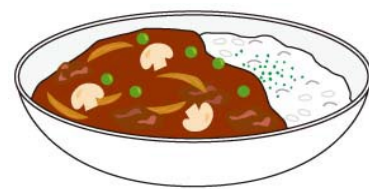


何の日

9月8日はハヤシの日

ハヤシライス食文化を多くの人に伝えたいという思いから、ハヤシライスの生みの親と言われている早矢仕有次の誕生日である9月8日をハヤシライスの日として、2016年(平成28年)に制定されました。

ハヤシライスについては諸説ありますが、早矢仕有次の日本を訪れた多くの外国人と交流があり、西洋料理にも馴染みがあったことから、友人が訪れた際、ありあわせの肉や野菜を煮たものにご飯を添えて振る舞ったとか。その料理が「早矢仕さんのライス」と言われるようになって広く評判を呼び「ハヤシライス」の名で街のレストランでも提供されるようになったそうです。

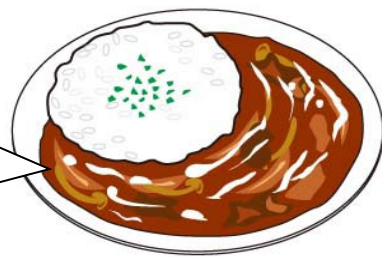


ハヤシライス他の説は

ハッシュドビーフ・ウィズ・ライスや、ハッシュド・アンド・ライスといった名前が「ハッシュ・ライス」や「ハイシ・ライス」となり、なまって「ハヤシライス」となった説が。また、超有名ホテルの料理長だった林氏がまかない料理として考案し、やがてホテルの正式メニューとなったという説もあります。

ちなみに、ハヤシライスと、ハッシュドビーフ、ビーフストロガノフの違いは、諸説あるとも言われていますが、明確な違いはないとか。「デミグラスソース」がベースのものをハッシュドビーフ、「トマトソース」がベースのものをハヤシライスということが多いそうです。

デミグラスソースをベースに煮込んだものにサワークリームを加えたものがビーフストロガノフです



読書

瀧

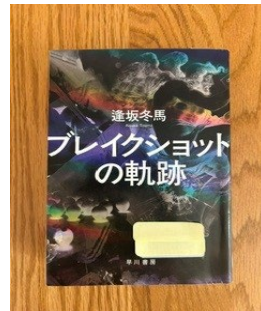
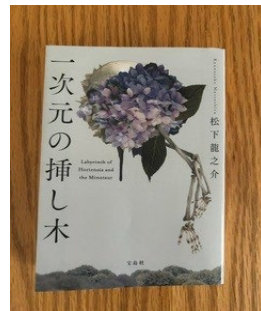
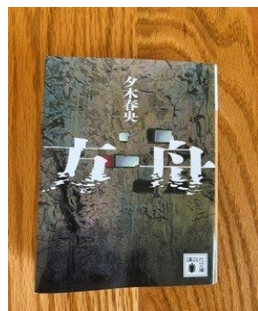
ずっと積読状態だった本をやっと読みました🌸

「方舟」や、今ちょうどドラマ化されている「一次元の挿し木」の原作本などのミステリー小説は友人におすすめされて読みました。

2024年の本屋大賞「成瀬は天下を取りに行く」の続編「成瀬は都を駆け抜ける」も面白かったです。

先日、図書館で予約していた「ブレイクショットの軌跡」の順番がやっと回ってきました。

ページ数がなかなか多いので、頑張って毎日少しずつでも読み進めたいと思います🥰



SNSもよろしくお願いします!

Instagram



LINE
公式アカウント



ホームページ



施工事例も
たくさん掲載
しています🎵



こゝえい通信

LIXILリフォームショップ
光永ホーム
TEL: 06-6151-9250
FAX: 06-6151-9230

No.90

LIXILリフォームショップ光永ホームが、知っておくとちょっとお得な情報やお店の情報を毎月お届けします。

2026年8月20日発行

今月の店長ひとこと



こんにちは。花田です。
お盆も過ぎましたが、まだまだ厳しい暑さが続いていますね。
今年も暑い日が多く、少し外に出るだけでも汗が止まらないような毎日です。
そろそろ夏の疲れが出てくる頃でもありますので、無理をせず、
しっかり休息を取りながら過ごしたいですね。
暑さはもうしばらく続きそうですので、こまめな水分補給を忘れず、
どうぞ体調に気をつけてお過ごしください😊



リクシルリフォームフェス、いよいよ開催!

9月5日(土)・6日(日)、LIXILショールーム箕面にて
「リクシルリフォームフェス2026」

が開催されます♪

最新のキッチンやお風呂などを実際に見て・触れていただけるほか、
お楽しみ企画も予定されています。

ご参加は事前予約制です。気になる方はお気軽に
光永ホーム(☎0120-270-230)までご連絡ください😊



名探偵コナン展に行ってきました🌈

花田

先日、読売テレビで開催されていた、アニメ放送30周年を記念した「名探偵コナン」展を見に行ってきました😊

物心ついた頃から今もずっと見ている作品なので、懐かしいキャラクターや印象に残っているシーンの展示もあり、見ているだけでテンションが上がりました!

