

# アルカディアニュース

Vol.146  
2020.12月号

カフェドリンク＆フードでほっこりおウチ時間を♪  
おウチで、さまざまなカフェドリンクやフードで  
ひと味違う時間をすごしてみませんか？



みなさまに暮らしどと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報を届けいたします。今回のテーマは「おウチカフェ」です。

## 世界のカフェドリンクを手軽に再現♪

世界にはさまざまなカフェドリンクがあります。それらをおウチで再現してみませんか？

●**スアチュアカフェ：**ベトナムのヨーグルトを入れたコーヒー。ベトナムでは、苦みが強いコーヒー豆がどれの

で、ヨーグルトや甘みをプラスし、おいしく頂く知恵なのだそう。

グラスに、無糖ヨーグルトと砂糖、練乳を混ぜておく。コーヒーの粉を入れたドリッパーを乗せ、お湯をゆっくり注ぎます。この時点で2層になった見た目も素敵♪ 最後に氷を入れ、混ぜて飲みます。

ベトナムでおなじみの口ブスタ種の豆を使えば、本格的な味わいに。甘みは、コンデンスマilkでもOK。インスタントコーヒーを少量の水で溶き、

ゆっくり注いでも美味です。

●**チーズティー：**台湾や中国で人気のカフェメニュー。2層になつた見た目もかわいいです。

常温に戻したクリームチーズと生クリーム、砂糖を、とろみが出るまで混ぜます。氷を入れた紅茶の上に、ゆっくり乗せます。紅茶はティーバッグや、市販の紅茶やミルクティーでも良いですよ。

