

イマドキTopics

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

01 焼き芋が大人気！

さつまいもが大人気の昨今、特に焼き芋に注目が高まっています。焼き芋は、秋冬の食べ物という印象ですが、季節関係なく人気で、焼き芋専門店が登場するほど。焼き芋には整腸作用があり、美容に効果的なところも魅力です。そんな焼き芋の特に人気の食べ方が「冷やし焼き芋」。スイーツ感覚で楽しめ、コンビニでも見られました。冷やすことで大腸まで届いて腸内環境を整えてくれる難消化性でんぶんとも言われるレジスタンストースチが増えるのもポイントです。冷やし焼き芋に最適な品種は、シルクスイートや紅はるか、安納芋といった、ねっとりとした食感のもの。寒い時期に冷たい焼き芋を暖かい部屋で食べるのも良いですね。ちなみに、おうちで焼き芋をつくってラップをし、冷蔵庫で冷やしたものや、ふかしたものを冷やしてもおいしいですよ。



02 鉄道開業 150 年！

1872 年（明治5年）10 月に日本で初めて新橋から横浜間で蒸気機関車が走り、今年、鉄道開業150周年を迎えるました。その後、1883 年7 月には上野～熊谷間が開業、1889 年7 月には新橋～神戸間が開通。今では、駅の売店や車内販売は当たり前にありますが、鉄道開業時には、新聞の立ち売りが行われ、横浜では駅売店が誕生し、新聞や小間物が売られていたそうです。旅を楽しくしてくれる駅弁のお初は、諸説ありますが、1885 年7 月に宇都宮駅で売られたと言われています。おにぎり2 個とたくあん2 切れを竹の皮で包んだものだそうで、素朴だけど、車窓を眺めながら食べると、また格別の味だったかもしれませんね。車内販売はなんと座布団。といつても貸し座布団で、当時は椅子が木製で硬かったことから、1875 年8 月から行われたそう。車内販売は、1898 年（明治31 年）、関西鉄道が列車内に飲食店を開き、弁当やお茶、菓子、酒などが売られた記録が残っているそうです。

03 お寿司やケーキ、冷蔵庫にどう保存する？



買ってきたお寿司やケーキを食べるまで冷蔵庫保存したいけど、お寿司はシャリが固くなったり、ケーキはスポンジのふわふわが保てなかつたりと、保存の方法を迷いませんか？そこで冷蔵庫保存のコツを紹介します。お寿司は、パックのものなら、キッチンペーパーを濡らしたものを上に乗せ、その上からラップをして新聞紙で包めば、シャリやネタの乾燥防止になります。ケーキのスポンジ生地などが乾燥してしまうのは、買ってきた箱が水分を吸ってしまうことも一因に。そこで、保存容器を使うのがおすすめ。フタの裏側にケーキを乗せ、その上から容器をかぶせればOK！保存容器がない、もしくは、合うサイズがない場合はボウルを使うのもおすすめ。隙間が生じるときは、ラップを使うのも良いですよ。上手に保存して、美味しく食べましょう♪

こんにちは／

お施主様の笑顔が
私どもの一番の喜びです。

代表取締役 萩野 剛人

あなたの街のOGIKENです。

いつもお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。今回お届けしました住まいのかわら版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へ、お住まいと生活に役立つ情報を提供することができましたらと思い本紙をお届けいたしました。お住まいのこと、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。

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。



Canor カノール

お気に入りは隠さない

新しい収納カノールは、価値観やライフスタイルに合わせて収納のかたちをカスタマイズして、お気に入りの空間を自分らしく実現できます。



魅せる暮らしを提供するキッチン「ノクト」と
魅せる収納「カノール」を同時発売

LIXIL

Noct ノクト

魅せると変わる、わたしの暮らし。

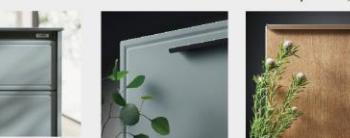
暮らしを魅せると、自然と気持ちが前向きになり、暮らし方が変わっていく。料理はもちろん仕事も、趣味も、団らんの時も、ノクトは暮らしの全ての時を魅せてくれるキッチンです。



洗練されたデザインの
「スリムデザインワークトップ」



GROHE製
オールインワン
浄水栓「ミンタ」



豊富な扉カラー・取手



新しいニーズに対応する
「キッチンテーブル」



写真・記事：株式会社 LIXIL

間違いがし答え：①お母さんの枕の大きさ ②男の子の腹巻きの有無 ③女の子のぬいぐるみ ④女の子長袖→半袖 ⑤お父さんのシャツの首元の形

ご相談・お問い合わせはこちらまで

株式会社 萩野建築企画

〒335-0022 埼玉県戸田市上戸田1-1-17

TEL 048-554-5277 FAX 048-445-5864

<https://www.ogino-k.com>

