ハマニウェルリビング

発行 ハマニウェルリビング

浜松市浜名区西中瀬 3-15-36 TEL:053-588-3090

FAX:053-588-1552 https://hamaniwell.jp/ E-mail:info@hamaniwell.jp

その魅力と実用性をご紹介します。空間をより広く見せる室内窓。光を取り込みながら、

をご存知ですか。 間を作るアイデアです。これからの かの場所とつなぎ、明るく開放的な空 を作り、部屋と部屋、または廊下などほ 昨今のリフォーム 屋作りに、ぜひ注目してください。 部屋の壁の一部に窓 ・トレンド「室内窓」

素敵に生まれ変わる あきらめていた空間が

日当たりが悪い部屋や場所に、ほかの部 屋からの光を呼び込むことができます。 室内窓のいいところは、やっぱり採光。

デザインいろいろ 室内窓のバリエーション

ができます。 せて、さまざまなパターンから選ぶこ 富。ライフスタイルやインテリアに合 は、フレームの色やガラスの種類も LIXILの室内窓シリーズ『デコマド』 わ 豐



上下いっぱいまで広げれ ば、"仕切りながらもすごく オープンな"空間に

そんな大変身も十分に可能です。 としてしか使えなかったスペースが、 間取りから見直すことで、たとえば納 敵な家事室や書斎に生まれ変わる

検討ください。

スペース」も驚きの素敵空間に。ぜひ

室内窓があれば、あきらめていた「デッド

ではなく、実際に開閉できるタイプがい換気のことも考えるなら、はめ殺しの窓 換気のことも考えるなら、はめ殺しの

で以上にとりやすくなるはずです。 れ、家族のコミュニケーションは、これ 部屋どうしの視覚的なつながりが生

ま

いでしょう。

●テレワークスペース

ん。家族の気配を感じつつ、仕事に集 区別しながらも、閉塞感がありませ 生活空間とワークスペースをしっかり

●学習スペース

集中できない」といった、よくあるお悩 みの答えになりそうです。 は目が届かなくて不安」「リビングでは に子どもの学習スペースを。「個室で リビングやキッチンから目の届く場所

学習スペースなら半個室タイプがおす すめ



暮らしメモ

内窓アイデア

こんなスペースに ●廊下や玄関ホール

で、光の「おすそわけ」をもらえます。 が、隣接する部屋に内窓をつけること 間取り上、採光しにくい作りになって しまうことが多いのが廊下や玄関です ●クローゼット

お気に入りの服やコレクションを楽し インテリアになじみやすくなります。 の仕切りがワンクッションになり、より ウォークイン ・ クローゼットの一部を 「見せる収納」と比べると、透明ガラス 「見せる収納」に。 完全にオープンの

秋の食材が魅力的な季節になりました。今年は 素材の持ち味を引き出す「せいろ」を使った蒸 面倒くさそう……」と敬遠しているのならもっ し料理に挑戦してみませんか

なら安価なものも多く、 者におす せいろには中華式と日本式があります ろ料理をぜひ始めましょう。 たいない。 すめなのは中華せいろです。 簡単で楽しく、 気軽に重ねてたくさん 健康的でもあるせい 竹、 杉製

かふか、冷凍したごはんも脂が流れ落ちてくれます。 出てしまう心配もありません。逆に肉は余分な 感じられるはず。 せいろで蒸した野菜は甘く、 の食材を一度に蒸すこともできます 冷凍したごはんもつややかに。実はせ 茹でた時のように栄養が流れ 固くなったパンはふ うまみがしっかり

毎日使える実用的な道具なのです。

蒸しあがったらせいろごとお皿に乗せて、 食卓をにぎやかに彩ります。





はやめましょう。

肉と野菜をバランスよく、せいろを使って蒸してみよう。 野菜はお好みで変更しても。

お手入れに洗剤はNG 使い終わったら、濡らした布 巾などでよく拭き、陰干しし ます。汚れが取れない時は、 たわしを使って水洗いして。 臭い移りしやすいので、洗剤

せいろ 使いこなし術

使い方からお手入れまで

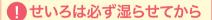
受け台があれば手持ちの鍋でOK

専用の鍋がない時は、市販の受け台を挟んで。

油っこい食材は?

脂分の多い食材や調味料 をたくさん使った時は、専 用の紙や葉物野菜を下に 敷いて汚れを回避。お皿 ごと蒸しても大丈夫です。

手持ちの小さな鍋で十分使えます。

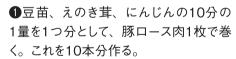


せいろを使う前には、必ず水をかけて 湿らせる。(初めて利用する時は食材 を入れずに約15分間空蒸しする。)

▼材料(2人分)

▼作り方

【下準備】豆苗、えのき茸は根本をカッ トしてから、10等分にほぐしておく。に んじんは5cm長のスティック状になるよう にカットし10等分に。豚ロース肉は塩・ こしょうを軽くふり、下味をつけておく。



- 2鍋に水(分量外)をたっぷり入れ沸騰 させる。
- ❸せいろをしっかり濡らしたら、専用紙 か葉物野菜(分量外)を敷き、●をバラ ンスよく並べ、酒をふりかける。
- 42の鍋に3をセットし、ふたをしたら 中~強火で約10分蒸す。蒸し上がった らせいろごと皿に乗せてテーブルへ。塩・ ごま油(1:1で合わせる)、ポン酢など、 お好みの調味料でいただく。

主食も一緒に温めて

時短を目指すなら、もう1段せいろを追 加して、主食も一緒に温めましょう。冷 凍のごはんや市販の冷凍うどんがお すすめ。10分程度で熱々です。

読書の秋を楽しむアイデア

読んで終わりじゃない、「読書会」で一歩進んだ楽しみ方を

読書会が静かなブームです。決められた本を 読んで、その内容について話し合う集まりの ことで、ほかの人の視点を学んだり、読書を通 じた交流を行ったりします。町の小さな個人 書店は本にまつわるイベント情報が豊富で す。散歩がてら訪問するのもいいでしょう。 開催情報はSNSなどでも見つけられます。



■■■、暮らしのワンポイント

忘れないで! 食洗機の定期的なお手入れ ベストコンディションを保つために必要なこと

食洗機のお手入れ、毎日しておきたいのが庫内の乾燥と残さいフィルター

の清掃です。また、月に1度は洗剤カスや油汚れを落とすための空運転(あ れば洗浄コース)が必要です。なお、クエン酸をメンテナンスに利用するの

は要注意。金属部品のさびにつながる恐れがあります。正しいお手入れ

でいつまでも快適に使いましょう。

※本記事に記載の内容は、メンテナンスに関する一般的な情報です。利用している食洗機メー カーの指示や説明書は必ず参照してください。