●**カフェ・デ・ゼピス：**モロッコのスパイスが効いた、エキゾチックな香りが楽しめるコーヒーです。

コーヒーを淹れ、仕上げにブラックペッパー、シナモン、ナツメグなど、お好みのスパイスを入れれば完成！

コーヒーは、もちろん、インスタントでもOK。砂糖やはちみつなど、甘みを加えても美味しいです。

アイスドリンクを、暖かいお部屋で楽しむのはいかが？

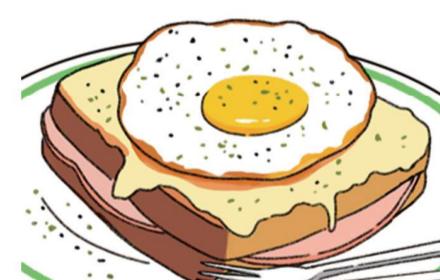
食べ応えのある  
カフェフードで大満足！



カフェ・デ・ゼピスのスパイスは、ほかにも、しょうが、クミン、カルダモンもおすすめです♪

おすすめですよ♪

カフェの気分を楽しめるフードも  
食べ応えのある  
カフェフードで大満足！



上からブラックペッパー、ドライパセリをざっくりかけば、一気におしゃれ感が増しますよ♪

からかけ、チーズを乗せてオーブントースターで焼きます。仕上げに、半熟の目玉焼きを乗せます。ホワイトソースにゆでたほうれん草を混ぜても美味しいです♪

からかけ、チーズを乗せてオーブントースターで焼きます。仕上げに、半熟の目玉焼きを乗せます。ホワイトソースにゆでたほうれん草を混ぜても美味しいです♪

●**ふわふわたまごサンド：**喫茶店などで見られる、焼いた卵焼きのサンドイッチです。

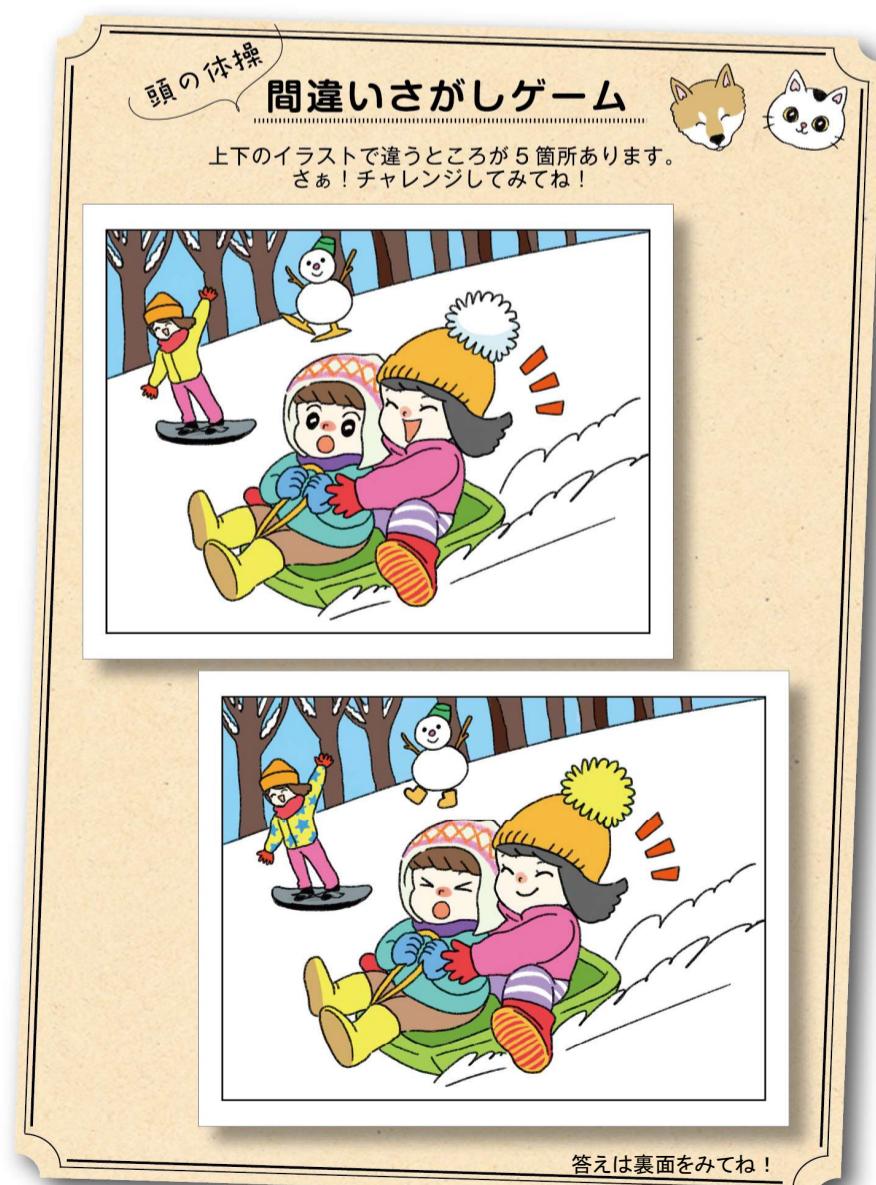
生卵に牛乳、マヨネーズを混ぜます。フライパンで厚焼き卵をつくり、食パンで挟みます。ラップで包んで切



材料の分量はお好みで調整してみてくださいね

れば、断面もキレイです。卵に和風の顆粒だしの素、水、砂糖、塩を混ぜて卵焼きをつくれば、和風の味わいになります。

●**フルーツトライフル：**イギリス発の余ったものでつくるという意味のデザートです。いちごやバナナ、りんごなどを細かく切り、市販のカステラやスポンジケーキもひと口大に切って、ガラスの器に、生クリームとともにランダムに器に入れば完成です。



上下のイラストで違うところが5箇所あります。

さあ！チャレンジしてみてね！

答えは裏面をみてね！

裏面にも役立つ情報が満載！

## イマドキTopics

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

### 01 食材を産直で堪能しませんか？

コロナ禍で、野菜などの農産物や、魚介類、大手ホテルなどに卸す予定だった加工品などが余ってしまい、生産者が困っている、というニュースを度々、耳にしますね。その生産者を助けることをきっかけに、消費者が直接購入できるサイトが人気を集めています。野菜や果物、お茶、魚介類など、新鮮な食材を直接買うことができるのももちろん、生産者の取り組みや、食材への思いも直接知ることができます。より、食材への興味が膨らみますし、ありがたく楽しむことができます。到着すると、保存法や、冷凍なら美味しく頂くための解凍法、おすすめレシピなども同梱されるので、さらに生産者さんを感じます。「農作物 購入」や、「産直サイト」などと検索すると、いろんなサイトが出てくるので、ぜひ、チェックしてみてはいかがですか？



