



ハウス・イン・ハウス体感会

☆日時: 5月26日(土)・27日(日)

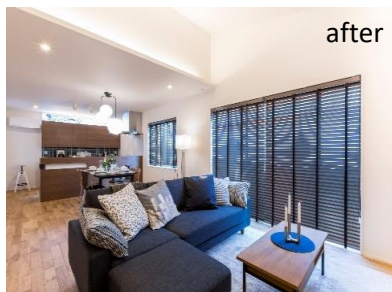
☆場所: 唐津市浜玉町浜崎1901-210



家の中身を新築に。



before



after

ハウスデポ唐津はリフォームをしていただくにあたり、
きれいになることはもちろんのこと、**快適で健康**に
過ごしていただきたいと思っております。
そこで、**新発想のリフォーム**を採用いたしました！！

その名も『ハウス・イン・ハウス』

きっと皆さま、何それ！？どういうこと…？

断熱のリフォームなんてどうせ高いんでしょ！

と思われると思いますが、ハウス・イン・ハウス独自の方法で、

□できる限り壊さない

□短い工期

□安心の価格 を実現いたしました！！

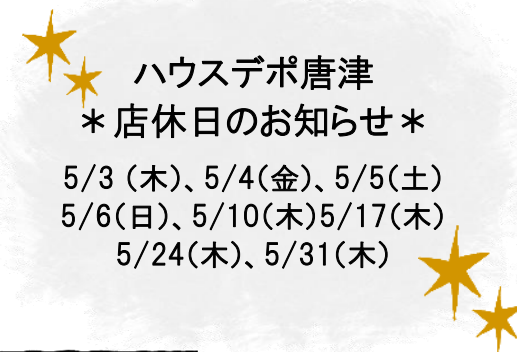
こんにちは！月日が経つのは早いもので、もう5月になりましたね。5月といえば

ゴールデンウィークやこどもの日ですね♪皆様ゴールデンウィークはどのようにお過ごしでしょうか
お出かけなどされる際には気を付けて行ってらっしゃいませ(*^~*)

さて、ハウスデポ唐津では、第3弾となりますハウス・イン・ハウス体感会やリフォームイベントが
行われます。今住んでいるお家をもっと快適にしたいという方！！この機会に是非遊びに来てくださ
皆様のご来場心よりお待ちしております。

ハウスデポ唐津 スタッフ

皆様のご来場
お待ちしております(*^^*)



ハウスデポ唐津
* 店休日のお知らせ *

5/3(木)、5/4(金)、5/5(土)
5/6(日)、5/10(木) 5/17(木)
5/24(木)、5/31(木)

リフォームイベント

すっきり爽やかシリーズ ☆日時: 5月19日・20日
☆場所: ハウスデポ唐津

・部屋の雰囲気ガラリと変えたい方、
お家でゆったりとした時間を過ごしたい方必見！



カラーバリエーションが豊富で湿気なども
吸い取ってくれるシリカライムの壁

酸素のお湯でお肌が
しっとり長続きする酸素美泡湯



住まいのかわら版

5月号

「コーヒーをもっと楽しみたいよー!」

くつろぎのひとときを演出してくれる「コーヒー」。種類や淹れ方を知って、より美味しく、豊かな時間を過ごしてみたいかがですか？

みなさま、元気で過ごすごでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「コーヒーをもっと楽しむ」です。

私たちの身近にあるコーヒー。さらにこだわりの追求するアイテムも多く登場し、注目が高まっています。

酸味や香りもさまざま 焙煎の違いで味も変化

コーヒー豆の種類はとも多彩。

お好みを見つけてみませんか？

●**ブラジル**：酸味と苦みがおだやかで、バランスの良さが特長です。

●**コロンビア**：別名「エメラルドマウンテン」。甘みとやわらかな苦みとコクが特長。マイルドな味わいです。

●**モカ**：「モカマタリ」や「モカシダモ」などの総称。独特の酸味があり、甘みとコクも充分です。果実のような豊かな香りも特長。

●**グアテマラ**：酸味が立ち、コクとバランスも良い。甘い香りで、キレ



ブラジルとコロンビアはブレンドコーヒーのベースとして使われることが多いです。

焙煎の違いは、浅煎りなら、豆本来の味わいが活きることで酸味が強く、

のいい後味も特長です。

●**キリマンジャロ**：強い酸味とコクが特長。気品あふれる香りも魅力。後味がすっきりとしています。

●**トラジャ**：苦みが強く、濃厚なコクも特長。酸味は少なめ。

●**ブルーマウンテン**：苦みと甘み、酸味、コクの調和が絶妙。繊細な味わいとやわらかな口あたりで日本人にとっても好まれる品種だそうです。



苦みが弱い。深煎りは、焙煎による味わいが活きることで苦みが強く、酸味が弱くなります。いわゆるアメリカンコーヒーは、浅煎りとなります。焙煎によって味わいも変わるので、気になる豆を違う焙煎で飲み比べるのも良いですね。

ひと手間に こだわってよりおいしく

おうちで淹れるならペーパードリッパが手軽。ここでは、水道水で淹れる基本的な方法を紹介します。

①：コーヒーカップやサーバーなどを温める。②：ペーパーの下部と横を折り、ドリッパに密着するようにセット。③：粉をペーパーフィルターに入れ表面を平らにならし、中央部分を少しくばませます。④：水道水を沸騰したら、火を止め



ドリッパの場合、1杯あたり 10～12g、2杯なら 20g 前後、3杯なら 25～30g 前後。お湯は1杯あたり 120～150cc。お好みで調整してください。

で少し置く。理想の温度は95度前後です。⑤：少量のお湯を、真上から粉全体がふくらむようにやさしく注ぎ、20～30秒そのままにして蒸らします。⑥：粉の中心に3回程度に分けてやさしく注ぐ。最後までお湯が落ちきる前にサーバーから外すことで雑味のないコーヒーになります。ちなみに、ペーパーを湯通しするとコーヒーの油分が通りにくくなり、すっきりした味わいになります。



冷凍庫保存の場合、賞味期限は、豆なら1ヶ月、挽いたものは3日～1週間程度といわれています。

インスタントコーヒーも最近は本格的な味が楽しめます。美味しく淹れるポイントは、お湯を注ぐ前に少量の水で粉を練ること。風味豊かになります。お湯の温度は90度がおすすめで、ゆつくり注ぎましょう。粉やお湯の量は表示をもとに、お好みで調整してくださいね。



頭の体操！間違いがしゲーム
上下のイラストで違うところから箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニヤー



裏面にも役立つ情報が満載！