

住まいのかわら版

2020年
3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

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、大手カフェチェーンなどでも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、ここの人気は、ほうじ茶がちょっととした人気に。カフェインが少ないのに、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ありラックスをもたらすので、夜寝る前にほっこりするのもおすすめです。



さっぱりとした飲み口なので、脂っこい食事の後にも良いですね♪



湯のみなどに注げば完成です。
また、緑茶葉があれば、おウチでつくることもできますよ♪

人気のラテや料理にアレンジしてみましょう！

ためにも3日～1週間程度で飲み切ってくださいね。

ちょっとと人気のほうじ茶ラテもお家でつくってみましょう！



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

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じ茶としようゆ、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！

ほうじ茶を使った煮豚もおすすめ！豚ブロック肉にフオーケで適当に穴をあけ、表面に焼き色をつけたら、ほうじ茶としようゆ、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！

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poon 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、

フライパンか厚手の鍋に緑茶葉を入れ、強火で揺らしながら煎ります。香りが立ってきて、茶葉から煙が出てきたら、弱火にし、茶葉が茶色くなったら完成です。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。つくった後は、清潔な乾いたビンで保存し、香りや風味を楽しむ

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に。また、濃いめのほうじ茶ラテと氷と一緒にミキサーにかけられ、ほうじ茶フラペチーノに

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、材料はお好みで調整してくださいね



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！



答えは裏を見てニヤー



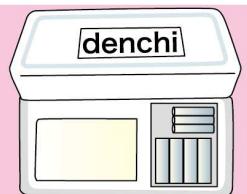
裏面にも役立つ情報が満載！

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！

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もできて、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みこませ、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、纖維が立ち、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、ガラスのカ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って、見た目も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。



こんにちは



お客様の笑顔が
私どもの一番の喜びです。
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。



料理を楽しむキッチン

料理をする方にとっての「使う歓び」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、歓びの一つと考えました。

キッチンを暮らしの中心に据えると、料理する時間がもっと樂しみに。

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 | LIXIL・SI

RICHELLE 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。

① 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た
ても、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。※

※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おすすめします。

② 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られます。



写真・記事：株式会社 LIXIL

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

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/>