

ご存知ですか？

暮らしの「なぜ？」を説明！

ビンのビニール、なぜ捨てた方がいい？

開封後もビニールを入れたままにしていると…

- ビニールを取り出した際に、菌やホコリが付着し、ビンに戻す際にそれらが入ってしまう恐れがあるため
 - ビニールは湿気を帯びやすいため、薬の品質に影響を及ぼす可能性がある
 - 取り出すときに、ビニールに錠剤が絡んで飛び出してしまう可能性がある
- といったことがあるため、捨てた方が良いでしょう。



白い紙のシートは、味噌に直接脱酸素剤が触れないようにする役割があるそうです！



開封後は、白い紙のシートやラップなどを味噌の表面に密着させると、空気による劣化を抑えることができます。

今回は、「どうしてコレ、入っているんだろう？」という疑問を集めてみました！

●薬ビンのくしゃくしゃしたビニール

以前から気になっていませんか？ あのビニール。実は、輸送時にビンの中で薬が欠けたり割れたりするのを防ぐためのモノ。なんとなく、取っておいた方がいいのかな、と思いきや、開封後は捨てるのが正解なのだそうです。

●市販の味噌に入っている脱酸素剤と白い紙のシート

味噌とフタの間に空気があるため、脱酸素剤が酸素を吸収し、味噌の劣化を防いでいるそうです。開封後は脱酸素剤の効果がなくなるため、捨てる方が良いでしょう。

●カニの缶の中に入っている紙

カニの身を包むように入っていますね。カニの身には、硫黄分が含まれ、鉄分に触れると黒く変色する恐れがあるので、それを防ぐために包んでいるそうです。

紙に包むことで、高級感を演出しているという説もあるとか！



この紙の名前は「パーチメント紙」や「硫酸紙」といいます。ちなみに、エビやホタテでも同様な変色が起こるそうです。

かんたんレシピ

鮭と人参の塩麴生春巻き

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

(3本分)

- 鮭の刺身…140g、人参…1本、ブロッコリースプラウト…1パック
- 生春巻きの皮…3枚、塩麴…大さじ2



- ① 鮭は薄切りにし、大さじ1の塩麴をまぶす。ブロッコリースプラウトは根を切る。
- ② 人参はせん切りにし、残りの塩麴を混ぜ合わせて、軽く水気を切る。
- ③ 生春巻きの皮を水で浸し、まな板に広げて人参、鮭、ブロッコリースプラウトをのせ、しっかりと巻きあげる。
- ④ 3等分に切り、器に盛りつける。

※人参は塩麴をしっかり混ぜると、水分が出るので、軽く絞ってください。

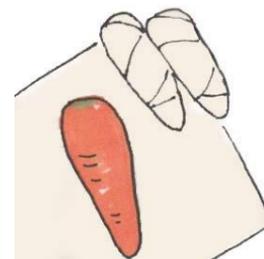
※鮭のほかに、ホタテや鯛の刺身なども合います。

Chottoいいかも

宅配便が届いたときに、よく入っている緩衝材の紙、捨ててしまうのはもったいない！いろいろ活かしてみよう！

■ 野菜室で使う

野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね！



野菜を包んで保存する際にも便利！

■ 簡易ゴミ袋をつくる

各場所に出るちょっとしたゴミを入れて、そのままポイ！紙がしっかりしているので、生ゴミを入れてからビニールに入れば、水分を吸ってくれます。



洗面所のちょっとしたごみ入れにも便利♪

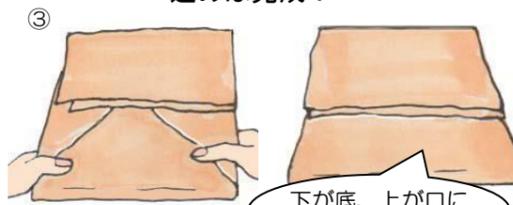
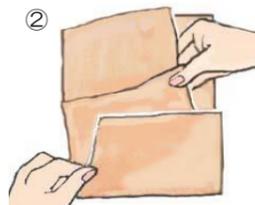
■ 汚れを受け止めたいときに使う

靴を磨いたり、爪を切ったりするとき、下に敷くとそのまま捨てられます。大きい緩衝材は、使うサイズに合わせてカットしましょう。



ホットプレートの油はねも受け止めてくれます！ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけで、後片付けもラクチン♪

