

EAST HOME

東有建設株式会社

イーストホーム 愛知

検索

目次

あいさつ

季節のお料理

名画で学ぶ主婦業

現場レポート

四コマ

ONEPOINT 収納術

近場のいい旅

裏技な情報

あいさつ

こんにちは有本です。梅雨の時期に入りましたね(^^)

みなさんは雨の日をどう感じますか？憂鬱ですか？それとも落ち着きますか？

私は、主婦目線から考えると雨続きはかなり厄介ですが、個人的に雨は嫌いじゃないです。なぜか分らないのですが、落ち着きます(^^) みなさんはどうでしょうか？

雨で思い出したのですがまだ息子達が小さかった頃の話です。ある日の事、一目惚れで即購入した傘をなんと息子が勝手に壊してしまいました。私自信も2回程しか使用しておらず、本当にショックで…。かなり落ち込むほど(T_T)仕方なく新しい傘を購入しようと思ったのですが、『どうせ息子が壊されるなら何でもいいか』と目の前にあった324円のピンク色の傘を購入。その色がピンクだからなのか？その傘を息子が使った事はなく、かれこれその傘とは10年近くの縁があります。10年も使っていると愛着が湧いてきて買い直したいという思いもあるのですが、どうにも手放す気持ちになれず今でも雨の日はその傘を愛用中です(^^)

さてお家の話です。ももとはマンションのリノベなどで流行りはじめた「室内窓」。最近では注文住宅でも注目されています。インテリアとしてだけではなく、光や風を取り込み、家族の気配も感じられる素敵な空間がつけれます。活用の場としては、リビングと書斎のように家族の気配を感じながら、別空間として使用したい場所や、寝室とウォークインクローゼットのよう湿度がこもりやすい部屋の換気として。また、屋外に面していない部屋に光を取り入れるにも有効です。キッチンとダイニングの間に小窓を設けるというデザインは十数年前からありましたが、最近では大きなサイズに室内窓が人気です。窓には主にアイアン製と木製の二種類があり、枠だけを設置してガラスを入れない事もあります。

名画で学ぶ主婦業

「名画で学ぶ主婦業」をご存知ですか？主婦のあるあると名画をコラボした心の叫びをTwitterでつぶやいたところ、大きな反響を呼んで書籍になりました。そんな今旬な一冊から毎回抜粋して、皆さんにご紹介していきたいと思います。結構笑えます。



《法悦のマグダラのマリア》
ミケランジェロ・メリージ・ダ・カルヴァッジョ。

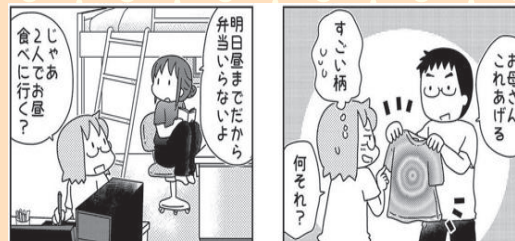
不眠不休で子どもに振り回されてると、嫌でもさとり達しちゃうよね(白目)



子供が小さい時の寝かしつけは子育てストレスの1位か2位に入ると私は思います。無事に寝かしつけが終わってからやっと自分の時間！心の底から「ほっと」しますよね(^^)

四コマ

ゆずぽんは6人家族



登場人物



近場のいい旅

いよいよ梅雨シーズン突入ですね。外が雨の時は室内で穏やかにミュージアムで絵画鑑賞や映画館で映画を見るのもいいですよ。今回は雨の日にも楽しく過ごせる焼き物ミュージアムをご紹介します。

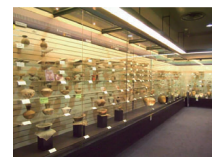
東海三県は全国に知られる陶磁器の生産地が点在しています。愛知県は瀬戸や常滑。岐阜県は多治見や美濃。三重県は伊賀や四日市市。各県に点在するミュージアムをご紹介します。是非ご夫婦やご家族で足を運んでみてはいかがでしょうか？

観光

瀬戸蔵ミュージアム

観光複合施設「瀬戸蔵」の2Fと3Fを占める瀬戸焼の総合博物館。工場や石炭窯、煙突などが配置された2Fでは懐かしい昭和の瀬戸の町並みが再現され、3Fでは瀬戸焼の変遷をパノラマ展示で知ることができます。