### 02 自分で漬ける！ぬか床が人気

おうち時間が増えた昨今、ぬか漬けに挑戦する人も増えているそうです。ぬか漬けは、昔からあります、植物性の乳酸菌や酵素、ビタミンBやAも含まれるなど栄養満点！腸活にも良いと、見直されています。でも自分で漬けるには面倒、という声から、冷蔵庫で漬けるスタイルが人気です。市販の熟成ぬか床を購入すれば、比較的簡単に、すぐぬか漬けが楽しめます。野菜を洗い、キッチンペーパーなどで水気をふき取ったら、ぬか床を入れるだけ。空気が入らないように気をつけましょう。常温よりはつける時間は少し必要ですが、1日でも十分楽しめるようです。時間によって自分で取り出してみて、好みの漬かり具合を探してみるのも良いですね。また、毎日かき混ぜなくて良いぬか床も登場！ものによって、2日に1回や1週間に1回と幅があるので、チェックしてみては？野菜以外にも、チーズやこんにゃく、ゆで卵を漬けるのも味わい深くておすすめです。

### 03 エコバッグ、洗ってますか？

レジ袋の有料化で、エコバッグ利用がすっかり定着しています。その日の服装や気分でエコバッグを楽しむのも良いですよね。そのエコバッグ、つい洗わず使い続けていませんか？衛生的にも、定期的に洗った方が良いようです。洗う際は、必ず、洗濯表示タグや、買った際に付いている説明書きをチェックしましょう。洗濯可能なものは、洗濯ネットに入れて洗濯機で洗いましょう。また、水に中性洗剤を説明のとおりに入れ、押し洗いをしてもOKです。脱水は1分程度がおすすめです。洗えないものは、水で湿らせた布で拭き、しっかり乾かしましょう。買い物の際に、魚や肉のパック、野菜などは、スーパーなどに備えつけのビニールに入れてからエコバッグに入れるなどして、汁もれ防止や、野菜くずをエコバッグに直接出さないことも大切です。



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い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、リフォームに関する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、よろしくお願ひいたします。

## 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。

### システムバスルーム スパージュ



《商品紹介》  
(LIXIL公式サイトに遷移します)  
※通信料はお客様のご負担となります。

SPAGE(スパージュ)は、  
『湯を、愉しむ。時を、味わう。』をコンセプトに作られた、  
人生を豊かに潤すシステムバスルームです。

LIXIL

### お風呂をもっと、あたたかく！スパージュの ぽかぽか アイテム



#### 肩湯

厚さ4ミリのお湯が肩回りをやさしく包み込みます。肩湯+半身浴であたたかく心地よい入浴が堪能できます。



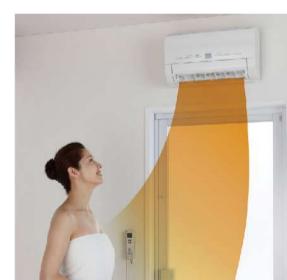
#### 換気乾燥暖房機

入浴前に暖房をスイッチオン。浴室に入った時の「ヒヤッ」が和らぎます。



#### まるごと保温

浴槽はもちろん天井、壁、床に保温材を標準装備。バスルームのあたたかさを守ります。



#### 洗面室暖房機

ヒートショックの原因は部屋と部屋の間の温度差。洗面室も暖めておけば、脱衣時や湯上りの冷えが和らぎます。

写真・記事：株式会社 LIXIL

間違いがし答え:①女の子の口 ②女の子の帽子のポンポンの色 ③男の子の目 ④雪だるまの足 ⑤お母さんの服の柄

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 https://arcadiahome.jp