンして、余分な空気を抜きながら切り1杯を量りましょう。お米を洗うときは、お米をたっぷりの水に浸したら何もせず、すぐに水を捨て、指を立てて軽くかき混ぜます。今は精米技術が進んでいるので、軽く7~8回混ぜれば充分です。水を入れて捨てたら、また水を入れて、指を立てて軽く混ぜる工程を2~3回します。そして、30分~1時間浸水すれば、ご飯がふつくら炊けます。

プラスアルファして お米の変化を楽しもう！

白米に混ぜることで栄養がアップすると人気なのが「もち麦」。食物繊維やタンパク質が豊富です。もち麦を混ぜる際は、例えば2合に対し、3割(100グラム)以上ならしっかり味わえます。水量は、もち麦の2倍を白米の水量に足しましょう。

ビタミン群や亜鉛など栄養豊富な玄米も人気。コツをつかめばもちつとおいしい玄米が炊き上がります。



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。好みの水加減を見つけてくださいね♪



裏面にも役立つ情報が満載！

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枚でファッショング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向か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よね。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ぶんを水で溶き、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ます。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すすめ！つるっ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、丸型にしっかりと縫われていて、縁の部分に金具などが入っているので、型くずれしにくく、見た目も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よ。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ポンポ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。



こんにちは



お客様の笑顔が
私たちの一番の喜びです。
代表取締役社長 中川 浩

あなたの街の「株式会社ナカガワ」です。

いつもお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。今回お届けしました住まいのかわら版はいかがでしたでしょうか。日頃からお世話になっておりますお客様へ、お住まいと生活に役立つ情報を提供することができましたらと思い本紙をお届けいたしました。お住まいのこと、リフォームに関してのご相談などお役に立てることがございましたら、お気軽にご相談ください。これからもご愛顧のほど、よろしくお願ひいたします。

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 アレスター



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くなると、料理はさらに楽しく、快適になります。

流れるようヌーズに。
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”で並行作業もラクラクです。



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。



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。

■ひろびろシャワー

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



スポット微細シャワー^{※2}
の高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。

※1削減効果はハンズフリーの水栓の場合です。
試験条件:皿(24cm)3枚に擬似汚れを塗布し、食器乾燥機に入れる前の予洗いを、ひろびろシャワーとスポット微細シャワー(当社従来品のハンズフリー水栓)のそれぞれで水流(水温36℃、4.38分/分の水流)によって行い、ひろびろシャワーの時間率を算出。被験者40人による実験の平均値(当社調べ)。オールインワン浄水栓の場合に約36%削減(4.61分/分の流量)。その他の同一の試験条件により、当社従来品の微細シャワー(オールインワン浄水栓)と比較。水流の流量の種類、汚れの種類、汚れの付着量等、水流の流量の種類、汚れの種類、汚れの付着量等により異なります。
※2ハンズフリーの水栓の場合。

写真・記事:株式会社 LIXIL

間違いがし答え:①お父さんのカメラ ②おばあさんのフルーツ ③男の子のフルーツ ④脚立 ⑤ブドウの木の数

ご相談・お問い合わせはこちらまで

株式会社ナカガワ

〒732-0064 広島市東区牛田南1-8-18

Tel:082-221-1101 Fax:082-228-1130

<http://www.lpg-nakagawa.com/>