住 愛知県瀬戸市蔵所町 1-1 時 9時～18時(入館は17時30分)
休 月1回の臨時休館、年末年始 P 189 台



観光

多治見市美濃焼ミュージアム

1300年の歴史を持つ美濃焼の流れをわかりやすく展示・解説。人間国宝などの美濃の陶芸作家の茶碗で抹茶をいただくこともできる(一服500円)。美濃焼に精通したスタッフがセレクトした器をミュージアムショップで販売しています。

住 岐阜県多治見市東町 1-9-27 時 9時～17時(入館は16時30分)
休 月曜(祝日の場合は翌平日) P 50 台



観光

体験

ばんこの里会館

四日市市の名物、萬古焼の歴史や技法、製品等をご紹介します。ギャラリーなどを備えた資料館。陶芸体験や絵付け体験など、気軽に陶芸にチャレンジできる教室のほか、産地ならではの手頃な価格で萬古焼が手に入るショップも人気です。

住 三重県四日市市陶楽町 4-8 時 9時～17時(ショップは10時～)
休 月曜(祝日の場合は翌平日) P 39 台
お盆



器って見るだけでも楽しいですよ。自分の作品を体験して、毎日の生活に楽しみを加えるのはいかがでしょうか？

季節のお料理

なすの田楽

15分

材料 (3人分)	
なす	2個 (194g)
みそ	大さじ3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
ほんだし	小さじ1/2
いり白ごま (好みで)	適量
油	小さじ2

つくり方

- 鍋にAを入れて弱火にかけ、みそが溶けてとろみがでるまで混ぜながら煮る。
- なすは1.5cm幅の輪切りにし、水につけて水気をきり、ラップで包んで電子レンジ (600w) で1分ほどやわらかくなるまで加熱する。
- フライパンに油を熱し、2のなすを入れて強火で両面焼いて焼き色をつける。
- 器に盛り、2を等分にけ、好みでごまをふり、出来上がり。

栄養情報 (1人分)

・エネルギー 121kcal ・塩分 2.4g ・たんぱく質 3.1g ・野菜摂取量 65g

そうめんチャンプルー

5分

材料 (2人分)

そうめん	3束
豚バラ薄切り肉	80g
にら	1/4束
にんじん	1/3束
ほんだし	小さじ1・1/2
しょうゆ	小さじ1
塩	少々
ごま油	小さじ2

つくり方

- 豚肉は3cm幅に切る。にらは3〜4cmの長さに切り、にんじんは4cm長さの細切りにする。
- 鍋に湯を沸かし、そうめんを少し芯が残るくらいにかためにゆで、冷水で洗う。
- フライパンにごま油を熱し、の豚肉を入れて炒め、肉の色が変わったらのにんじんを加えて炒める。
- 火が通ったら、のそうめん、のにらを加え、ほんだしAで調味する。出来上がり！

栄養情報 (1人分)

・エネルギー 48kcal たんぱく質 4.3g ・塩分 1g ・野菜摂取量 25g

丸鶏ふわ玉豆腐スープ

材料 (4人分)

豆腐	1袋
溶き卵	2個分
水	3カップ
鶏がらスープ	大さじ1

5分

Ajinomoto Park より抜粋

つくり方

- 豆腐は根元を切り、2cm幅に切る。
- 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら1の豆腐を加える。
- ひと煮立ちしたら溶き卵を回し入れて、ゆっくりとかき混ぜる。
- 完成です。

栄養情報 (1人分)

・エネルギー 48kcal たんぱく質 4.3g ・塩分 1g ・野菜摂取量 25g

現場レポート

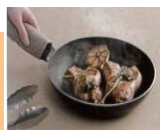
今回の現場レポートは、先日 LEXIE さんの新作発表会で紹介された商品の中から、キッチンをご紹介します。かなりの収納力で本当にびっくりしました。LEXIL さん一押しシステムキッチンです。



