

(株)嘉藤住宅設備の



# ふれあし通信!



皆さんこんにちは~(株)嘉藤住宅設備です。

早いもので2018年も残すところあと一ヶ月を切っちゃいましたね~

そして今年も平成最後の年ですね~私は昭和生まれなのですが、子供の頃からテレビ等で観ていた俳優さんや歌手の人が亡くなったりと、昭和も遠くになってしまっていて複雑な気分です...

さらに今年も冬のドカ雪に始まり、ゲリラ豪雨、台風と自然災害が多かったです。テレビでニュースを見るたびに憂鬱な気分になりました。

来年はどんな一年になるのでしょうかね~?

(株)嘉藤住宅設備は、来年も皆さんに笑顔をお届けするべく一生懸命がんばってまいりますのでよろしくお願いいたします。



2018年 年末号



## 今年も一年心からありがとうございました。

- 2月、TOTOショールームにてリフォームフェアを開催しました。
- 3月、当店にて春の感謝祭を開催しました。
- 4月、日帰りバスツアーを開催しました。
- 5月、テクノホールにて合同展示会を開催しました。
- 7月、当店にて夏のパナソニックフェアを開催しました。
- 9月、タカラショールームでリフォーム相談会を開催しました。
- 10月、テクノホールにて合同展示会を開催しました。
- 12月、当店にて冬の感謝祭を開催しました。

今年も、ご多忙の中、たくさんのご来場いただき感謝です。

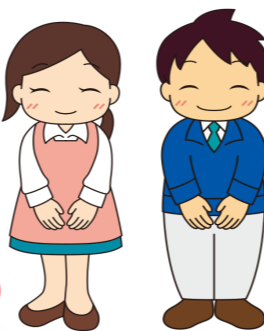
(4月バスツアー) 来年も楽しいイベントを考えていきますよ~♪



(7月パナソニックフェア)

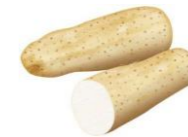


# ありがとう ございました



## レシピ

### 長芋たらこソテー



長芋の歯ごたえとたらこの口当たりが相性抜群♪

—4人分—

- たらこ.....1腹(40g)
- 長芋(皮をむいて1cmの厚さ).....約10cm分(200g)
- バター.....大さじ1
- しょうゆ.....小さじ1
- みりん.....小さじ2
- 刻みのり.....適量
- 大葉(千切り).....2枚

- ① たらこは皮から出してほぐし、Aと混ぜ合わせておく。
- ② フライパンを予熱しておく。
- ③ バターをひき、長芋を並べてふたをし、焼き色が付くまで4~5分焼く。裏返してふたをし、さらに3~4分焼く。
- ④ ①を加えてすぐに加熱を止め、予熱でたらこに火を通しながらからめる。  
(香り付けに、バターを適量入れてもよいでしょう)
- ⑤ お皿に盛り付け、上に刻みのりと大葉を飾る。

## 器に注目

### 糸尻・高台

糸尻(いとじり)・糸底(いとぞこ)・畳付(たたみつき)は、ほぼ同じ意味で使われていて「器とテーブルとの接触面」を表します。高台(こうだい)は、器の足の部分です。器には高台があるものと、無いものがあります。高台があると器が安定することに加え、熱いものを入れたときでも持ちやすくなります。蕎麦猪口など熱いものを入れない器には高台が無いものもあります。また、マグカップは熱いものを入れますが、取っ手が付いているので持ちやすく、高台が無いものが多いです。普段使いの食器もこんなところに注目すると楽しいですね。



### ワイングラスを美しく

ワイングラスは、やはり曇りが無く美しく扱いたいものです。注意して洗うことはもちろんですが、曇りを残さないためにも水気をキレイに拭き取るのが大事。グラスに直接手が触れないくらいのおおきめサイズのクロスを使いましょう。材質は毛羽立ちがしにくいリネン(麻)などの素材がおすすめです。台座やステム(グラスの脚)を拭き、さらにクロスをグラスに軽く押し入れ、やさしく回して拭き上げます。曇りの無いグラスでこそワインの味わいも最高のものになりますね。



