

2020年3月号

テライ通信



新型コロナウイルス

いま何かと心配な「新型コロナウイルス」感染拡大。

予防に

は入念な

手洗いに

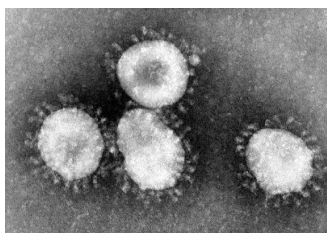
マスク着

用とわか

ついても

肝心のマ

スクが手に入りにくい状況が続きます。



そこで思うのが「パナソニック」で、その技術を活かして使い捨てずに繰り返し使える「ナノイーマスク」なら、菌やウイルスに効果的な「ジアイノ（次亜塩素酸除菌）マスク」を開発してれないでしょうか。

も防げて感染を広げない。そしてそのマスクは睡眠など外

している間、専用ケースにし

まつておけば殺菌され安心

して繰り返し使える。「守る

マスク」から「攻めるマスク」へ

なんて空想してしまいます。

でも現実に戻り突き詰めて

考えると、それ以上に今最も

大切なのは他人への気配り思

いやり。事態の収束に向けて

お互いに気を付けましょう。

寺居康之

私のイチオシ！

ドライヤー「ナノケア」

今回は、最近バージョニア

ップして大人気のドライヤー

「ナノケア」EH-NA0Bを

ご紹介し

ます！

たがカド

ライヤーと

侮るなかれ。美容のプロや

女性雑誌の読者から圧倒的

に支持されて、美容家電へ

なので移ることも移すこと



VOCE2019年下半年
美容家電ベスコス
ドライヤー部門 1位



読者のベストコスメ2019
ヘア＆ボディケア部門
第1位



読者が選ぶ2019年ベストコスメ
ヘアケア部門・ドライヤー編
第1位



MAQUIA みんなのベスコス
美容ギア
殿堂入り

スコストドライヤー部門
1位など8冠達成！
様々な雑誌で紹介さ
れています！
人気の秘密はナノケ
アシリーズ初の高浸透
「ナノイー」搭載で、水
分発生量が、なんと従
来の1.8倍！

衣類スチーマー “モバイル”誕生

旅先でもさっとシワ・

ニオイを取り簡単に

衣類ケアできるNー

MS100が登場。

アイロン台

がなくても

ハンガーにか

けたまま使えるのは

もちろん、プレス仕上

げもできるので、シャ

ツキと仕上げたいワイ

シャツの襟やパンツの

折り目にも使えます。

これが髪の毛の表面だけで

なく内部にも水分を

与えて髪へのうるおい

約2倍！使い続ける

ことでずっと触っていた

くなる、なめらかな髪

になります。

30秒使うだけで、

その効果が分かるほど

です！

お値段は少し高めで

すが、それだけの価値

があります！きつと手

離せなくなりますよ。

寺居かおり



出張先で洗濯しにく

い衣類もスチーム脱臭。

生活5大臭(汗・タバコ・

飲食臭・生乾き臭・ペッ

ト臭)に加え、防虫剤

臭・加齢臭

もしつかり

脱臭しま

す。

約640

gと軽量&

コンパクト。ハンドルを

折りたたんで付属の

ポーチに

収納でき

るので、

カバンに

入れても

邪魔に

なりにくいです。

海外電圧対応、オー

トボルテージ方式(AC

100〜240V)なの

で、対応電圧の切り替

え操作は不要です。

出先で気になった衣

類のトラブルも簡単に

解決できそうですね。

鈴木由佳

Panasonic
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



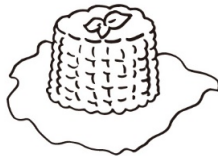
当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。
スタッフ皆でせっせと更新中！
大津 テライ で、検索
<http://www.teraidenki.com/>
ホームページはこちら

暮らしの お役立ち情報

2020
3

暮らしのヒント 軽やか風味のリコッタチーズ

リコッタチーズは、チーズをつくる際に
取り除いた水溶液であるホエイ（乳清）
を主原料につくります。フレッシュチー
ズらしくクセがなく軽やかで、ほんのり
ミルクの甘みを感じるのもリコッタチー
ズの特徴です。そのまま食べても美味し
いですし、料理にも幅広く使えます。
2度加熱させる製造工程から「2度煮る」
という意味のリコッタという名前が付け
られたそうです。



暮らしのヒント かawaii! 「しじみバッグ」

かわいい丸みが、しじみの形に似ていることから、しじみバッ
グという名前が付いたと言われています。持ち手を一方に通す
ことで、立体感のある形になります。お財布や携帯電話などの
小物を入れて、ちょっとしたお出かけにぴったり。洋服にも、
和服にもコーディネートできますね。



知っているようで意外に知らない?

卵のお話



卵は、毎日の献立に便利なおなじみの食材ですね。
いろいろな料理の楽しみ方がありますが、
最近話題のおしゃれなメニューや
意外に知らない卵のことなどをご紹介します。

エッグベネディクト

エッグベネディクトは、朝食やランチにおすすめのおし
ゃれなメニューとして最近話題になっていますね。
その由来には諸説あり、発祥はニューヨークで「ベネデ
ィクトさん」という名前から名付けられたというのもそ
のひとつです。作り方は、横半分に切ってトーストした
イングリッシュマフィンにハムまたはベーコンをのせ、
ポーチドエッグをのせます。そこに「オランダーズソー
ス」という濃厚なソースをかけて完成です。

朝は慌ただしいですが
休日のゆったりとした
ブレイクファーストで
楽しんでみては
いかがでしょう。

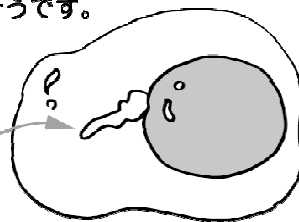


カラザ

カラザとは卵の黄身についている白い紐状のもののこ
とを言います。これは、黄身を常に卵の中心に位置させ
る役割を担っています。箸で取り除いて食べる方もおら
れますが、カラザの主成分はたんぱく質ですので一緒に
料理して食べても構いません。

カラザの語源は、ラテン語の「chalaza(アム)

カラザ



スクランブルエッグと炒り卵

スクランブルエッグの「スクランブル」は、英語で「ごち
ゃ混ぜにする」「かき混ぜながら焼く」という意味です。
フライパンで半熟になるまでかき混ぜながら炒め、完全
に火を通すのではなく、半熟の状態でフライパンから下
ろし、ふわふわ、とろとろに仕上げるのがポイントです。
炒り卵は、スクランブルエッグと違い、汁気が飛んでパ
ラパラとなるまで炒めるのがポイント。「そぼろ」のよう
な感覚です。

スクランブルエッグ
半熟でふわふわ

炒り卵
「そぼろ」のように
パラパラ

卵の保存

卵には、目に見えない無数の気孔が開いており、内部の水分
や炭酸ガスを外に排出する役割を担っています。
丸みを帯びた部分よりも尖っている部分のほうが気孔の
数が少ないため、強度があります。「卵の尖った方は下に
して保存」と言われる理由です。