キズや汚れに強いセラミックなら簡単お手入れで長く快適に使用できる事が出来ます。



セラミックトップなので熱やキズ、汚れに優れた耐久性を発揮します。



高温のフライパンや鍋を直接置いても、変色や変形がありません。



調味料や薬品の染み込みにくいので、簡単に拭くだけ。



耐衝撃性を高める強化構造になっています。



お玉やふらい返しなどが取り出しやすい立てて収納することが出来ます。



リシェ尔 SI



足元のけこみ部分には、ストック品などをたっぷり収納できます。



カトラリー収納も二段式に。



実際に展示してあったキッチンの中身です。かなりの収納力！

引出しが2段式になっているので、小物などが収納しやすくなっています。

onepoint 収納術

こんには梅雨の時期に入りましたね。これからの季節は食材などの衛生面には気をつけたい時期ですね。さて今回ご紹介する収納術は、箱から取り出した粉末や、袋を開けた乾物類の保存方法をご紹介します。是非参考にしてくださいね。

箱から取り出した粉末のダシや、袋を開けた乾物類などなどの保管方法はどのようにしていますか？

輪ゴムで止めてカゴに突っ込んだり…。洗濯バサミでとめてカゴに突っ込む??? これも一つの方法ですね。

でもこんな時、イラっとしませんか？

例えば料理の途中…

『あれっ？確かここにこの間開けたばかりの和風だしがあったはずなのに』とか。『えっ？こっこの海苔も空いているのにこっちも空いてる!!』なんて経験あるあるですよ (^^)

そんな方にオススメの収納方法をご紹介します。

それは…じゃじゃ～ん!! ダイソーなどによくあるタッパー!!!



今回はセリアの商品を使用します。個人的な意見なのですが、小物やタッパーの種類が豊富なのはセリアだと思います。私はよく小物入れを探すときは、まずセリアからチェックします。



そして、ボックスに並べると、とても見やすく、一目瞭然！忘れていけないのが、ラベリング!! ラベリングをすることによって、家族が分りやすくなります。

出来上がり～♪



全体の収納写真です。いかがでしょうか？これなら、探す手間が省けますよね (^^)

裏技な情報

今回ご紹介するチェーン店の裏技オーダー術は…。パーミヤンです♪この辺りですと、各務原店・守山村前店・勢子坊店があります。以前は江南店もあり、我が家からは近いのでよく子供を連れて家族で行ったりしていました (^^) 低価格でとても美味しい!!

各務原店ならここからあまり遠くないので、また家族で行ってみたいと思います (*´艸`)



サイドメニューの裏技!!

「持ち帰り餃子が200円もお得!!」

・パーミヤンには「本格焼餃子」というメニューがあり、6個入りは239円、12個入りは499円で販売されていますが、実はこの餃子をテイクアウトで購入するだけで圧倒的にお得になります。テイクアウト用に「持ち帰り限定特別価格」が設定されており、6個入りは159円、12個入りは299円。つまり、6個入りなら80円、12個入りならなんと200円もお得！これはかなりお得感ありますよね (*´艸`)

「お酒好きの方は焼酎のボトルキープ!!」

・パーミヤンは焼酎のボトルキープをすることが可能です。おつまみも充実しているので、食事だけではなくお酒を飲む場としても利用出来ます。また、ボトルを頼むとドリンクバーを安く利用できるの、例えばウーロンハイやカクテルなどオリジナルの飲み方も自由に出来ます。

「パピオンの皮単体注文が出来ます!!」

・北京ダックを注文すると付いてくる、北京ダックを包んで食べるための皮であるパピオンですが、実はこれを単体で注文することが可能です。パピオンは北京ダック以外にも油淋鶏などを包んで食べるのも美味しいので、注文しておくといつもとちょっと違った食べ方が出来て楽しさ倍増ですよ。是非オリジナルに挑戦してみてくださいね (^^) ☆

その他のお得な方法!!

パーミヤンは割引・クーポン・優待・Tpointカードなどなど色々な方法があります。今回はアプリを使った割引をご紹介します。パーミヤンはすかいらーくグループになります。なので、すかいらーくの公式アプリやグノシー・スマートニュースなどのアプリをダウンロード。アプリによっては、割引率や内容が事なるので色々チェックしてみてくださいね。