大人になってから見ても、やっぱりコナンは面白いですね♪

昔を思い出しながら、童心に返って楽しめた休日になりました🌟

これからの展開も楽しみです♪



Chottoいいかも お茶でほっとひと息♪しませんか



さわやか
ですっきりとした
味わい♪

モリンガ茶は、必須アミノ酸やGABA、ポリフェノールなど栄養豊富で、抗酸化作用に優れているほか、腸内環境を整える効果も期待できるそうです。

和紅茶も人気

紅茶といえば、海外のものが広く流通していますが、最近、注目を集めているのが日本で栽培・加工された「和紅茶」。ペットボトル飲料もあり、おなじみになっていますが、実は明治時代からつくられている、長い歴史があるのです。代表的なのは「やぶきた」や「べにふうき」の品種でつくられた紅茶。渋み控えめ、優しい甘みが特徴で、和菓子にも食事に合います。

●モリンガ茶

インドやアフリカ、東南アジアなど熱帯地方で栽培され、「生命の木」「奇跡の木」と呼ばれているモリンガ。日本では「ワサビノキ」とも言われているそうで、その葉を使ったお茶です。水出し用のティーバッグもあるので、まだまだ暑い時期にもおすすめです。

●黒豆茶

大豆の一種である黒大豆を焙煎してつくられるお茶。芳ばしい香りとまろやかな味わいにほっこりします。



黒豆茶は、ポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれ、高い抗酸化作用があるほか、大豆イソフラボンやカリウムなども含まれます。

食物繊維も含まれるため、飲みすぎるとお通じに影響がでる可能性がありますので、ほどほどに

韓国では伝統茶として親しまれています。やさしい甘さと香ばしさが特徴です



トウモロコシ茶は、実を煮出したお茶。ペットボトル飲料もありますね。カリウムやミネラル、食物繊維などが含まれているそうです。ちなみに、トウモロコシのひげを煮出したものもあり、利尿作用があり、むくみ改善の効果が期待できるそうです。

ご存知ですか？

■ マムとは？

生花流通する菊のうち、輪菊と小菊（白、黄色などお供え用）を除く洋菊を指すそうです。

■ マムの咲き方の種類

枝分かれした「スプレータイプ」と、一輪の大きな花に仕立てられた「デイスパッドタイプ」があります。咲き方はどちらも、一重咲きでシンプルな花形の「シングル咲き」、中心が盛り上がり周囲を花びらが囲む「アネモネ咲き」、花弁の中央が筒状になり、先端がスプーンのように丸く広がる「スプーン咲き」、花びらが密集し、毛糸のポンポンのような丸っこい形の「ポンポン咲き」などがあります。

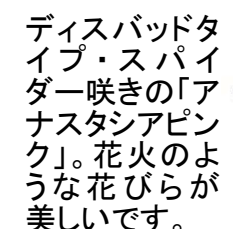
■ さまざまに咲くマムたち



スプレータイプで、デコラ咲きのバルディカイエロー。花びらが幾重にも重なる、華やかさが魅力。



スプレータイプで、アネモネ咲きの「ラドスト」。緑色の花弁と白い花びらのコントラストがキレイ。



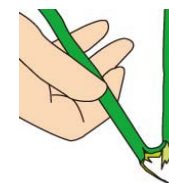
デイスパッドタイプ・スプーン咲きの「アネモネピンク」。花火のような花びらが美しいです。



ポンポン咲きのマムも素敵♪

■ 菊の切り花を楽しむポイント

葉がしおれやすいので、不要な葉は取り除き、すでに萎れている場合は、葉全体にみずをかけ、新聞紙で巻いて水揚げをすると元気になるかも。水替えは基本毎日。茎の切り直しは2～3日に1度に行いましょう。



茎を切るときは、ハサミを使うよりも、手で折る方が水揚げが良いそうです。

かんたんレシピ

秋鮭とキノコの味噌包み すだちのせ

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。
<https://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 生鮭(切り身)…2切れ、お好みのキノコ(舞茸、エノキなど)…計100g、長ねぎ…1/2本、すだち(輪切りと搾り用)…1～2個
- A: 味噌…大さじ1、みりん…大さじ1
- バター…10g



味噌とバターのコクが鮭とキノコの旨みを引き立て、すだちの酸味が良いアクセントに。秋の香りに食が進むメニューです。

- ①生鮭に軽く塩(分量外)を振り、3等分に切る。長ねぎは斜め切りにする。
- ②クッキングシートの中央に長ねぎを敷き、その上に生鮭をのせる。
- ③生鮭のまわりにほぐしたキノコを添え、Aを生鮭の表面に塗る。
- ④バターをいくつかに分けてのせ、シートをキャンディー状に包む。
- ⑤フライパンに④を並べ、5ミリ程の少量の水を入れてフタをして弱中火で10分程蒸し焼きにする。
- ⑥仕上げに輪切りのすだちをのせ、食べる直前にすだちを搾る。

※蒸し焼きにすることで鮭がふっくらと仕上がります。

簡単クロスワード

○の中に縦横2つの言葉に共通する1文字を入れて、4つ見つけたら、その4つで出来る言葉を答えてください。



ニュー○ーク ドン○ホーテ
ヒ○コマメ アカツ○イセ○ンザ
シュ○マツ ア○トドア インフル○ンザ

答えはホームページに掲載いたします。
次回もお楽しみに♪



答えはこちら♪