

アルカディアアニニュース

Vol.93
2016.7月号

<発行>

アルカディアホーム (株) 東日本都市開発

埼玉県志木市柏町4丁目5番1号

Tel : 048-486-6522

Fax : 048-486-6521

魚焼きグリルでおいしい暮らしを楽しみましょう♪

キッチンのコンロにしている魚焼きグリル。強力な火力を活かして、魚を焼く以外の料理に使うことが注目を集めています。

みなさま、元気で過ごしてはいかがでしょうか？

みなさん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「魚焼きグリル」です。

魚焼きグリルの特徴とお手入れ法

魚焼きグリルはグリルの網の下にある受け皿に水を入れて使う「有水タイプ」と水を入れない「無水タイプ」があります。以前は「有水タイプ」が主流でしたが、魚がふっくら焼けるといったメリットがある反面、水を入れる手間や後片づけが面倒という難点がありました。その後「無水タイプ」が登場。魚がカリッと焼けますが、網に食材がこびり付きやすいのが難点。でも、使い勝手が比較的ラクなことから、現在は「無水タイプ」が主流になっているようです。また、ヒーターも片面、両面の2タイプが。両面タイプはひっくり返さなくてもいいので手間が省けます



が、網に食材がこびり付きやすいです。片面タイプは、網に食材がこびり付きにくいけど、ひっくり返さなければならぬ手間が。それぞれの特徴を踏まえて、お好みを選ぶと良いですね。

グリル網や受け皿のお手入れは、重曹やセスキ炭酸ソーダをお湯で溶かしたものにつけ置きすると、汚れやニオイが落ちやすくなります。



調理前に網に油やお酢を塗ると食材がこびり付きにくくなります♪

ピザも野菜もクッキーもおいしくできます♪

魚を焼く以外に、おすすめの使い

方をご紹介します。

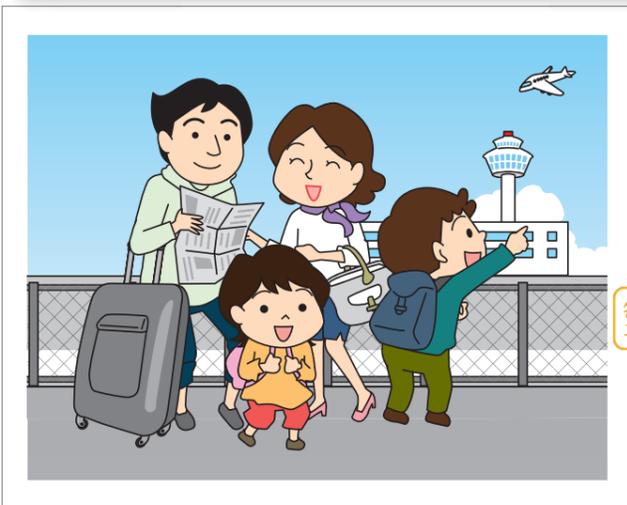
まずはピザトースト。4枚切りトーストにケチャップ、ピーマンや玉ねぎ、トマトといったお好みの野菜、黒こしょう、ピザ用チーズを乗せます。グリルは2〜3分程予熱し、ピザトーストを入れて様子を見ながらグリルによって中火〜強火で3分程焼けば、外はカリッと、中はもちっとした味わいが楽しめます。

また、鶏肉のグリル焼きも皮がパリッとしてジューシーに♪鶏もも肉の皮にフォークで穴をいくつか開け、塩、こしょう、酒で下味をつけて5分ほど置きます。ヒーターが片面の場合はグリルを1分予熱した後、皮を下にして鶏肉を乗せ、強火で5〜7分焼いたら裏返してさらに強火で4〜5分。ヒーター両面タイプなら予熱なしで様子を見ながら中火〜強火で10分焼きます。



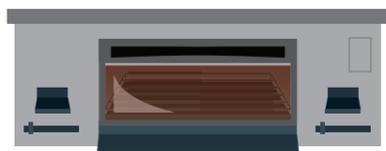
頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニヤ〜



鶏肉のグリルは醤油&砂糖の照り焼き味やウスターソース&ケチャップのバーベキューソース味もおすすめ！焼き時間は様子を見ながら調整してください。

焼き野菜もおいしいですよ。アルミホイルにじゃがいもやかぼちゃを薄く切って並べ、塩、こしょう、オリーブオイルをかけ、弱火で10分焼けばOK。パプリカや玉ねぎ、アボカドは弱火で3分ほど焼き、焼き具合によってはさらに少し焼いてください。さつまいもをアルミホイルに包んで弱〜中火で30〜40分焼き、10分程放置すればホクホク焼き芋がで



予熱や焼き時間はあくまで目安です。機種によって火力が多少異なりますので、確認しながらつくってくださいね。

きあがり！
クッキーだって焼けます。ホットケーキミックス200gとバター、砂糖各大さじ3、卵1個を合わせ、ひとかたまりにしたらラップなどで包んで20分程冷蔵庫で寝かし、取り出したら形成して中火で3〜4分焼きます。ヒーター片面ならひっくりかえしてさらに2〜3分焼きます。

