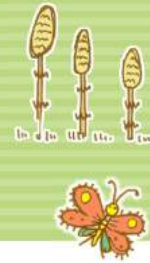




TOTOリモデルクラブ会員店がお届けする

住まいの情報局!!



19年
春号

株式会社荒明工務店

福島県会津若松市高野町中前田310
Tel. 0242-32-1331 Fax. 0242-32-1332
<http://www.araake.com/>

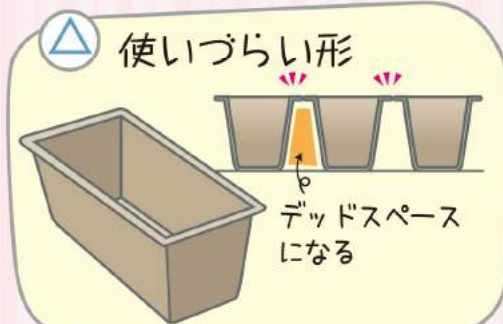


平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
日ごとに春の訪れを感じるようになり、お出かけるのも気持ちの良い季節になりましたね。
荒明工務店では、リモデルに関する疑問やお悩みなどを随時受け付けております。
小さな修理から大規模改修まで、お住まいについてのお悩みや疑問などがありましたら、
お気軽にお問い合わせください。

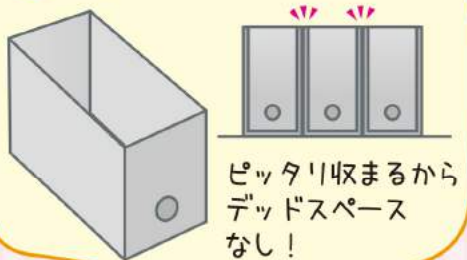


住まいの スッキリ!! “収納”術

少しの
工夫で
おうちが
快適!



使いやすい形



イラスト：福井典子

野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー。親・子の片づけ
マスターインストラクター。自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお
宅へ伺ってのお片づけレッスンを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガ
ナイザー2級。オフィシャルブログ：<http://ameblo.jp/nomunomuuk/>

片付けやすく、キレイがキープ “収納用品”の上手な選び方

収納用品を選ぶ際に、手近なもので済ませてしまいがちですが、
実は何を選ぶかで使いやすさに大きな差が生まれます。ぜひ選
び方のポイントを押さえて、ムダのない効率的な収納計画を!

【ポイント①】四角い形 四角く直角のものが、もっとも使いやすい
形です。上から見ると四角くても、底がすぼまっているものは、
見た目よりも収納量が少なくなります。底まで四角い入れ物はデッ
ドスペースを作ることもなく、スペースを有効に活用できます。

【ポイント②】シンプルなもの シンプルな形・色・構造のものが
使い勝手が良く、置き場所を選びません。色はできるだけ同じか
同系色でまとめると、見た目が統一されてスッキリとした印象に。た
だし、兄弟の持ち物をしまうなど中身を区別したいときは、あえて
色を変えて、外見で見分かれるようにしておく方法もあります。

【ポイント③】重すぎないもの しっかりとした造りの収納用品
は、頑丈な分、そのものの自体が重い場合があります。その中に物
を入れるとさらに重さが加わり、出し入れするのもひと苦労。中身
を取り出す・戻す作業を考え、重すぎない入れ物を選びましょう。

【ポイント④】計測する 「収納用品を買ったものの、置こうとし
たら入らなかった!」または「入れ物が小さくて入れたいものが入
らない!」という経験はありませんか? 置き場所を決めたら、どのく
らいのサイズのものが入るかを、必ず測ってください。ひと手間かか
りますが、買ったものをムダにせずに活用できるコツです。

【ポイント⑤】お店の定番商品を選ぶ 100円均一のお店などで
は、短い期間で商品が入り替わることがあり、買い足したいとき
に、もう販売されていないことも……。できるだけ、お店の定番商
品を選ぶようにすると、後から追加もしやすくなります。どれが定
番かわからないときは、お店の人に聞いてみると良いでしょう。

今日の晩ごはん

豚肉のピカタ



材料(4人分)

- 豚薄切り肉(ロース).....8枚
- 塩、コショウ.....適量
- バジル.....4枚
- スライスチーズ.....2枚
- 小麦粉.....適量
- 卵.....2個
- オリーブ油.....大さじ2
- ブロッコリー.....1/4株
- ミニトマト.....8個
- 【A】
- トマトケチャップ.....大さじ1
- マヨネーズ.....大さじ1

- 1 ブロッコリーは小房に分けて塩ゆでに。【A】は混ぜ合わせておく。スライスチーズは半分に切り、卵は溶きほくしておく。
- 2 豚肉の両面に塩、コショウをし、バジル、チーズを挟んで小麦粉をつける。
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し、2を卵にくらせながら並べ、余った卵をかけて色づくように両面を焼く。ふたをして弱火で蒸し焼きにし、焦げないように中まで火を通す。
- 4 皿に盛り付けて【A】をかけ、ミニトマト、ブロッコリーを添える。

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸應の健康レシピ」(学研教育出版)

暮らしの知恵袋 残った食材 カンタン活用術

残りもの食材も、別の方法で活用すれば、
とっても便利な食材に変身します。

●残った“ビール”
ホームパーティーなどで残りがちなビール。それをフリッターの衣に使いましょ
う。てんぷら粉1カップに対し、卵&ビール
をあわせたものを1カップ用意。混ぜ
て衣にするとサクッと軽く揚がります。

●固くなった“フランスパン”
固くなったフランスパンは、おろし器で
すりおろしてパン粉に。パセリのみじん
切りや削ったパルメザンチーズと混ぜ合
わせ、ジッパー付きのパックに入れて冷
凍しておく、さまざまな料理で大活躍。

●添え物の“パセリ”
茎がついたままのパセリをビニール袋に
入れ、急速冷凍します。凍ったら、ビニ
ールの上からくしゃくしゃとすることで、
あっという間にみじん切りに。その
まま冷凍保存ができて便利です。

INFORMATION

TOTOシステムバスルーム サザナ

2019年2月発売

新商品

ココがすごい!
清掃性を高める新機能
「床ワイパー洗浄(きれい除菌水)」



1日の終わりにスイッチひとつできれいが
長持ちします。(オプション機能)



施工取付のご用命は当社まで!!

壁柄に4種の新色が品揃え!



ココがすごい!
節水も浴び心地も実現
「コンフォート
ウェーブシャワー」

大粒の水玉が勢いよく
スイング。節水と心地
よい刺激を両立します。

