

あなたの街のでんきやさん

2018年4月号

テライ通信



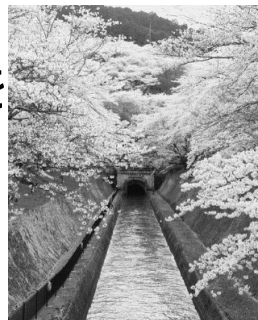
さわやか♥ライフ
テライ 本店
 TERAIDENKI
 大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532
 FAX 524-3934

当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。
 スタッフ皆でせっせと更新中!

大津 **テライ** で、検索 🔍

<http://www.teraidenki.com/>

ようやくポカポカ気持ちのいい季節がやってきましたね。花粉症の方はツライ時期かもしれませんが……。しかし、日本の春!この時期は何と言っても桜!!です。花見がたくなります。お昼の花見もいいですが、やはり夜桜を見る方が好きです。三井寺疎水のライトアップは毎年幻想的でキレイですね。少し遠いですが、海津大崎の桜も圧巻です。昔、花見の時は「花より団子」でしたが、最近ではお散歩しながら桜を見上げるこれぞ「花見」をするようになりました。自宅の近くに距離は短いですが、桜のトンネルになる道があるので、毎朝そこを歩いてホッコリながら出勤しています。私の中で勝手に穴場だと思っています。一年の内、ほんの何日かの楽しみですが、それがまたいいのかもしれないね。



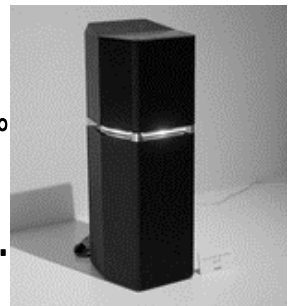
鈴庄 由佳

私のイチオシ! 商品

今回私が紹介する商品は、最大出力1100W!!

映画も音楽もカラオケも高音質で楽しめるワイヤレススピーカー「SC-UA7」です。以前紹介しました「マカロンSC-MC20」に似た商品ですが、こちらはより音を楽しむ為にあります。

映画、音楽では臨場感あふれる体感サウンドを実現。カラオケでは、エコー・キー・テンポなどを選べ本格的に楽しめます。前方3面にスピーカーを配置し、180度サウンドで部屋中にいい音を届けてくれる優れもの!!私も個人的に欲しい一品です。



久野 浩太郎

今月の新製品情報

少し先の発売ですが、私が気になっているのは強力マルチライトです!!

1927年(昭和2年)に初めて「ナショナル」の商標を使い発売した「角型ランプ」をイメージしたレトロ調デザインです。

明るさはパナソニック史上NO1!!(2018年2月22日現在)

本体正面の強力ライト、底面にもLEDを搭載しておりランタンとして使えます。

正面強力ライトと底面ランタン同時点灯で前方と足元のダブル照射もできます。

重さも約270gと軽量コンパクト。

強力ライトにはないデザインで、お部屋においてもインテリアの一つになりますヨ。

1927年
デザイン



2018年
デザイン



寺居 かおり

発掘! 色々な商品あったんだ

トイレの明かりをいつっかり消し忘れてしまうことはありませんか?

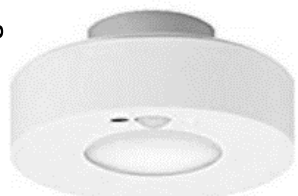
トイレむけ ひとセンサー付コンパクトLED照明「HH-SC0098L(N)」なら安心です。

人の動きを感知し、自動で入切。わずかな動きも見逃さないの途中勝手に消えてしまう心配もありません。薄型で幅も直径12.6cmとコンパクトなので、狭い空間にすっきり納まります。

取付けは引掛けシーリングにかけるだけで簡単。明るさは電球60W相当、それなのにLED

だから消費電力はわずか7.3Wでとっても省エネです。光色も暖かみのある電球色と

自然なナチュラル色からお好みで選べます。快適、エコなトイレ空間へ、ぜひおすすめ。寺居 康之



くらしの

お役立ち情報

2018
4

暮らしのヒント

そもそもコンビーフって？



コンビーフの缶詰は味が濃いめについてるので時間がない時の献立にすぐ活かせませぬ。コンビーフは Corned Beef という英語で「塩漬けの牛肉」を意味します。製造はまず①塩漬け：牛肉の塊から脂身や筋などを取り除き、塩漬けに。②加熱：繊維状にほぐしやすくするために高温で加熱。③ほぐす④調味：油、塩、香辛料などで味付け。⑤缶詰に詰める…多くの工程を経て、あの繊維状になっているのですね。