### 器の余白

料理の盛り付けは高さを出すことで、見栄えがとても良くなります。例えば、とんかつはキャベツなどの野菜の上に盛り付けて、高低差を出してメリハリを付けると立体的に見えます。高さと同じく大事なポイントは「余白」です。お皿一杯に盛り付けるのはボリュームを感じますが、器に対して3割程度の余白を見せて盛り付けると、器のデザインや模様を楽しむことができます。フランス料理などに見られる「余白を活かしたソースの演出」もまた食事を一層引き立ててくれますね。



### 蓋はどうする?

改まった席での和食には、ご飯のお茶碗など器に蓋がされている場合が多いですね。もちろん、食べる際には、蓋は全て取ってからのいただきますが、問題は食べた後の蓋をどうするか?です。蓋を裏返しにしてかぶせる方もおられますが、蓋に施された模様が傷つく恐れがあるのでおすすめしません。食べ終わったあとは、元のように蓋をしておきましょう。



今年、秋、富山のお米「富富富」が全国にデビューしましたね。  
皆さん、もう食べてみられましたか？

「富富富」は富山のコシヒカリを品種改良して  
（「猛暑の高湿に強く」「台風などの災害で倒れにくい」  
「イネ特有の病気に強い」）作られたそうです。  
となれば、もう食べてみるしかない！というわけで  
食べてみました・・・「普通においしい（笑い）」「香りも良い、新米だからか？」  
そんな感じでした、確かに水も、土壌も良い富山で育ってきた富山県人にしてみれば  
普段からおいしいものを食べているわけだからハードルが高いですよ（笑）  
魚沼産コシヒカリや秋田こまちのように、名前を聞いただけで美味しいよね～  
と言ってもらえる「富山を代表するブランド米」になってほしいですね～。

・・・さて、ここで問題です。  
下の「富富富」のパッケージの本物はどれでしょう？



ビフォー&アフター



富山にお住いのF様のキッチンのリフォームの紹介です。



- …キッチンが古くなった
- …収納がもっとほしい
- …明るく清潔なキッチンにしたい
- …作業スペースがほしい
- …温かみのあるキッチンにしたい



温かみのある明るいキッチンになりました  
収納、作業スペースも多くなり  
毎日、キッチンを使うのが楽しみです。



Pana card 会員募集中！

嘉藤住宅設備専用会員証作りませんか？

- ✓年会費無料！
- ✓当店でのみご利用いただけるカードです
- ✓お支払いは安心・便利な「口座振替」
- ✓商品のお買い上げと同時に、カード入会のお申込みができます！
- ✓翌月1回払いの場合、手数料はかかりません！



※万が一カードを紛失しても他では利用できないカードです。  
最長120回 詳しくは担当者にご相談下さい。



当店のホームページを更新しました。

当店を空から見た動画を掲載しています。  
動画はドローンにカメラを搭載し撮影しました。  
一度見てみてくださいね。



↑ 携帯、スマホはこちら。



URL <http://www.kato-js.jp/>



12月に入ると「今年も一年早かったね」「暑いのが終わったらあつという間にもう年末なんだね」というがこの時期の挨拶になっちゃいますよね～  
何だかんだで大晦日ですよ・・・大晦日と言えば年越しソバが定番ですね  
年越しソバの風習は江戸時代中頃に始まったらしいですが何故ソバなのかは  
地域によってさまざまです「人生はソバのように細く長く生きる」や  
「ソバは切れやすいので一年の苦勞を切り捨てる」等の説があります。  
関西地方ではソバでなくうどんを食べ、うどんは運を運ぶに似ていることから  
「うどんを食べて人生はうどんのように太く長く生きる」と言った説もあります。  
超高齢化の日本はもしかして・・・年越しソバの効果では？・・・  
・・・そんなことはないな（笑）

