01

Vol. 2016年

<発行>

広島県東広島市黒瀬町乃美尾770 Tel: 0823-83-1533 Fax: 0823-83-1586





さぁ!チャレンジしてみてね!

上下のイラストで違うところが5箇所あります。

IJ

間違いさがしゲ



キッチンのコンロについている魚焼きグリル。強力な火力を活かして、

魚を焼く以外の料理に使うことが注目を集めています。

魚焼きグリルでおいしい暮らしを楽しみましょう♪

ければならない手間が。それぞれの り付きにくいけど、ひっくり返さな す。片面タイプは、網に食材がこび が、網に食材がこびり付きやすいで 特徴を踏まえて、お好みを選ぶと良 方をご紹介します お届けいたします。今回のテーマは

にするためのちょっと役立つ情報を

みなさんに暮らしと住まいを快適

みなさま、元気でお過ごしでしょ

「魚焼きグリル」です。

特徴とお手入れ法 魚焼きグリルの

らグリルによって中火~強火で3分 ピザトーストを入れて様子を見なが 菜、黒こしょう、ピザ用チーズを乗 程焼けば、外はカリッと、中はもちっ せます。グリルは2~3分程予熱し、 玉ねぎ、トマトといったお好みの野 トーストにケチャップ、ピーマンや まずはピザトースト。4枚切

火で10分焼きます。 予熱なしで様子を見ながら中火~強 4~5分。ヒーター両面タイプなら 7分焼いたら裏返してさらに強火で を下にして鶏肉を乗せ、強火で5~ 場合はグリルを1分予熱した後、皮 分ほど置きます。ヒーターが片面の 塩、こしょう、酒で下味をつけて5 の皮にフォークで穴をいくつか開け、 リッとしてジューシーに♪ 鶏もも肉 また、鶏肉のグリル焼きも皮がパ

調理前に網に油やお酢を 塗ると食材がこびり付き にくくなります♪

う難点がありました。その後「無水 を入れる手間や後片づけが面倒とい

タイプが。両面タイプはひっくり返

さなくてもいいので手間が省けます

魚を焼く以外に、おすすめの使い

的ラクなことから、現在は「無水タ いのが難点。でも、使い勝手が比較 ますが、網に食材がこびり付きやす タイプ」が登場。魚がカリッと焼け

イプ」が主流になっているようです。

また、ヒーターも片面、両面の2

おいしくできます♪

が主流でしたが、魚がふっくら焼け

やニオイが落ちやすくなります。 かしたものにつけ置きすると、汚れ 重曹やセスキ炭酸ソーダをお湯で溶

とした味わいが楽しめます。

プ」があります。以前は「有水タイプ

ある受けⅢに水を入れて使う「有水

魚焼きグリルはグリルの網の下に

いですね。

グリル網や受け皿のお手入れは、

タイプ」と水を入れない「無水タイ

るといったメリットがある反面、水

0 &



鶏肉のグリルは醤油&砂糖の照り焼き味や ーソース&ケチャップのバーベ -ソース味もおすすめ!焼き時間は様 子を見ながら調整してください

包んで弱~中火で30~40分焼き、10 さい。さつまいもをアルミホイルに 薄く切って並べ、塩、こしょう、オ ミホイルにじゃがいもやかぼちゃを 分程放置すればホクホク焼き芋がで 合によってはさらに少し焼いてくだ カドは弱火で3分ほど焼き、焼き具 けばOK。パプリカや玉ねぎ、アボ リーブオイルをかけ、弱火で10分焼 焼き野菜もおいしいですよ。アル



予熱や焼き時間はあくまで目安です。 機種によって 火力が多少異なりますので、確認しながらつくって くださいね。

きあがり!

包んで20分程冷蔵庫で寝かし、取り 出したら形成して中火で3~4分焼 砂糖各大さじ3、卵1個を合わせ ケーキミックス200gとバター かえしてさらに2~3分焼きます。 きます。ヒーター片面ならひっくり ひとかたまりにしたらラップなどで クッキーだって焼けます。ホット



青報が満載

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!



塩の少々とひとつまみの違いとは?

