

# 品質・風味にこだわった「和麺」。あなたはどっち派？



大切な人への贈り物によし。ご自宅用によし。  
古来より日本人の主食であった栄養価の高い麦や  
蕎麦をもっとお手軽に美味しくお届けいたします。



日本の食を知り尽くした、お米屋さんの特別なうどん。小麦粉の質と製法こだわり、麺に適した最上級の小麦粉を厳選し、多加水・熟成製法により、本物の美味しさを作り上げています。



製法特許を取得した「乱れづくり」は、麺に凸凹と縮れ・よじれを加え、はねるような食感とつるりとしたのどろを生み出します。長時間の低温乾燥にこだわり、そば本来の風味と、新しい食感が特徴です。



## 初釜うどんの麺作り

三種の太さの麺を混入させることで  
コシと口当たりにアクセントを与え、  
美味しく召し上がっていただけます。



## 霧しなそばの麺作り

縮れ・よじれが特徴。さらに4種類の  
太さを混入させることで独自の  
食感とおいしさを生み出します。

### 初釜うどん

1把  
280円(税込)  
●内容量 270g

5把 箱入り  
1,400円(税込)  
●内容量 270g×5把



### 霧しなそば

つゆなし  
1把  
297円(税込)  
●内容量 220g

8把 箱入り  
2,376円(税込)  
●内容量 220g×8把

つゆつき  
1把  
361円(税込)  
●内容量 220g+つゆ50g  
10把 箱入り  
3,610円(税込)  
●内容量 220g+つゆ50g×10把

霧しなそば以外にも  
蕎麦屋の鴨だしせいろ蕎麦 | 信州開田高原黒いそば | 信州開田高原白いそば |  
などのお取り扱いもあります。詳しくはお問い合わせください。

下記店頭にてお買い上げいただけます。

Okaju通信 2016 Winter

お問い合わせ TEL 0544-27-6111  
岡重株式会社 富士宮市ひばりヶ丘698

天体写真提供 / yo\_tanikon [https://www.instagram.com/yo\\_tanikon/](https://www.instagram.com/yo_tanikon/)

# Okaju通信

Vol.03 2016 Winter あなたをやさしくする暮らしの知恵がいっぱい

物や場所にとらわれない毎日を





# 物や場所にとらわれない毎日を

一年の終わりと始まりが交差する冬。新しい生活習慣を取り入れようとお考え人も多いと思います。まずは身の回りの整理整頓を始めましょう。

身の回りが整理されると視界も頭の中もスッキリし、やる気やアイデアも湧いてきて、ちょっとした幸運や新たな出会いが転がり込んでくるかもしれませんよ。



## 年末年始の天体観測情報

12月はふたご座流星群が極大\*を迎えます。2016年のふたご座流星群は満月と月齢条件が悪いですが月明かりを目に入れないように注目してみてください。1時から2時頃には輻射点高度が天頂付近を通過するときにエコー数が激減する「天頂効果」が見られます。ロングエコーも見られるので、充実した流星群活動となるでしょう。電波観測には月明かりは関係ありません。14日夜半過ぎがピークとなるでしょう。このほかにも22日18時には、こくま座流星群が極大を迎えますが突発出現がない限り、その活動を捉えることは難しいですが希に突発出現があります。長時間外に滞在する方は十分な寒さ対策をしてお出かけください。

\*流星群が活動する期間中で最も多く流星が現れること。



コンパクトであったかい

### Iwatani CB-ODH-1 カセットガス 屋外専用 アウトドア ヒーター

CASSETTE GAS OUTDOOR HEATER

商品コード：CB-ODH-1-GR/OR

最大発熱量：1.0kW (850kcal/h)

