

ワイワイ我家我家

VOL.23
Dec.2017

～ご挨拶～

寒さも厳しくなってきましたね。今年も最後だと思つと、不思議と頑張ろうという気持ちが沸いてきます。みなさん今年はどうな1年だったでしょうか。

あちこちイルミネーションも始まっていますね。公園の前を通るときなど、キレイなのでついよそ見をしてしまいます…。みなさんも運転など気を付けましょう！

クリスマスもやってきましたが、最近は可愛いインテリアなども多く、ご家庭でもクリスマスデコレーションを楽しめますね。忙しい12月ではありますが、楽しく過ごせることを願っています！★

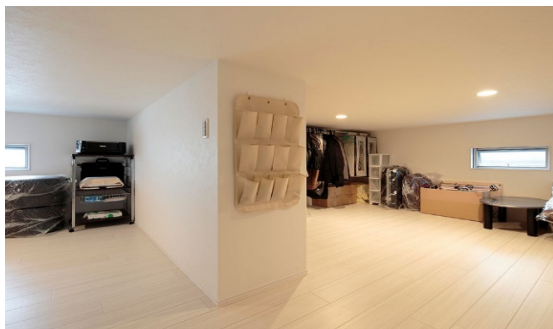
～新築めぐり～



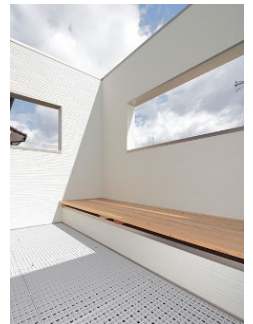
創蔵空間®中心蔵 パティオのある家



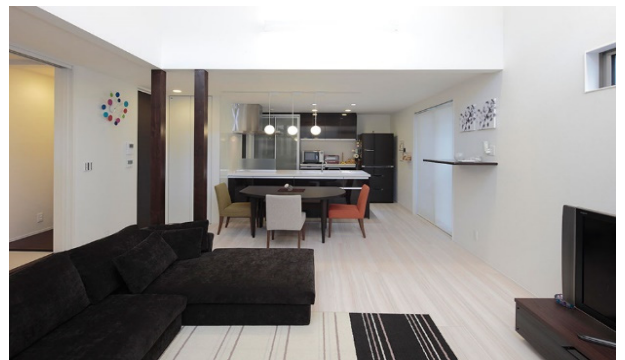
お子さんが2人いて荷物が増えてきたため住まいの新築計画をしたお施主さま。荷物をたくさん置けるよう、約15帖の大収納空間に小屋裏収納、他にも多彩な収納スペースを設けました。ランニングコストを抑えられる太陽光発電も設置しました。キッチンと洗面、浴室が繋がる動線や、グレーチングバルコニー、目隠し格子など、細かい点まで工夫を凝らした家づくりができました。



→
1階のテラスとリビングに光と風を通すよう、床を工夫したグレーチング(格子・すのこ)バルコニー。



→リビング、ダイニング、キッチンが真っ直ぐ繋がり、キッチンで家事をしながらLDK全体を見渡せます。隣接する和室との間仕切りには、半透明の3枚引き戸を採用し、戸を開けば開放感の広がる空間になります。また、和室には20cm程の段差を設け、腰かけることもできて便利です。



～がやがや料理教室～



◆ジューシー唐揚げ◆

【材料】 鶏もも肉 300g、卵 1/2、揚げ油 適量 ◎薄力粉 大1・1/2 ◎片栗粉 大1・1/2

(A: おろしにんにく 1片、おろし生姜 1片、酒 大2、醤油 大1・1/2、ごま油 小1)

【作り方】

- ①鶏もも肉を大きめの一口大にカットし、Aの材料と一緒に袋に入れて揉み込み、30分ほど冷蔵庫で置く。
- ②溶きほぐした卵を加えて再び揉む。(できれば30分置く)そして◎の材料を入れて混ぜる。
- ③中温で揚げ、まだ少し揚げ色が足りないくらいで一度取り出し、2～3分置く。
- ④油の温度を上げて、良い揚げ色になるまで1～2分揚げる。



カリッと仕上げたいときには、ボウルに◎を合わせて入れ、そこに汁気を切った鶏肉を入れて混ぜてみてください。

2度揚げすることで、外はカリッと、中はジューシーに仕上がります！

クリスマスや年末のおかずにぜひどうぞ！★

～がやがや豆知識～



年末の大掃除、みなさまいろいろ工夫されていることと思います。重曹を使って掃除する方も多いと思います。重曹は掃除にもとても役に立ちます。注目されるのは、研磨作用と消臭効果になります。研磨剤として優れている点は、傷つきにくいのに効果的に洗浄できることです。発砲作用もあるので、パイプの汚れを取ったり、タイル目地などの汚れを浮き立たせてくれます。

カーペットやラグを掃除する前に、ぜひ重曹を撒いてから掃除機をあててみてください。ほこりなどの汚れを吸い寄せてくれるので効果抜群です。ペットや食べこぼしなどの消臭もしてくれます。

こびりついた魚焼きグリルには、底の汚れが隠れるように重曹をふりかけて、水溶き片栗粉を流し入れたら火をつけて温めます。5分ほどしたら火を止め、冷めるのを待ちます。冷めたら片栗粉を汚れと共にはがしましょう。お湯でよく流したら、乾いた後に軽く重曹を振っておきましょう。

食器や台所の流し回りは、スポンジに重曹の粉を軽くつけてこすり洗いをしましょう。黒ずみや茶渋、水垢が取れます。水道の蛇口やボルトの部分は、古い歯ブラシに少量つけてこすってみてください。見えなかった黒カビなどが落ち、ピカピカになります。

重曹を大いに活用して、お家をきれいにしてみましょう！

1/13(土)14(日) 10:00~17:00 笠松町展示場見学会

1/20(土)21(日) 10:00~17:00 各務原市桜木町展示場見学会

詳しくはお問い合わせください♪

ワイワイ
YYハウジング 株式会社 橋本

〒504-0913 岐阜県各務原市那加大東町61番地の2
TEL.058-382-3688 FAX.058-389-1201