

HOUSE DEPOT 2018. 6月号

だより

HOUSE DEPOT 0120-930-035
ハウステポ 唐津 0955-77-8007
<http://www.house-depot.jp>

リフォーム勉強会

緊急! ~知らなきゃ損する!~

後悔しないための賢いリフォーム勉強会

「古い家だから・・・」と、暑さ寒さをあきらめていませんか?
断熱リフォームで快適な暮らしと健康を手に入れましょう!

住まいをどうにか考えているのだけど、
どうするのが一番いいのかわからない!
今の家を解体して建て替え?
今の家を生かしてリフォーム?
あなたに合った住まいのあり方を
一緒に考えてみませんか?

【日時】6月10日(日)13:30~
* セミナーは約1時間半です
【場所】ハウステポ唐津 ショールーム
【定員】5組様限定

ご予約制と
なっております

お申込み・お問合せは
0120-930-035(久保)
またははこちらの
QRコードより
必要事項を書いて
お送りください。



すっきり爽やかシリーズ

いつまでもふわふわ!
メモリーターフ



SUNNYGE
サニージュ

洗濯物が雨や花粉も気にせずに干せる。
ペットといっしょに日向ぼっこ。
掃除の時の手入れをしたり、
お気に入りの椅子を持ち出して読書したり...
暮らしに特別な時間をもたらす(サニージュ)登場。

LIXILサニージュ

雨や花粉、PM2.5などを
気にせずに干すことができます!(^^)!
晴れた日には日向ぼっこの場所としても
最適です(^^)♪



これからの時期面倒になる庭の雑草や
「きれいで長持ち」な
メモリーターフで庭でのひと時を
より良いものに(*^^*)
ふわふわなのでお子様やペットの
遊び場としても最適です♪



ハウステポ唐津
* 店休日のお知らせ *

6/7(木)、6/14(木)
6/21(木)、6/28(木)
お休みさせていただきます。

住まいのかわら版

6月号

余りがちな調味料や食品を普段の料理に活用しましょう！

最後まで使いきれずに賞味期限をむかえてしまう調味料や食品のアレンジをご紹介します。

みなさま、元氣でお過ごしでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「余りがちな調味料や食品を活用する」です。

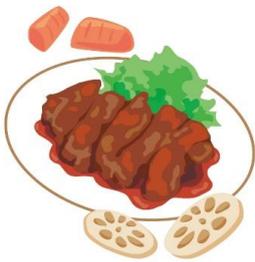
使いたくて買ってはみたものの、最後まで使いきれず、冷蔵庫の中で眠っている調味料や食品、ありませんか？今回はそんな調味料たちをいろいろな料理に活用してはいかがでしょうか？

アジアや中華系調味料も手軽に活かします

●**スイートチリソース**：鶏肉（モモでも胸でもOK）の照り焼きにいかが？鶏肉を焼いて火が通ったら、砂糖、しょうゆ、みりん、そしてスイートチリソースを入れてからめるだけ！ちよっと甘辛な大人の味わいに。えびやいかなどの海鮮ものチリソース炒めもおすすすめ。シーフード



ミックスを軽く湯通し後に炒め、ケチャップ、スイートチリソース、酒、しょうゆを加えます。白ネギやにんじくのみじん切りをくわえてもいいです。



鶏肉の照り焼きには、レンコンやにんじんなどを一緒に合わせてもいいですよ。

●**テンメンジャン**：せび、肉みそを



肉みそは、ご飯に混ぜたり、麺にからめたり、豆腐に乗せたりと、いろいろ使えます。

もすすすめです。テンメンジャンとしょうゆ、酒、砂糖を合わせ、鍋な

つくって、つくり置きすることをすすすめします！冷蔵庫で3〜4日、冷凍なら1カ月ほど保存できます。豚ひき肉を炒め、出た油はキッチンペーパーなどで拭き取ります。ここに、しょうがや長ねぎのみじん切りをくわえてもOK。酒、砂糖、テンメンジャン、みそ、しょうゆを合わせ加えて炒めれば完成です。



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が5箇所あります。さあ！チャレンジしてみよう！



答えは裏を見てニヤ〜

そのまま食べるだけじゃもったいない！活用方法

梅干しや漬物もそのまま食べる以外に活用してみたいか？

●**梅干し**：細かくたたいた梅干しにみりんや砂糖を合わせ、細かく切っただけのこの水煮と合わせるだけで涼しげな副菜のできあがり！豚肉や玉ねぎなどの野菜を炒め、細かくたたいた梅干しとみそ、みりん、砂糖を合わせてからめれば梅みそ炒めに。

どに入れて煮立ったらできあがり。焼いたお肉や野菜にかけるだけなのでラクチンですよ。
マール豆腐や回鍋肉など、食材に入れるだけで仕上がるレトルト調味料にちよっとプラスしてみても、本格的な味が楽しめます。

漬物は意外と賞味期限が短いのでアレンジで使いましょう！

●**白菜の漬物**：市販の昆布の佃煮とすりごま、ごま油をまぜればお酒のおつまみに。
インスタントラーメンに汁を絞った白菜を乗せるだけでもおいしいですよ。

●**きゅうりの漬物**や**しば漬け**：細かく刻んでチャーハンに混ぜたり、肉野菜炒めに混ぜれば、味わい深くなり、食感も楽しいものに。いかがですか？いろいろ試してみてくださいね！



調味料は、味を見ながら、お好みに合わせて調整してくださいね。

裏面にも役立つ情報が満載！