

毎年発表される1年を表す漢字。2016年は「金」でした。この文字は2000年、2012年に次いで3回目の採用となりました。理由はリオオリンピックにおける日本人選手の「金」メダルラッシュ、前東京都知事の政治資金や、築地市場移転、東京オリンピックの巨額経費など政治と「金」(カネ)に絡む問題が次々と浮上したことなどが挙げられています。

世界に目を向ければ2016年は大きな変化が起きた年でした。イギリスのEU離脱が決定され、大多数の予測に反してトランプ氏がアメリカの次期大統領となる事となりました。異常気象が顕著になり、刻々と何かが一変していることを実感せざるを得ません。

今年は酉年です。酉年の「酉」の字にはもともと「果実が熟してきた状態」という意味があるそうで、そこから「いままでの努力が報われる時期」と言われているそうです。

今年はどの様な漢字で締めくくられるのか…。良い理由となる事を祈ってやみません。

本年も益々のご指導とご鞭撻を賜えますよう、お願い申し上げますと共に、末筆ながらお客様一人一人のご健康とご多幸を心よりお祈り致します。

株式会社イデア 代表取締役 須藤浩美



ガスコンロお手入れ編

年末年始にキッチンもフル稼働！でもお掃除に手をかけたくないあなたへ、一度に全部済ませてしましましょう！

シンクに熱湯と重曹を入れて溶かします。

(1カップ/10L)

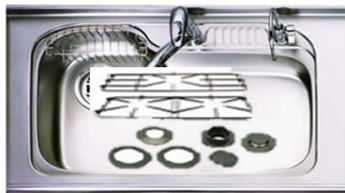
そこにガス台のパーツをはずして、1時間つけ置きしましょう。

汚れがふやけて、スルッと落ちます。

お手入れを頑張ってみただけど、もうお手上げという方へ。パーツを交換できるって知っていますか？コンロのトッププレート・ゴトク・バーナーキャップ…気になる場所だけ自分で交換ができます。コンロのメーカーおよび機種番号をお知らせください。イデアで手配いたします！

▶リンナイ例↓

	+		+		+		+	
¥4,104		2点で ¥6,480		¥1,188		3点で ¥1,080		3点で ¥2,916
	+		+		+		+	
¥540		¥702		¥1,620				



グリル使用時のにおい対策

換気扇を回していても気づけば家中に臭いが充満…ということはないですか？臭いもササッと片付くといいですね。そんな時には、

①お茶を使う



フライパンや魚焼きグリルがまだ熱いうちに、お茶葉をパラパラっと入れ、余熱で茶葉を焼き、そのお茶の香りでニオイを消します。

また、魚焼きグリルを洗剤で洗ったあと、水を張るところに、濃い目のお茶を入れて、強火で加熱すれば、グリルのニオイが抑えられます。

②使用済みを使う



魚焼きグリルの受け皿に水をはり、その中に以下のような使用済みのものを使います。もともと、捨てるものなので経済的ですし、薬品ではないので安心して使えます。

紅茶の葉、緑茶の葉、コーヒーの粉、みかん、オレンジの皮を小さくちぎって。これで、魚を焼くときにできるイヤなニオイがずいぶん抑えられます。

もし、お茶の葉などが無い場合は、重曹(ベーキングソーダ)を入れて焼きます。

③お酢を使う

魚焼きグリルを洗剤で洗った後、熱いお湯をかけ流し、ピネガー水(酢水)を噴霧しておく。



あるあるトラブル→火が付きにくい

- ① 点火電池の残不足。電池交換してみましょう。
- ② バーナーキャップがズレていないか確認する。
- ③ 立ち消え安全装置作動している可能性あり。
スパーナーの周りに鉛筆の先のようなものが出ていますので、先に汚れがついていないか確認してください。汚れている場合、軽い汚れであればやわらかい布などで拭取り、汚れがこびりついている場合は、毛がやわらかい使い古しの歯ブラシなどで汚れを落としてください。
- ④ バーナーキャップの目地詰まり。
歯ブラシを使って隙間の詰まりを取り除く。



余談ですが…

魚が網にくっつきにくくなる方法

先に網を1.2分焼いてから、網(もしくは魚の表面)にお酢を塗ってから使ってください。

それでも上手にとれないという方は

これ便利!
¥648

これ! → → →



いまや万能品 グリル活用法!