料理に関する本やテレビなどを見ると、レシピに「塩少々」とか、「塩ひとつまみ」などといった表示がありますね。なんとなく感覚で入れている人も多いのでは?そこで、実際どれくらいの量なのか、ご紹介します。「少々」とは、親指と人さじ1/8~1/10くらいだそうです。「ひとつまみ」とは、親指、人差し指、中指の3本でつまんだ量とで、だいたい小さじ1/4~1/5程度。つまり、少々よりもでいまみの方が量が多いのですね。ちなみに、漬物などのレシピには「ひとにぎり」という表示もあります。これは、手で軽く握った量で、大さじ2~2と1/2くらい。ただし、人の手の大きさや塩

の粒の粗さによって誤差があるので料理の味をみながら、自分流の「少々」「ひとつまみ」の量を把握しておくといいですね。



少々

v

珪藻土が暮らしの身近な アイテムに!

珪藻土ってご存知ですか? 藻類の一種である 「珪藻」の殻の化石からなる堆積物で、調湿性や 断熱性、脱臭性に優れていることから、壁の仕上 げ材に使われることがあります。

そんな珪藻土の特徴が注目され、身近な生活雑貨に形を変えて登場しています。その代表的な高れてがバスマット。布製だと家族が使った後は濡れがり、こまめな洗濯が必要だったりしますでもしますで気持ちよくのでいつでもサラサラで気持ちよくラクトは割れやすいことですが、雑に使ます。お手入れもたまに陰干しをするだけとラクわまた、速乾性というメリットを活かして、コリットは関れをもとい置きできる水切りが茶にまた、速乾性といるとい置きできる水切りが茶りにも登場。ほかにも湿気を嫌うコーヒーやお茶用のスプーンや、歯ブラシ立てもあります。素材感を活かしたシンプルなデザインはインテリア的にもグッドです。



間違えやすい言葉いろいろ

日ごろ使っている言葉で実はビミョーに違っていること、ありませんか? たとえば、「シミュレーション」。物事を疑似体験することですが、これは「シミュレーション」が正しい言い方です。また、「アボカド」と「アボガド」。後者の方が言いやすそうですが、実は「アボカド」が正解です。ほかにも、仕事などに使う薄い箱型のカバンのことを「アタッシュケース」と多く言われているようですが、実は「アタッシェケース」が正しい名前。「アタッシェ」とは、大使館員や大使館付駐在武官のことで、彼らが使っていたカバンであったことから「アタッシェケース」と呼ばれるようになったそう。

また、ケガをしたときにその 部位を固めて固定するもの。 これは「ギブス」と言いがち ですが、「ギプス」が正解。 あなたはいくつ正式な名前を 知っていましたか?



LIXIL



こんにちは

お施主様の笑顔が 私どもの一番の喜びです。

代表取締役 片山 忠昭

あなたの街の「中国ホットウォーター」です

いつもお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

今回の住まいのかわら版はいかがでしょうか。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す。

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、よろしくお願いいたします。

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ッ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。

しあわせつくるウォール

ECOCARAT

エコカラットは、うれしい空気と暮らしをつくる壁材です。



ちょうどいい湿度

ジメジメのもととなる余分 な湿気を吸収。カラカラの時 は溜めた湿気を放出します。

ニオイすっきり

窓を開けてもなくならない 生活臭を脱臭。原因成分を吸 着して、におい問題の解決を サポートします。

有害物質フリー

空気中に漂う有害物質を吸着・低減。目に見えない不安 から、家族みんなを守ります。

うれしい空気をつくる 「**エコカラット」が叶える**

「素敵シーン"



快適な空気と上品な雰囲気 で贅沢なリビングに



ママスペースやメイクスペース を明るく優しい空間に



時を経て風化したような表 情が落ち着いた空間に

■お客様の声

閉め切った部屋に布団などを干した後の 湿気やニオイが悩みでした。

部屋干しをした時の湿気や

ニオイが気にならなくなりました

ペットを飼いだしてから リビングのニオイが心配でした。 **染みついていないか心配だった** ペットのニオイも解消されました

写真・記事:株式会社 LIXIU

間違いさがし答え:①飛行機の向き ②窓 ③お母さんのズボンの丈 ④お父さんの本 ⑤キャリーバック

ご相談・お問い合せはこちらまで



(有)中国ホット・ウォーター

F 739-2622 広島県東広島市黒瀬町乃美尾770 Tel: 0823-83-1533 Fax: 0823-83-1586 E-mail: info@chugoku-hot.com http://www.chugoku-hot.com/