

# HOUSE DEPOT だより

2019.5月号

皆様こんにちは！GWはいかがお過ごしでしょうか？誠に勝手ながら3日～6日まで店休日となっております。  
大変ご迷惑をおかけしますが、ご了承のほどお願い致します。

5月のハウスデポ唐津のイベントは、春の住まい発見DAYとリフォーム・エクステリアフェアです✧

「リフォームポイント」をご存知でしょうか？対象のリフォーム工事をしていただいたお施主様に

最大30万ポイントがもらえる制度があります！ポイント発行申請は6月からスタート予定です。

リフォームポイントについて気になる！という方✧是非ショールームへご来場ください(\*^\*) ハウスデポ唐津

## リフォーム・エクステリアイベント

5月25日(土)・26日(日)

10:00～17:00



リフォームポイントを活用して  
増税後もお得にリフォームをしませんか？

最大  
30万ポイント

## かしこく使おう！ 次世代住宅ポイント制度

2019年6月頃より  
ポイント発行申請スタート予定！



詳しい情報はホームページ  
またはお問合せ下さい☆



←ホームページ  
QRコード

### \* エクステリア \*

これから梅雨の時期に大活躍間違いなしの  
サニージュ✧

外からの視線が気になる時の目隠しフェンスや  
置き場に困る自転車用の駐輪場など、  
お家周りの困ったを解決します！



Facebook、Instagramで  
お得な情報を発信しております♪  
フォロー、いいねお願い致します☆

ハウスデポ唐津  
\* 店休日のお知らせ \*  
5/3～5/6・5/9  
5/16・5/23・5/30

# 住まいのかわら版

2019年5月号

## 手軽で便利なチューブ調味料は料理の幅が広がります！

からしやわさびがおなじみのチューブ調味料。今やさまざまな種類があり常備しておくとお助けです。いろんなアレンジを楽しんでみましょう。

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「チューブ調味料の活用」です。

今や、おろししょうがやおろしんにくはもちろん、大葉や梅肉、きざみパクチーなど、さまざまなタイプが出ています。変わり種では、アンチョビペーストや明太子、つぶあんも登場！すぐちよい足しできるので、料理の幅も広がります。活用してみたいかがでしょうか？

### 定番のチューブ調味料を使いこなす！

おろししょうがは、うどんや卵かけごはんにちよい足しするだけで、さわやかな良いアクセントに。おろしんにくは、炒めものやスープなど、料理を選ばないのも魅力です。即席ラーメンやカップ麺を食べるときにしょうがやんにくをプラスすれば、深みのある味になります。

梅肉やきざみ大葉は、納豆にちよい足しするのはもちろん、具材の準備が大変な手巻き寿司もこの2つがあれば、味の幅が広がりますね！ほかに手軽にきゅうりやじゃこの和え物に使ったり、チャーハンにいれるのもおすすめ。また、ゆでた鶏ささみに梅肉とゴマ、しょうゆ、みりんを合わせてもおいしいです。チーズと大葉を餃子の皮で包み、サツと揚げれば、おやつやおつまみにピッタリ！大葉は、冷やっこにのせたり、和風ハンバーグやつくねのアクセントにいかが？揚げたポテトに絡めてもいいですよ。



しょうがやんにくは餃子やマーボー豆腐など中華料理にも大活躍！



### 新種のチューブ調味料を楽しく使おう！

めんたいチューブもあるというのを使えます。おにぎりの具にしても良いですし、ごはんの上に乗せてのりなどと合わせてお茶漬けにしても良いですね。ポテトサラダに混ぜれば、また違った味わいが楽しめます。パスタにめんたいチューブとバター、マヨネーズ、お好みでしょうゆなどの調味料を入れて和えれば、ラクチン明太子パスタの完成！数年前から人気が高まっているパクチーもチューブに。チャーハンや焼きそばに入れば一気にエスニックな味わいに！即席の塩ラーメンにちよい足しするのはもちろん、あさりなどの海鮮やコンソメ、鶏ガラベースのスープの風味づけにもいいですね。



**頭の体操！間違いさがしゲーム**  
上下のイラストで違うところがら箇所あります。さあ！チャレンジしてみよう！

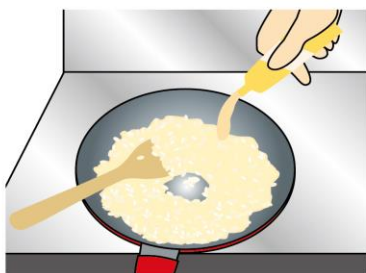


答えは裏を見てね！



梅肉や大葉は、白だしやサラダ油 or ごま油と合わせて自家製ドレッシングをつくるのも良いですよ！

つぶあんもあると便利ですよ！バニラアイスにちよつとそえたり、バターを塗ったパンに、つぶあんを乗せれば簡単に小倉トーストが作れます。ホットケーキミックスと卵、牛乳で生地をつくり、つぶあんをはさめばどら焼き風に！お子さんと楽しみながらつくって食べるのも良いですね！



食材やチューブ調味料、他の調味料の量はお好みで加減してくださいね！

裏面にも役立つ情報が満載！