イマドキ トピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

塩の少々とひとつまみの違いとは？

料理に関する本やテレビなどを見ると、レシピに「塩少々」とか、「塩ひとつまみ」などといった表示がありますね。なんとなく感覚で入れている人も多いのでは？そこで、実際どれくらいの量なのか、ご紹介します。「少々」とは、親指と人差し指2本でつまんだ量のこと、だいたい小さじ1/8～1/10くらいだそうです。「ひとつまみ」とは、親指、人差し指、中指の3本でつまんだ量で、小さじ1/4～1/5程度。つまり、少々よりもひとつまみの方が量が多いのです。ちなみに、漬物などのレシピには「ひとにぎり」という表示もあります。これは、手で軽く握った量で、大きじ2～2と1/2くらい。ただし、人の手の大きさや塩の粒の粗さによって誤差があるので料理の味をみながら、自分流の「少々」「ひとつまみ」の量を把握しておくといいですね。



珪藻土が暮らしの身近なアイテムに！

珪藻土ってご存知ですか？藻類の一種である「珪藻」の殻の化石からなる堆積物で、調湿性や断熱性、脱臭性に優れていることから、壁の仕上げ材に使われることがあります。そんな珪藻土の特徴が注目され、身近な生活雑貨に形を変えて登場しています。その代表的なものがバスマット。布製だと家族が使った後は濡れていたりこまめな洗濯が必要だったりしますが、珪藻土のバスマットなら、濡れた足を置いても早く乾くのでいつでもサラサラで気持ちよく使えます。お手入れもたまたに陰干しをするだけでラク。デメリットは割れやすいことですが、雑に使わなければ長持ちするので、人気が高まっています。また、速乾性というメリットを活かして、コースターや洗った食器をちょい置きできる水切りボードも登場。ほかにも湿気を嫌うコーヒーやお茶用のスプーンや、歯ブラシ立てもあります。素材感を活かしたシンプルなデザインはインテリア的にもグッドです。

間違えやすい言葉いろいろ

日ごろ使っている言葉で実はビミョーに違うこと、ありませんか？たとえば「シミュレーション」と「シュミレーション」。物事を疑似体験することですが、これは「シミュレーション」が正しい言い方です。また、「アボカド」と「アボガド」。後者の方が言いやすそうですが、実は「アボカド」が正解です。ほかにも、仕事などに使う薄い箱型のカバンのことを「アタッシュケース」と多く言われているようですが、実は「アタッシュケース」が正しい名前。「アタッシュ」とは、大使館員や大使館付駐在武官のことで、彼らが使っていたカバンであったことから「アタッシュケース」と呼ばれるようになったそう。また、ケガをしたときにその部位を固めて固定するもの。これは「ギプス」と言いがちですが、「ギプス」が正解。あなたはいくつ正式な名前を知っていましたか？



こんにちは



お施主様ご家族の笑顔が
私どもの一番の喜びです。

代表取締役 榎本一利

あなたの街のアルカディアホームです

いつもお世話になっております。アルカディアホームの榎本でございます。皆様にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。今回掲載しましたアルカディアニュースはいかがでしたでしょうか。日頃からお世話になっておりますお客様はもちろん、これからお住まいをお探しのお客様にも、お住まいと生活に役立つ情報を提供することができたらと思本紙を掲載させていただいております。住まい探し、住まいの建替え、リフォームに関してのご相談などお役に立てることがございましたら、お気軽にご相談ください。アルカディアホームをこれからもご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

便利・安全・安心!最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

しあわせつくるウォール

ECO CARAT

エコカラットは、うれしい空気と暮らしをつくる壁材です。



ちょうどいい湿度

ジメジメのもととなる余分な湿気を吸収。カラカラの時は溜めた湿気を放出します。

ニオイすっきり

窓を開けてもなくなる生活臭を脱臭。原因成分を吸着して、におい問題の解決をサポートします。

有害物質フリー

空気中に漂う有害物質を吸着・低減。目に見えない不安から、家族みんなを守ります。

うれしい空気をつくる
「エコカラット」が叶える
“素敵シーン”

LIXIL



快適な空気と上品な雰囲気で贅沢なリビングに



ママスペースやメイクスペースを明るく優しい空間に



時を経て風化したような表情が落ち着いた空間に

お客様の声

閉め切った部屋に布団などを干した後の湿気やニオイが悩みでした。
部屋干しをした時の湿気やニオイが気にならなくなりました

ペットを飼いだしてからリビングのニオイが心配でした。
染みついていた心配だったペットのニオイも解消されました

間違いさがし答え：①飛行機の向き ②窓 ③お母さんのスポンの丈 ④お父さんの本 ⑤キャリーバッグ

ご相談・お問い合わせはこちらまで

アルカディアホーム (株) 東日本都市開発

〒353-0007 埼玉県志木市柏町4-5-1
TEL : 0800-888-6522 FAX : 048-486-6521
Mail: info@arcadiahome.jp
http://www.arcadiahome.co.jp
会員様用 http://www.arcadiahome.jp

写真・記事：株式会社 LIXIL