

すずいち 広報室

6月に入り、樹々の緑も一層深くなり山々がとっても美しい季節になりました。今年から、8月に祝日「山の日（8月11日）」が設けられ、6月は唯一祝日のない月となってしまいました。一年で最も昼間が長い日とされている「夏至（げし）」があり、21日の朝 7時34分に夏至の瞬間（夏至点を太陽が通過する瞬間）となります。太陽の恵みに感謝して、梅雨の晴れ間にのぞく青空に、夏の匂いを感じながら、梅雨が明けるのを待ちましょう。



これはダメ！ 梅雨時期の洗濯物を部屋干しする時の3つのポイントをご紹介します！「アーチ干し」ってなあに？

ポイント1：下より上に干す 湿気は下にたまるので、出来るだけ上に干すのがおすすめです。洗濯物の下に、くしゃくしゃに丸めた後に広げた新聞紙を置くのも効果的です。でもカーテンレールに干すのはNGです。カーテンの汚れが衣類に付いたり、逆に洗濯物の湿気がカーテンに付いてカビの原因になります。また、洗濯物の重みでカーテンレールが傷んでしまいます。

ポイント2：アーチ型に干す 洗濯物を干した時に、丈の長さがアーチ状になるようにします。長いものを左右に、真ん中に短いものという感じで干します。アーチ下の部分に空間ができるので、風が通りやすくなり、通気性が良くなり早く乾きます。



ポイント3：立体的に干す ジーンズなど生地が厚めのものや、裏地がついているスカートなどは、裏返しにして立体的に干すと、空気の通り道ができて、奥まで乾きやすくなります。



→ 鈴一のリフォームは安心と信頼を大切にしています！ →

見積無料!

内装
外装

水まわり・水漏れ等
住まいに関する事は
鈴一にご相談下さい。

◎お見積りは無料です。各担当者または、本社 高橋(たまちゃん) 090-6800-5519 までお電話下さい。

◆たまちゃんキッチン◆ 旬のオクラを使った簡単レシピの3品をご紹介します！

★オクラのネバネバ成分はペクチンなどの栄養成分です。ネバネバ食材で健康パワーアップ！♡。°♡。°♡

《オクラの下処理》①ガクとヘタを取り、まな板の上に並べて塩少々ふって板ずりします。1分程茹でてザルにあげて冷まします。

I.定番の味！オクラのごま和え *オクラが冷めていくうちに、ごまの味がしみ込んでいきます♪

【材料】 オクラ2パック、すりごま大さじ4、麺つゆ(2倍濃縮)大さじ1.5

①ボウルにすりごまと麺つゆを混ぜ合わせます。②茹でて水気を切った熱いままのオクラを①に加えて、優しく混ぜます。

II.オクラとひじきの卵スープ *オクラのとろみで卵がふわふわとなります♪

【材料】 オクラ4本、ひじき大さじ3、溶き卵1個、A(水500cc、鶏ガラ顆粒・酒各小さじ2、醤油大さじ1、塩少々)、ごま油小さじ1

①斜め3等分に切ったオクラをAで2分煮て、流水で洗ったひじき大さじ3と、ごま油小さじ1を加えて、仕上げに卵をまわし入れます。

III.長芋とオクラのネバトロ焼き *ネバトロコンビで、モチモチ食感が楽しい味です。ポン酢でどうぞ♪

【材料】 長芋200g、オクラ3本、A(小麦粉大さじ1.5、薄口醤油大さじ1.5、鰹節1パック、塩・こしょう少々)

①長芋は半分は千切り、残りはすりおろし、輪切りにしたオクラとAを全て混ぜて両面焼きます。器に盛り、刻みのりをふります。

♥【スキットママさん】受け承りま〜す。(受付期間：3月～9月を予定しています)

◆たまちゃんの掃除でスッキリできたら嬉しいです。どうぞご遠慮なくお電話下さい。

◆費用例 *コンロまわり¥3,240 *レンジフード¥5,400 *浴室そうじ¥5,400

♥たまちゃん直通電話 090-6800-5519 (平日9:00～16:00)です。