

あなたの街のでんきやさん 2018年11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/>

グッと寒くなってきましたね。冬が大好きな久野です。基本暑いより寒いくらいの方が好きなんです。最近は朝起きるのが辛くなりました。九州にいる時は冬こそ外に出たい派だったんですが、滋賀は寒い…。出れません…。小学生の時いつまで半袖で過ごせるか友達と勝負していた日々が懐かしいです。ちなみに私は1月頃まで、友達は1年中半袖でした。冬になると食べたくなるのが鍋!! 一番好きな鍋はすき焼き!! これが一番好きな食べ物でもあります。実家でもよく食べたな～。ただ一つ問題があり、久野家には鍋奉行が2人います。私と姉です。よく2つの派閥がお互いのすき焼き論争で抗争を繰り広げていました。今でこそ2人とも落ち着き丸くなりましたが、次実家に帰れば、また抗争が勃発することでしょう。それが楽しみでもあります。鍋の時はパナソニックの卓上IHがおすすめですよ!



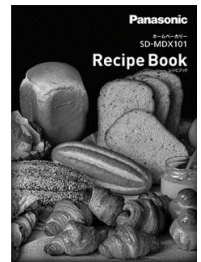
久野 浩太郎

## 私のイチオシ! 商品

いよいよ食欲の秋本番ですね!! そこで手軽にお家でパンが作れるホームベーカリーSD-MDX101をおススメします!

材料を入れてスタートを押すだけで焼きたてのパンがカンタンに作れます。(タイマー機能で朝に焼きたてのパンを食べることも!)

パン・ド・ミをはじめ40種類の多彩なメニューの中には、今人気の甘酒(米麴タイプ)、もち、ピザ生地、うどん、パスタ、あんこなどなど、パン以外にもいろいろあります。さらにアレンジを加えればメニューは無敵大にひろがります!! 寺居 かおり



## 今月の新製品情報

いよいよこの12月から4K衛星放送スタート!

いまの4倍のキメ細かな美しい映像がさらなる迫力や感動を紡ぎだします。

そこで4Kチューナー内蔵ブルーレイレコーダーDMR-SUZ2060が新発売。

4K対応テレビとHDMIケーブルでつなげば、セットでレコーダー付4Kテレビに変わります。

これで放送中の4K番組の他、録画やディスクまで余すことなく4Kを楽しめます。

いまなら4K対応テレビとのセット買いで高額キャッシュバック実施中。

年末年始に是非いかがですか?



寺居 康之

## 発掘! さんな商品あったんだ

いつでも携帯、気軽に全身マッサージが出来る低周波治療器ポケットリフレW-NA25のご紹介です。効果は肩こりの緩和、麻痺した筋肉の萎縮の予防及びマッサージです。

首、肩、腰、腕、脚と自分のコリや疲れをほぐしたい箇所を手軽にマッサージできます。バックの内ポケットに入るコンパクトサイズでさらにふた裏がフェイクミラーになっているのでコスメ感があり、マッサージ機を持っているとは思われないので、どこでも使うことができます。年末年始忙しく疲れもたまる時期なので、手軽にマッサージできると助かりますよね。



鈴庄 由佳

## 暮らしのヒント

レトロ?新しい発想?  
『ちゃぶ台』

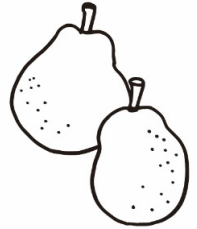
昔はひとりずつの膳があり、上下関係もあった食事風景が「ちゃぶ台」が家庭に登場することで、家族団らんの象徴ともなりました。時代を経て、ダイニングテーブルとイスという形が一般的になりましたが、最近では「使わない時は手軽に折り畳んで場所が広く使える」「リビングでラグの上に置いて楽しむ」「レトロ感がかわいい」といった感覚で「ちゃぶ台がある暮らし」を楽しむ方もおられますね。



## 暮らしのヒント

## ラフランスは追熟でおいしく

洋ナシの代表格「ラフランス」。出荷時期やスーパーなどに並ぶ時期にもよりますが、買ってきた時に触ってみて、まだ固い場合は乾燥しすぎないように紙袋などに入れて20℃前後の室内に置いておき「追熟」させます。品種にもよりますが、軸近くの肩の部分の軽く押しみてやわらかさを感じれば食べ頃です。ラフランスは食べ頃になると芳醇な香りを発し始めますからわかりやすいですね。

ふんわり  
を楽しむ

手で触れたときや、食品を口に頬張ったときの「ふんわり」は心が和む感触ですね。シャキッとした姿勢やキリッとした味わいも必要ですが、時には「ふんわり」を楽しみましょう。

## ふんわりお菓子

ふんわりお菓子の代表格は「マシュマロ」。この名前は、原料となっていたアオイ科のウスベニタチアオイの英語名「marsh mallow」から名付けられたそうですが現代では、ゼラチンを使っているためこの植物は使われていません。マシュマロは加熱せずにそのまま食べるのが一般的ですが、マシュマロを串に刺すなどして直火で焼いてとろけさせ、熱いうちに食べることもあります。また、熱いココアに浮かべて楽しむマシュマロココアも最近ではおなじみのドリンクメニューになってきました。



## ふんわり卵焼き

卵焼きは、お弁当のおかずの定番ですね。だし汁を加え、卵液を緩くして焼くことでふんわり仕上がります。卵を混ぜるときは、お箸をボウルに立てるように垂直にして白身を切り、空気をなるべく含まないように箸を直線に往復させましょう。焼く際には、弱火にすると、フライパンに接する面にだけ火が通って、なかなか全体に熱が行き渡りません。中火から強火で一気に焼き上げるほうが焼きムラも焦げもなくきれいに仕上がります。ふんわりとした卵焼きを楽しみましょう。



## ふんわりヘア

シャンプー後はどうしていますか?そのまま自然乾燥の方もおられますが、ふんわりヘアを保つためにも早めに乾燥させた方が良いでしょう。乾燥させる時は、ドライヤーを使う前に必ずタオルドライをすることが大事。これは、ドライヤーを当てる時間をできるだけ短縮させるためです。しっかりと乾いたタオルや、吸水性の高いタオルで余分な水分をしっかり吸収させるイメージでタオルドライしましょう。乾燥方法のひとつで、いつまでもふんわりとした髪を保ちたいですね。



## ふんわりお布団

羽毛布団は、ふんわりとした感触が心地いいですね。干す時は、日陰で風通しの良い場所に干します。過度な日干しは、羽毛布団の劣化や側生地の色褪せ、傷みにつながりますし、パンパンと布団を強くたたく必要はありません。干し終わったら布団の表面にゆっくりと丁寧に掃除機をかけて、表面に付いたホコリやダニを除去し、より清潔を保ちましょう。洗える羽毛布団なら、さらに清潔を保てますが、材質をよく確認してから適切な洗い方をしましょう。

