

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。



ちなみに、ケチャップはアメリカ生まれで、日本には明治時代に伝わったと言われています。



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に接収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、作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。

ジブリパーク

瀧

愛知県にあるジブリパークに行って来ました。

パーク内には至るところに映画で観ていた世界観が細部まで再現されていて見るだけでなく、触れられる展示物がたくさんあって驚きました ✨

外観以外は写真撮影禁止のエリアが多かったですが、丁寧に作りこまれたジブリの世界にどっぷりと入り込むことが出来たのでとてもよかったです!

巨大な『ハウルの動く城』は存在感があって、今にでも動き出しそうな雰囲気!

ドアをノックしてお城に入れば、キッチンが汚れていてバスタブには水が溜まっていたり、と本当にハウル達が暮らしているかのようでした 😊



SNSもよろしくお祈いします!

施工事例もたくさん掲載しています♪

Instagram



LINE公式アカウント



ホームページ



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.73

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。

2025年3月15日発行

今月の店長ひとこと



こんにちは。花田です。
2月は少し目がかゆいな、花粉かな、くらの症状だったのが、ここ2・3日で、鼻・喉・目のかゆみに加えてくしゃみ、肌荒れと一気にきました 🌸
花粉症のみなさま、お出かけの際はしっかり対策をして乗り切りましょう!



初! バスツアー

寺地(と)

二月の終わりに人生初! バスツアーに行ってきました。もちろん夫と子供はお留守番で、親友と二人でカニ 🍣 もぐもぐと湯けむり♨️旅です。

目的地は香住漁港と城崎温泉です。朝8時に大阪を出発し、途中トイレ休憩もありつつ、11時半には香住漁港に到着しました。その間、一睡もせず、しゃべりっぱなし! よく話題が尽きないな〜と自分でも関心しました。その分、香住漁港でカニを食す時は、もちろん無言です(笑)

メニューは、香住タグ付きカニ一杯と かにすきと焼きガニ、雑炊と盛沢山で満腹でした。そのあとは城崎温泉まで移動して、「鴻の湯」で体を温め、とーっても気持ち良かったです。

「鴻の湯」は〜夫婦円満・不老長寿・しあわせを招く湯〜だそうです。これで、我が夫婦は円満で、元気いっぱい、しあわせ笑顔満載だー!! と勝手に思い込んでいます(笑)



そして復路のバスでもしゃべりっぱなし! 大阪着いて、軽くご飯食べた時も沈黙になる暇なんてありません! 私も立派な大阪のおばちゃんだな〜と感じました。また、大阪のおばちゃん良かったな〜と! だって楽しかったんですから〜!! (笑)

バスツアーは今までチャンスがなく、いつかは行ってみたいと思ってましたが、今回 夫と息子が気持ちよく送り出してくれたお陰で、リフレッシュできました。パパ・息子、ありがとう〜!

次はどこに行こうかな?!



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、菓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いう可能性があるといったことがあるため、捨てた方が良さそうです。



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なくなるため、捨てる方が良さそうです。

●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じよう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。

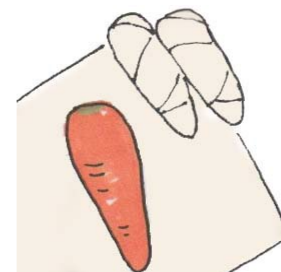
※人参は塩麴をしっかりと混ぜると、水分が出るので、軽く絞ってください。
※鮭のほかに、ホタテや鯛の刺身なども合います。

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

各場所に出るちよこっとゴミを入れて、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。



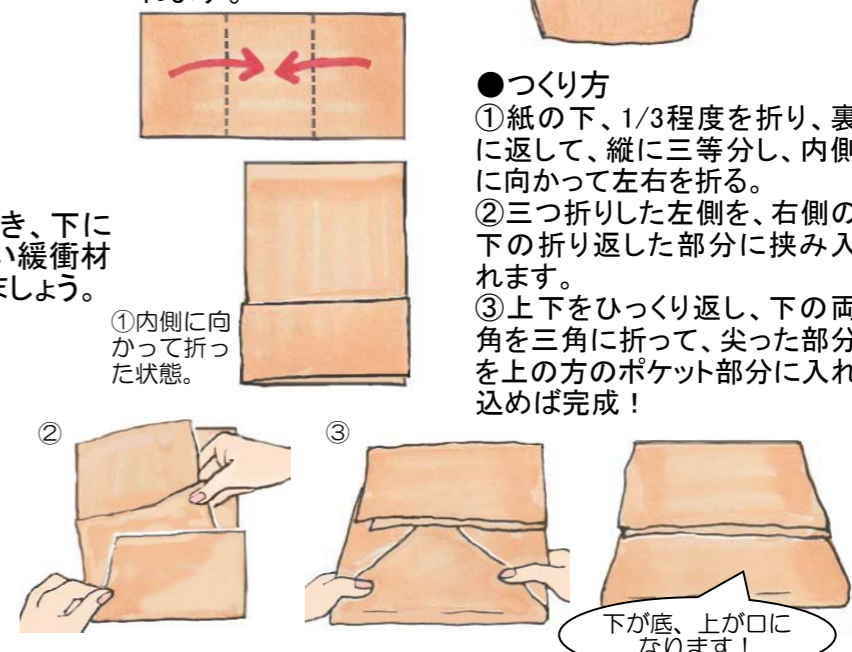
洗面所のちよこっとしたごみ入れにも便利♪

■ 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。

②

③

● 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 三つ折りした左側を、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、尖った部分を上の方のポケット部分に入れ込めば完成！

下が底、上が口になります！

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。



C A B

答え



答えはこちら♪

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♪