

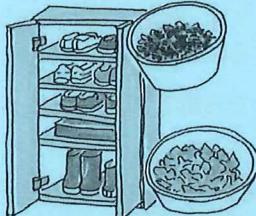
オガワ便り

リフォームのオガワがとておきの情報を届けします！

リフォームのオガワ
TEL:048-745-4554

2020 2月号

快適Life



コーヒーのかすや緑茶がらの消臭は、冷蔵庫や靴箱などに使えます。ニオイの効き目がなくなってきたな~と思ったら取り換え時です

湿ったままでも消臭などに使えます

どちらでも湿ったままで生ゴミに直接かければニオイを軽減できますし、どちらも油を取りやすくしてくれるので、コーヒーのかすは、手に付いた油にすりこむと取れやすくなります。緑茶がらは、パックなら油がついたフライパンや食器の下洗いに使え、洗剤の量も減らせ、スポンジもギトギトなりません。

ほっとする時間のお供であるコーヒーと緑茶。コーヒーを淹れたときに出るかすや緑茶がらは、いろいろ使えます！

- ①消臭にお役立ち！…どちらも使えます。クッキングシートなどにコーヒーのかすや緑茶がらを平らに置いてしっかりと乾燥させ、小皿や容器などに入れて使います。
- ②魚焼きグリルの脂取りに…どちらも使えます。グリルのトレイに水とコーヒーかすか緑茶がらを敷いて魚を焼くと、魚の脂をそれらがキャッチしてくれ、後片づけがラクに。
- ③コーヒーのかすは研磨剤代わりに…ペットボトルに少量のコーヒーのかすと水を入れてシャカシャカすれば、キレイになりますよ。



緑茶がらは料理にも使えます！茶がらとじゃこを炒め、しょうゆ、みりんで味付けして佃煮に。チャーハンに加えれば、彩りのいい仕上がりになります

社長のつぶやき

皆様、お世話になります。(株)小川代表の小川隆と申します。

今年の夏、いよいよ東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。各地で様々なイベントが行われる中、先日お台場では、開催まで半年前を節目に海上に巨大なオリンピックシンボルがお見えしました。3月には聖火リレーがスタートします。121日をかけて全国を巡ります。地元春日部市には7月8日(水)聖火がやってきます。春日部駅東口側、旧日光街道の三枚橋会館前から新町橋(西)交差点までを春日部市より選ばれた2名のランナーが走るそうです。とても楽しみですね。おおいに盛り上がることと思います。

まだまだ寒い日が続きます。インフルエンザも流行中です。どうぞ予防を忘れず、お体に気をつけてお過ごしください。



かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。

<http://ryo-ri.net/>

材料

- アスパラ…4本
- カブ…1/2個
- タケノコ水煮…40g
- 干しエビ…大さじ1
- 鶏ひき肉…150g
- ザーサイ…30g
- 豆乳…400ml
- 酢…大さじ2
- 鶏がらスープの素…小さじ1
- 小ネギ・食べるラー油…各小さじ2

春野菜とひき肉の台湾風豆乳スープ

野菜と一緒に酢でホロホロになった豆乳とひき肉の食感が楽しめる、ヘルシーながら満足感のあるメニューです♪



①アスパラは穂を3センチほどに、茎は1センチに切り、カブは皮をむき、たけのこ水煮とともに食べやすい大きさに切る。

②①と少量の水を鍋に入れ、しっかり蓋をして1分半～2分蒸し焼きにする。

③鍋にひき肉、ザーサイ、豆乳、鶏がらスープの素を入れ、点火する。

④ひき肉に火が通ったら酢を加え、混ぜ合わせて豆乳を分離させる。

⑤④を器に盛り、①をのせて干しエビ、小ネギを散らし、食べるラー油をかける。

※豆乳はあえて分離させていますが、とろみのあるスープにしたい場合は、盛り付け後に酢を加えて混ぜてください。

編集後記

立春を迎える2月、階の上では春です。節分で恵方巻を食べた後は「ひな入形」を飾らないと思ふ季節です。来月3月3日は、「ひな祭り」。各地でイベントも盛りだくさんですね。私が注目しているのは、千葉県勝浦市「かつらビッグひな祭り」。市内各所に年々30,000体のひな入形が飾られ、街はひな祭り一色となること。石段一面に飾られたおひな様のライトアップもあるそうです。日本の伝統行事が「ここ」で堪能できそうです。ぜひ行ってみたいと思っています。皆様も春のあでかけにいかがですか？



information

リフォームのオガワのスタッフが、流れるような連携プレーでお客様のご要望にピッタリのリフォームを成功させます！
株式会社 小川

〒344-0122 埼玉県春日部市下柳1407
TEL: 048-745-4554 E-mail: info@lifa-k.com

0120-87-1407

お見積り無料！！
お気軽にお電話
下さい！！

編集／江澤・飯田