連続燃焼時間：約3時間28分

メーカー希望小売価格：16,000円〔税抜〕

販売価格 **9,800円**〔税抜〕



マグネット方式 ヒートパネル

オレンジもあります。カセットガスは別途必要になります。



## 不安なものは捨ててスッキリ！

日々の生活におけるマイナスエネルギーを取り除くのに、もっとも効果的なアクション、それは「捨てる」です。あふれる衣服や書籍または情報など。これらを上手に取捨選択する事が、あなたを取り巻く環境を見直す良いきっかけにもなります。乱雑な空間はあなたの思考や心理にも悪い影響をもたらします。マイナスを捨てることは迷いを捨てることにつながります。とはいえず「捨てる」という段で幾つかの誘惑が湧いてきます。その誘惑は何か検証してみましょう。

### マイナスの誘惑 その1 もったいない

実際に捨てようと思った時、強力なブレーキとなるのが、「もったいない」「まだ使える」という感情。判断基準は「これから成長する自分にとって必要かどうか」です。必要であれば捨てずにおきましょう。必要なければ深く捨てることをおすすめします。

### マイナスの誘惑 その2 いつか必要

捨てる際に第2の誘惑となるのが「いつか必要になるからとっておこう」です。この誘惑の対処法は「いつかは来ない」ということです。どのカレンダーにも「いつか」は記されています。しかし「いつか」と名のつくものを捨て、将来のビジョンを具体化しましょう。

### マイナスの誘惑 その3 過去の栄光

第3の誘惑は「過去の栄光」。過去へのこだわりのあるものは捨てられないものです。輝かしい栄光であればあるほど捨てる勇気が必要になります。しかしこれらを断ち切る事で、過去に逃げ込む自分を捨てることができ、新たな道を切り開くことにつながります。

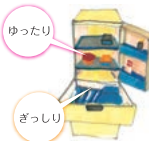
### ものはできる限り増やさない

楽しい買い物にブレーキをかけるのはストレスになりますが、欲しいと思っ  
ているものが本当に必要かどうか見極めましょう。迷ったのならまずは我慢。もし2週間くらいたって「欲しい」「必要だ」と思ったなら買いましょう。



### 冷蔵庫はゆったり、冷凍室はぎっしり。

冷蔵庫の食材の詰め込みすぎは電気代の増加につながります。どこに何があるかわからないと、ドアの開閉が増え、電気代もかさんでしまいます。冷気効率化のため、内容量は7割程度にしましょう。冷凍室は隙間なく詰ると食材同士が保冷剤の役割を果たすので多めに密着させるのがおすすめです。



冬野菜の女王白菜と、相性抜群の豚肉 夢の共演

## 豚と白菜のベニエ

ビールの苦味が隠し味。おつまみにもおかずにもよしな一品。ホームパーティが多いこの季節の名脇役です

### 材 料(4人分)

- ・白菜…160g(約3枚)
- ・豚バラ肉…160g
- ・塩
- ・小麦粉
- ・揚げ油
- ・粒マスタード 適量
- ベニエ生地
- ・小麦粉 50g
- ・卵 1コ
- ・塩 少々
- ・ビール 60~70ml

### 作り方

- 1 白菜はサッと洗って水けをきり、5~6cm角に切る。豚バラ肉は白菜と同じくらいの大きさに切り、塩少々をふる。約10分間おき、出てきた水分を紙タオルで十分にふき取る。
- 2 【ベニエ生地】をつくる。小麦粉はふるい、卵は卵黄と卵白に分ける。ボウルに卵白を入れ、ツノがしっかり立つまで泡立て、メレンゲをつくる。別のボウルに卵黄と塩、ビールを入れて混ぜ、小麦粉を少しずつ加えてさらに混ぜる。全体がまとまって粉っぽさがなくなったら、メレンゲを加え、泡をつぶさないようにサックリと混ぜ合わせる。
- 3 白菜と豚バラ肉を交互に重ねて3cmほどの高さに積み上げる。ようじでため、小麦粉適量を全体に軽くはたく。2の生地をたっぷりつけ、170℃に熱した揚げ油で6~7分間こんがり揚げ。ようじを外し、油をきって器に盛り、粒マスタードを添える。