



住まいの情報局!! 26年春号

FUJIKURA

藤倉設備工業株式会社

仙台市青葉区中山4丁目13-1

TEL 022-279-1090

http://www.fujikura-sendai.com

TOTOリモデルクラブ



TOTO DAIKEN 部

平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
桜の開花が待ち遠しい今日この頃、お変わりなくお過ごしでしょうか。
リフォーム工事を得意としております藤倉設備工業株式会社では、
リモデルに関する疑問やお悩みなどを随時受け付けております。
小さな修理から大規模改修まで、お住まいについてのお悩みや疑問などがありましたら、お気軽にお問い合わせください。



少しの工夫でおうちが快適!

住まいのスッキリ!! “収納”術



野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー。親・子の片づけマスターインストラクター。自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお宅へ伺っての片づけサポートを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガナイザー2級。オフィシャルブログ: <https://ameblo.jp/nomunomuuk/>

「二重買い」を防止する収納

日用品の特売などがあるとつい買ってしまい、実は家にはストックがすでにあつた、なんて経験があるのではないのでしょうか。これは「二重買い」と呼ばれ、収納スペースの圧迫につながります。二重買いが起る原因は、ストックがあるかないか判別できない状態になっているから。今回は洗面化粧台を例に、二重買いを防止する収納の“見える化”のコツを紹介します。

●洗面化粧台は、出し入れがしやすく、奥まで活用できる引き出し式の収納が最近人気です。引き出し式の場合は全体を見渡せるメリットを生かして、重ねずに立てて収納しましょう。また、洗濯関連の洗剤、浴室掃除用の洗剤など、用途ごとに仕切りを設けるとさらに把握しやすくなります。

●洗面室は脱衣、メイク、洗濯など、さまざまな用途に使用しますが、意外に収納スペースは少ない住まいが多いのではないのでしょうか。現在使用している物に加えて、そこにストック品まで収納すると片付けられなく



イラスト: 福井典子

り、使用中の物は常に表に出したまま……ということにもなりがちです。収納が十分にあるお住まいなら問題ないですが、不足している場合は、洗面室には現在使用している物だけを置き、ストック品は洗面室や浴室で使用する物でも別の部屋の収納にまとめましょう。

●ストック品を置く場所を決めておけば、あるかないか一目で把握できるようになります。買い物に出かける前に、その場所の写真を撮影しておけば、“我が家の在庫状況”がすぐに確認できます。特売に遭遇したとしても写真を確認すれば二重買いを防止できます。

ストック品の収納は“見える化”することが重要。二重買いで収納が容量オーバーすると、どんどん分りにくくなるので、把握しやすい収納を心がけましょう。

今日の晩ごはん レモンえびピラフ

材料 2人分

●米	1.5合
●むきえび(中)	8尾
●ツナ	1/2缶
●玉ねぎ	1/4個
●エリンギ	1/2パック
●コーン(冷凍)	30g
●塩、コショウ	少々
●バター	20g
●白ワイン	大さじ2
●枝豆(むき身)	30g
●レモン汁	大さじ1/2
[A] ●レモン汁	大さじ1
●コンソメ(顆粒)	小さじ1
●塩、コショウ	少々

- 米を洗ってザルに上げ、30分程度おく。えびは背ワタを取り除き、玉ねぎはみじん切りに、ツナはザルに上げて水気を切っておく。エリンギは食べやすい大きさに切る。
- フライパンにバターを熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしてきたら、えび、エリンギを加えて塩、コショウをふる。えびの色が変わってきたら、白ワインを加え、アルコール分をとばす。
- 2の全体に油が回ったら、ツナ、コーン、米を加えてさらに炒める。
- 炊飯器に1と[A]を加え、1.5合の目盛り分まで水を入れて炊飯する。炊けたら枝豆、レモン汁を加えて混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

●料理作成: チーム服部 ●参考資料: 「服部幸應の健康レシピ」(学研教育出版)



INFORMATION

施工取付のご用命は当社まで!!

TOTO住宅用システムトイレレストパルフ



お掃除しやすいフローティングデザイン便器が浮いているから、床もサッとひと拭き。



たっぷり収納できるキャビネットタイプ掃除用具もストック品も片付いて空間すっきり。



使いやすい手洗器別置きなので、タンク手洗器よりもラクな姿勢で手が洗えます。

暮らしの知恵袋

春夏野菜の選び方

お店で野菜を選ぶとき、できればよい状態のものを購入したいですね。春夏野菜の選び方のポイントを伝授します。

●ピーマン/パプリカ

春から夏にかけての時期が旬。小さくて緑色の濃いものがピーマン、それが熟したものが赤ピーマンです。パプリカは肉厚&大ぶりな形状で、赤色や黄色など彩りも特徴です。ヘタの部分から傷み始めるので、切り口が黒っぽくなっているもの、切り口の水分がないものは避けましょう。

●とうもろこし

春から秋にかけて出回りますが、特に盛夏に旬を迎えます。収穫してすぐに劣化が始まってしまうので、とにかく早く茹でる、蒸すなどの調理をするのがポイントです。緑色の皮から出ている「ひげ根」が濃い色をしているのが完熟のサイン。粒にすき間がなく、大きくみっちり詰まっているものを選びましょう。