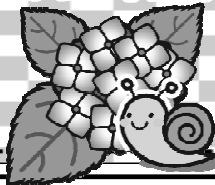


あなたの街のでんきやさん

2018年6月号

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

# テライ通信



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/>

日本時間6/15(金)0:00にロシアワールドカップサッカーキックオフ!日本代表の初戦は6/19(火)21:00コロンビア戦です。ロシアといえば皆さんは何を思い起こされますか?食べ物ではボルシチやピロシキ。私の年代では「パルナス、パルナス、モスクワの味〜♪…」といったも広大な国なので地域によって気候、人種、文化、宗教など大きく違うようです。その東西距離はバルト海東岸からベーリング海峡のラトマフ島まで約1万km。北海道稚内から鹿児島まで直線距離で約3100kmなので、なんとその3.2倍以上もあります。日本代表もまず第一ステージで3ヶ国と戦いますが、その移動距離も相当なもの。体調管理に充分きをつけてチームワークを発揮しその力を出しきっていただきたいものです。頑張れ!NIPPON!



FIFA WORLD CUP  
 RUSSIA 2018

寺居 康之

## 私のイチオシ! 商品

パナソニックのドライヤー“ナノケア”はシリーズ累計販売1000万台突破!!  
 髪の毛の悩みといえば“パサツキ”“うねり”“くせ”“広がり”ですが  
 “ナノケア”はナノイー&ダブルミネラルで髪にうるおいを与え  
 広がりをおさえてまとまります!!  
 乾かしながらトリートメントしてくれるので、キューティクルの  
 密着性を高め強い髪に導いてくれるんです。  
 乾燥スピードはさらに約15%アップして、忙しい時も素早く乾かせます!



寺居 かおり

## 今月の新製品情報

今回私が紹介する商品は、サッカー日本代表オフィシャル商品エンブレム&サムライブルーカラーの創風機「F-BR25TS」です。以前「宇宙戦艦ヤマト」コラボで紹介した創風機と同じモデルで独特な形状ですが、パワフルで均一な風を生み出し、部屋の空気をすばやく循環してくれる優れものです。もうすぐ梅雨入りしますが、エアコンの除湿と併用してお使い頂ければ、お部屋のイヤなジメジメも一気に解消してくれること間違いなしです。現地時間6月14日~7月15日までロシアワールドカップが開催され、熱戦が繰り広げられる事と思います。サムライブルー創風機の風と共に日本代表を応援してみたいはいかがでしょうか?



久野 浩太郎

## 発掘! 色々な商品あったんだ

お肌の悩みは色々ありますが、中でも多いのが毛穴の汚れ。特に鼻の頭は、目立つので気になり、へたに処理しようとするとかえって悪化してしまいます。そんな悩ましい毛穴の汚れはきちんと処理してあげれば、段々と改善していくんですよ。そこで毛穴吸引スポットクリア リセ「EH2592PP」の出番です。毛穴パックのように一度にごそと取れる訳ではないですが、肌に負担が少ないので、定期的に続けているとお肌がツルツルになります。小鼻のキワに使いやすく、お風呂で使えます!これが1番ありがたい!! 毛穴を開かせて肌の上を滑らせるようにある程度速めに動かすとごっそりとれます。毛穴すっきり、そして化粧水でひきしめ素肌美人を目指せそうですね。



鈴庄 由佳



# お役立ち情報

2018

6

## 暮らしのヒント 緑のインテリア「苔玉」

苔玉（こけだま）とは、植物の根を土で包み、その周りを苔で固定したもの。鉢やポットなどの容器を必要とせず、苔玉の状態で鑑賞用として飾ることができます。もともとは、根がびっしりと張って固まった状態で容器から引き抜き、そのまま飾る「根洗い」という盆栽の手法を応用したものです。小さな緑のインテリアとして楽しめますね。



## 暮らしのヒント 平安貴族も楽しんだ「かき氷」

かき氷の歴史は古く、枕草子に「削り氷に甘葛入れて、新しき鏡に入れたる」と記されているとおり、平安時代から食べられていたと言われています。しかし、当時、氷は貴重なもので貴族や特権階級の楽しみであり、庶民には縁遠いもの。明治時代になって製氷機が登場し、ようやくかき氷が庶民でも食べられるようになったそうです。



## 名脇役の夏野菜 紫蘇(しそ)

お刺身を引き立て、一緒に食べると爽やかな風味がする青じそ。梅干作りに欠かせない赤じそ。青じそは年中スーパーで見られますが、やはり夏の旬にこそ大いに楽しみたいものです。

### しそは平安時代から?!

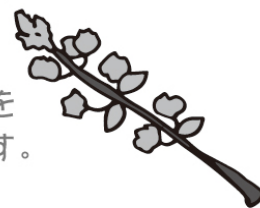
しそは中国からヒマラヤにかけての地域が原産地といわれ、日本には中国から伝わったとされていますが、栽培がいつ頃から始まったのかは定かではありません。平安時代の書物には、しそを意味するような記載があったり、江戸時代の「農業全書」には、「さまざまな料理に使える」と書かれていたり、「それを生魚に使えば毒を殺し、また薬としても使える」ということが書かれているそうです。昔も、しその爽やかな味わいを楽しんでいたのかもかもしれませんね。



### 花ほじそ

「花ほじそ」は、しその花穂の部分のこと。しその花は、軸に沿って小さな花がたくさんつき、かわいい姿をしているので、日本料理や刺身のあしらいとして利用されるほか、香りがよいため薬味としても使われます。しその花は赤じそが紫色で、青じそは白色ですが、花穂じそに利用されるのはおもに紫色。ある程度開花した状態で収穫されて販売されています。

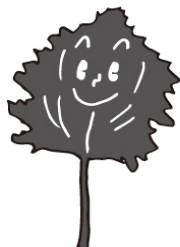
かわいい  
花がお料理を  
引き立てます。



### 赤じそ

「赤じそ」は赤紫色のしその葉。しそは漢字で「紫蘇」と書くように、もともとは赤紫色で、青じそは赤じその変種です。赤じその紅色は、アントシアニンの一種の「シソニン」という色素によるもの。この色素は酸性のものと混ぜると鮮やかな赤色になるため、梅干やしょうがなどの色付けに使われます。赤じそは茎ごと束にされて販売されることが多く、出荷シーズンは夏です。

梅干しや  
しょうがなどの  
色付けに…



### 青じそ(大葉)

「青じそ」は、別名「大葉」とも呼ばれます。青じその大きな特徴は爽やかな香り。これは「ペリラルデヒド」という精油成分によるもので、食欲増進や腐敗防止、発汗などの作用があるそうです。旬は夏ですが、施設栽培で作られたものが一年中出回ります。青じその選び方は、葉に張りがあるためみずみずしく、色が濃いものをおすすめです。

爽やかな  
香りで薬味  
などに…



