

い・ほ〜む

ナシ Vol.23 レシピ



～あなたと一緒に～
私どもミスタービルドにいつ
はあなたと一緒に快適な住ま
い作りのお手伝いを致します。

笑顔で

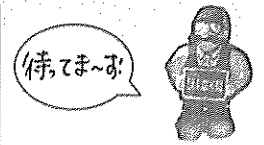
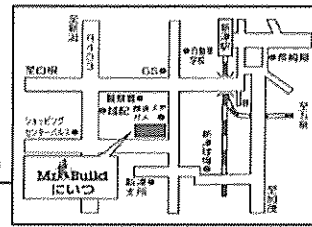
お待ちしております。

ミスタービルドにいつ

〒956-0035

新潟市秋葉区新津 4472 番地

TEL : 0250-23-4330



情報満載のホームページはこちらから

<http://www.echihai.co.jp/>

こちらの手書き情報誌は、当店「ミスタービルドにいつ」で作成しています。

おいしいごはん

糸内豆のチゲ

*材料(4人分)

- 糸内豆 1パック
- 豚こも肉(薄切) 200g
- かき 8個
- ニラ 1束
- しいたけ 4本
- 長ねぎ 1本
- キムチ 200g

*作り方

- ① 糸内豆はさき水Aを混ぜます。
- ② 豚肉、ニラ、しいたけ、かき、さき水Bを洗い、長ねぎは斜めに2cmの幅に切ります。
- ③ 土鍋にスープを煮立て、Bで味をつけます。
- ④ ③に具を入れ、アクをすくい、中火に、2cm幅に切ったキムチを入れます。
- ⑤ ④に①を混ぜ、煮あがります。

糸内豆を煮過ぎないうちに食べて下さい!

当店のおすすめ

給湯器のトラブルで困っていませんか?

過給りや、故障も頻りに、いよいよ寒い季節がやってきました。お湯を使いやすくなるように、少しでも早く修理を依頼して、寒い冬を乗り越えたいですね。



おそうじしましょ

ステンレスをキレイに維持するポイント

- ① 塩素系漂白剤が苦手
シンクに漂白剤を流すくらいは大丈夫ですが、長時間つけ置きするとサビの原因になります。
- ② 塩分も苦手
塩や醤油に含まれる塩分、サビの原因。こまめに拭き取ってください。
- ③ 磨くときは節目に沿って
表面に節目のヘアライン(磨き方向)があるときは、節目に沿って平行に、均等な力で磨く。目に逆らうと、磨き残しや傷の原因になります。
- ④ 磨くのはスポンジで
金属たわしやワイヤーブラシ、粗いクレンザー(研磨剤)は、表面に傷をつけることがあります。また、金属たわしの鉄分が付着すると、サビの原因になります。
- ⑤ 重曹でお掃除もOK
洗剤の代わりに、重曹を水で溶かして磨くと、サビの原因になります。

知得情報

大根おろしの辛み退治法

大根を生食で食べたいが、辛すぎてこれはちょっと食べられないと思った時に試してみてください!それは、大根をおろす前にぬるま湯に3〜4分ほど、浸けておくこと。そうすると、辛味が気にならなくなります。すでにおろしてしまったものでも、「酢」や「だいだい」、「すだち」をかけると、簡単に辛みを消すことができます。また、大根の中でも辛みの少ない、茎に近い部分を使うとよいでしょう!

量のお話し

今回は、日本の伝統的な床材【畳】のお話し。前に畳取替の依頼がお客様からあったので、畳屋さんからサンプルを持ってきてもらったのですが、その種類の多さにびっくり!!畳表の素材はい草・和紙・化学製品が織り込まれたもの。色も量と言ったら、若草色!と思っていましたが、なんと!クリーム、紫、ピンク、グレーなど...どんなお部屋に敷くのかな?とちょっと想像。畳縁も数種類ある内から選べるので、組み合わせは無数。オリジナル感を出すにはGO ODかもしれません。ともあれ、年齢を重ねると畳の感触やい草の匂いがとても恋しくなるのは、日本人だからなのでしょう。

おまじ

石が漢であひるも汗ダクダク。
なかなかに使えり機会ないかも?!
だって普通の会話しに「石が漢」出てこないもん。(笑)
明日、床屋に行く。とこや。
床屋さんに行く前に、使っちゃおう!(笑)