いまや、グリルは魚を焼くだけじゃもったいない!
トースト・温めなおし・直火調理・ホイル焼き・煮込み料理・パン…
いろいろなことに活用できます。グリルの特性を生かして、魚以外にも活用
してみましょう!

▶食材の油分だけで、揚げ物も可能!

ノンフライだから、とんかつも約1/3カロリーオフ。
油を使わなくても、素材が持っている油でサクッとふんわりできます。

▶オーブンがなくても作れる!

ガスコンロのグリルの一番の特長は、「直火」と「対流熱」のW加熱を同時にできること。「直火」で食材の表面をこんがり香ばしく焼き上げながら、300~400℃にもなるグリル庫内の「対流熱」が包み込むように加熱するので、旨みをぎゅっと閉じ込めながらすばやく火を通し、お肉料理も柔らかく仕上げることができます。バーナー等の熱源からの「放射熱」とグリル庫内の「対流熱」、グリルパン本体からの「伝導熱」の3つの熱で、食材を素早くおいしく、まるでオーブンのように焼き上げます。パン・ケーキ・ローストビーフ・茶碗蒸し…なんでもござれ!

▶「予熱」と「余熱」を使いこなす!

特に片面焼タイプのグリルの場合、「予熱」が重要。強火で2~3分ほどの「予熱」をすることで、表面をすばやくパリッと焼き上げ、旨みを閉じ込めることができます。両面焼タイプのグリルの場合、焼網のくっつき防止にもおすすめ。また、中までもう少し火を通したい時は、「余熱」を上手に利用して。火を止めた後の2~5分ほどグリル庫内に残しておけば、「余熱」でやわらかく火が通ります。

▶火力をマスター!



お肉を1枚、お魚を1枚など、食材の量が少ない時は、グリルの中央より端、手前より奥に寄せるのがコツ。多くのグリルは端や奥の方が火力が強いので、その方がすばやく、おいしく調理することができます。

*グリルの良い所は、高温短時間で外はパリッと中はジューシーに仕上がる点です。

グリル専用パンの種類

【平プレート】
トースト
温めなおし
肉や野菜のソテーに



【ダッチオープン】
煮込み料理
温めなおし



【注意】グリルは高温(300~400℃)になりますので、グリル専用もしくは耐久性を確認してから購入しましょう。

【風邪予防】

年末から暖かかったり、大寒波で寒かったり…。
体調を崩してお正月を寝込んで過ごした方も多かったと聞きます。ご家族に高齢者・受験生がいるならなおさら予防が大事です。本当に効果のある予防法をお教えします。



長時間ドライブは加湿も忘れずに。



車は密室です。一人風邪ひきさんがいるとすぐに移ります。

車中はマスク!

腸内環境を良くしてから補給すると効果増大。

菌にスキを突かれられないよう、内部から強く!



腸内環境を良くする! ヨーグルトなどを摂取して腸内を健康にしましょう。体内への栄養吸収が良くなりますので免疫が上がりま

予防の基本。

とにかく手洗い!

菌を洗い流して、胃酸で殺菌します。

20分毎に水分補給

小児科医が実行していることだそうです。

緑茶カテキンが抗ウイルス殺菌してくれます。

緑茶でうがい

殺菌してくれます。

菌を洗い流して、胃酸で殺菌します。

小児科医が実行していることだそうです。

緑茶カテキンが抗ウイルス殺菌してくれます。

緑茶でうがい



IDEA
イデア

住まいの問題解決隊 株式会社イデア

〒247-0033 横浜市栄区桂台南1-9-1グランボア2F

営業時間9:00~20:00 電話フリーダイヤル 0120-39-3992

ホームページ <http://www.y-idea.co.jp>