暮らしのヒント

そろそろ紫外線対策を。

紫外線が一年を通してもっとも多く降り注ぐ時期は5～9月と言われています。快晴で日差しが強いときは紫外線を意識しても、曇りや雨のときは、あまり気にしない方も多いと思いますが、紫外線量はあまり変わらないそうです。外出時には服装やお化粧品に気配りして対策をしっかりしておきましょう。

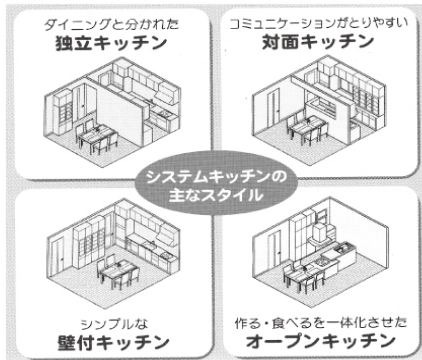


素敵なキッチンに しませんか？

昔のキッチンといえばお母さんが一人で一生懸命お料理を作っているイメージですよね。現在でも献立作りの中心はお母さんですが、家族みんなで楽しむ素敵なキッチンにしませんか？

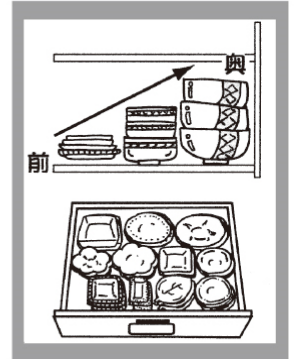
キッチンの基本的な形

1950年代にダイニングキッチンが登場し、1980年頃には独立キッチンが主流になりました。その後、家族の顔を見ながら料理ができる対面キッチンの人気が高まりました。さらには、家族で一緒に作って楽しむオープンキッチンが増えてきています。まさに、キッチンは団らんの中心というイメージですね。



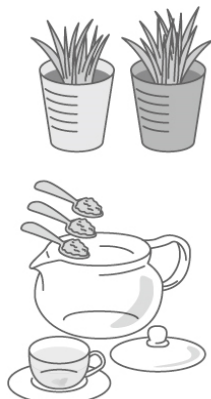
食器棚への収納は...

食器棚で大きなお皿は下の段に、小さな器は上の方に置くと安定したバランスになります。それぞれの棚には、手前は低く、奥は背の高いものを置いたり、あまり使わないものを奥に積み重ねましょう。小鉢や小皿などは引き出しに入れて「見せない収納」も一つの方法です。食器棚の収納で気を付けたいのは、目線の高さ約140～150cmの段です。一番目につくところなので、お気に入りのコーヒーカップやグラスを飾って「見せる収納」を楽しみましょう。



キッチンの「演出」

オープンキッチンの場合、ダイニングからの眺めが気掛かりということも…。カウンターにおしゃれな調味料入れやかわいい雑貨を並べて飾ってみましょう。目隠しを兼ねて空間がセンスアップできます。また、料理に活かせる演出方法としては、日当りの良いキッチンの窓辺にミントなどのハーブを置いてみましょう。料理の盛りつけにちょっとちぎってトッピングしたり、手軽にハーブティが楽しめるので便利です。



シンクのお手入れも大事！

普段は、使い終わった後、水拭きする程度で充分ですが、少し汚れたら、やわらかいスポンジにクリームクレンザーをつけて、小刻みにスポンジを動かしながら磨きます。そして水で洗って、から拭きします。見落としがちな蛇口まわりの細かい汚れを落とすには、歯ブラシが便利です。水アカや汚れがたまりやすい裏側やつけ根もしっかりとこすります。最後に乾いたタオルなどで磨けばピカピカに！

