

そこに立つたび、心はずむキッチン。カラースタンダード



### いつも清潔。家事もはかどる「家事らくシンク」。

アクリル人造大理石 機能するシンク



#### 使いやすく、お手入れラクな「清潔設計」。

まな板から調理くずを直接入れてシンクを清潔に保つゴミポケットや、隙間のないシンクや排水口を採用。清潔設計のキッチンです。

#### 快適に作業できる広いシンク幅



幅86cmと広く、大きなレンジフードの整流板も快適に洗えます。

シンクと排水口に隙間がないから、汚れがたまりにくく衛生的。

### 洗う・切る・捨てるがシンク内でスムーズに。

ミドルスペースで野菜を洗い、カットや野菜くずの分けはすぐ横のまな板上で。野菜くずはそのままゴミポケットに入れられるのでゴミが広がらず、シンク内はいつも清潔です。



# Okaju通信

Vol.05 2017 Summer あなたをやさしくするくらしの知恵がいっぱい

夏の一日を爽やかに。



Okaju通信

2017 Summer

リフォームのご相談・  
お問い合わせは

岡重株式会社 富士宮市ひばりヶ丘698  
TEL 0544-27-6111

# 夏の一日を爽やかに。

過ごしにくい夏を快適に乗り越えるために、生活のお手入れをしていきましょう。ちょっとした工夫と知恵で、蒸し暑い毎日を爽やかに乗り越えられますよ。

## 真夏に一滴の涼を。 ハッカ油

ハッカ油は、その名の通りハッカから作られたオイル。ハッカから 1~2% 程度程度しかとれないとも言われ、爽やかな香りが特徴です。ただ爽やかなだけでなく、重曹や炭酸水と併用するとハウスクリーナーにとどまらず、消臭や虫よけなど生活の万能アイテムとして大活躍してくれます。

**お風呂掃除が楽しくなる**

ハッカ油はお風呂掃除でも大活躍。バスタブに振りかけスポンジで水垢をこすります。重曹と併用するとハッカ油との相乗効果でバスタブがピカピカになり、排水溝の嫌な匂いも使い古しの歯ブラシで汚れを落とすと効果的です。



**ストレスフリーなガラス拭き**

ガラスについた指紋の跡は拭いてもなかなか落ちない上、強めのガラスクリーナーでは匂いと手荒れが気になります。手作りハッカ油なら炭酸水とハッカ油だけで簡単に作れ、炭酸水が汚れを浮かせるので、クロスでサッと拭くだけ。食器や食器棚、食事をする場でも匂いも気にせず使え、除菌・防カビ・消臭効果も期待できます。ハッカ油の香りが、気持ちのいい空間を演出してくれます。

**真夏のさわやか入浴剤**

お風呂上りに汗だくになってしまったこの季節、ぜひおすすめしたいのがハッカ油の入浴剤。まずは1滴、ハッカ油を湯船に垂らしよくかき混ぜします。さわやかな香りが湯船から立ち上り、ハッカ油の成分が肌にこもりがちな熱を下げてくれます。



## 日々のお悩みポイントをおさえて解消しましょう！

Takara standard 「お手入れマニュアル」より

### キッチンのシンク水アカ

シンクに白くこびりついた斑点状のものは水中のマグネシウム分やカルシウム分が水分の乾燥で石のよう強固に付着したもの。水に浸し、中性洗剤をつけて歯ブラシなどでこすり落してから乾いた布で水分をふき取ります。



### 洗面化粧台の汚れ

ナイロンたわしを水に浸して円を描くように磨きます。それでも落ちない場合はクリームクレンザーを併用してください。磨き方によって光沢が変わらないよう注意してください。磨き終わったら水拭きしてクレンザーを取り除き、乾拭きします。



### バスルームの鏡の曇り

まずはガラス用クリーナーで汚れを取り、乾いた布で拭き取ります。それでも曇りが取れなければ自動車用油膜取りを使用し、十分に水洗いして乾拭きします。鏡の裏面に洗剤が入った場合はシャワーで水洗いしてください。



### トイレの便座お手入れ

食器用洗剤を100倍程度に薄めた液を布に付け、固く絞って拭きます。その後よく絞った布で水拭きし、洗剤成分を拭き取ります。便座を傷つける恐れのあるクレンザー、磨き粉、金属たわし、ナイロンたわし、トイレ掃除用ティッシュは使用しないでください。



## 【今日のおやつ】 宝石のようにキラキラ。泡のようにふわふわ。ギモーブ



材 料	(A) カルピス ..... 110g (お好みの味のカルピスで)	① コーンスターク ..... 適量
	② グラニュー糖 ..... 20g	② 溶けない粉糖 ..... 適量
	③ 転化糖または水飴 ..... 30g	粉ゼラチン ..... 8g
		④ 水 ..... 大さじ2杯

- 準 備**
- 1.型にクッキングシートを敷き、コンスタークと粉糖をふる。
  - 2.粉ゼラチンに大さじ2杯の水を入れてふやかす。

### 作 り 方

- 1.①を火にかけ、110°Cになるまで煮詰める。
- 2.火を止め、ゼラチンを手早く混ぜる。
- 3.ボウルに移し、白くもつたりとするまで泡立てる。
- 4.型に流し込む。②を1:1で混ぜたものをふりかける。
- 5.残りの③をかけながら好みのサイズに切り分ける。切り口にもふりかける。



常温保存可能ですが、涼しくない時は冷蔵庫で保存してください。冷蔵庫に入れると弾力が増しますが、食べるときに少し常温に戻してからいただくと柔らかい食感を楽しめます。