①内側に向かって折った状態。



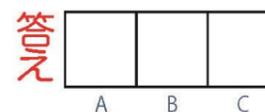
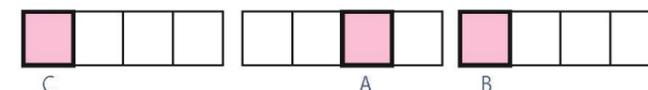
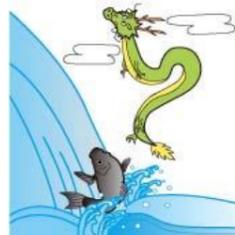
下が底、上が口になります！

●つくり方

- ① 紙の下、1/3程度を折り、裏に返して、縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
- ② 三つ折した左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れます。
- ③ 上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上のポケット部分に入れ込めば完成！

熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答えは左下にあります。



POINT
が貯まります
※LIXIL商材にて
リフォームした方
に限ります

耐震補償付き
スーパーストロンク構造体
VALUE パルキュー

これからの家づくりは
「安心基準」「耐震等級3」
相当で建てる住宅!

須田建設は耐震診断・耐震改修のできる会社です。

日本建築防災協会の『木造住宅耐震診断プログラム評価』を取得しているプログラムと
日本建築防災協会から発行されている一般診断法によるプログラムを使用し
木造耐震診断を行っています。



あなたの悩みの原因は
**「窓」かも
しれません!**



内窓 インプラス

今ある窓の内側にプラスするだけで快適空間
内窓「インプラス」の気になる効果はこちら!



1day
リフォーム

お客様の声



60代女性

朝の日課だった「結露掃除」から解放され
時間に余裕ができました。



50代男性

幹線道路を走る車の音が静かになり
いつもぐっすり寝られます。



40代女性

部屋が暖かいので暖房器具を使う頻度が
減り、光熱費が節約できました。

「インプラス」を
使った人の
満足度
92%^{※1}

リピート意向率
約6割!^{※2}

※実際の効果は使用環境により異なります ※1 2012年3月実施 インプラスキャンペーン調査(LIXIL調べ)、 ※2 2015年4月実施 内窓に関する調査(LIXIL調べ)

POINT 1 お掃除ラクラク! ダストバリア 特許第5629200号 標準装備

一般樹脂 → ダストバリア仕様

糸(ホコリ)がついてしまう... → 糸(ホコリ)がつきにくい!

表面に静電気が帯電し、ホコリを引き寄せてしまう → 表面に静電気が帯電せず、ホコリを寄せ付けにくい!

1分動画で効果を確認!

POINT 2 開閉しやすい! アルミレール枠

アルミレール枠

硬く耐久性のあるアルミを用いることで、
大きなサイズや重いガラスでも開閉しやすい
※マドタイプでの選択も可能

POINT 3 豊富なカラーバリエーション

■インプラス for Renovation

プリューム メタルグレー	チーク	チェリー	ライトオーク
-----------------	-----	------	--------

■インプラス

ショコラデ G	キャラメルウッド G	ニュートラル ウッド G	ライトウッド G
ホワイト	ライトグレー G	わが暮らしに合わせて 選べる10色 ~お部屋の印象をアップデート~	

何の日 4月29日はナポリタンの日

長年にわたり、多くの人から親しまれてきたナポリタンをさらに愛してもらうことを目的とし、2018年(平成30年)に制定。4月29日は、国民の祝日である昭和の日。ナポリタンは昭和生まれの日本の洋食なので、この日が選ばれたそうです。
スパゲティをウインナーソーセージまたはベーコン、玉ねぎ、ピーマンなどとトマトケチャップで炒めたナポリタン。その名前の由来は、トマトソース自体がナポリ風と呼ばれたことにあるようです。



生まれた当初、
ナポリタンに
ケチャップは使わ
れていなかった!?

**ナポリタンは
どうやって誕生した?**

戦後、GHQに接收されていた横浜のホテルで、将校たちが、持ち込んだパスタを茹でてケチャップを混ぜただけのものを食べていました。その味気なさや栄養価についても心配だった当時の総料理長が、茹でたパスタに炒めたハムとマッシュルームを加え、トマトペースト、玉ねぎ、ニンニクなどを使ったトマトソースで和えた料理を完成させました。これが、ナポリタンの発祥と言われています。
やがて、トマトソースから手に入りやすいケチャップに置き換えられ、つくりやすくなったことから、一般家庭にも広く伝わったそうです。



お家に関する事なら何でもご相談下さい! 出来る限り対応させて頂きます。
定期的にブログも更新しています。ホームページもぜひご覧ください。

須田建設 朝霞

墓石のお問い合わせはこちらです
(株)須田建設 石の久遠
0120-076-757