

2022年 10月号

テライ通信



秋のおでかけ 第1弾

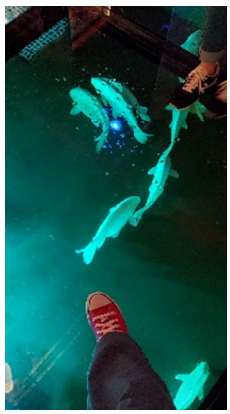


神戸に新しい観光スポットが出来ました。「アトア」です。水族館を核に、舞台美術やデジタルアートが融合しているアクリウムです。洞窟・精霊の森・宇宙など幻想的な空間に水槽があつて、色々な魚が泳いでいます。

一番好きだった空間は「和と灯の間・M-Y-A-B-I」です。プロジェクション



マッピングで日本の四季の情景が流れ、舞台の下、足元を鯉が泳いでいました。周りには金魚の水槽が展示されていて、何種類かの金魚を見ることが出来ます。四季の中で春の桜が好きなので、桜のプロジェクションマッピングの中を泳いでいる魚達は、優雅でキレイでとても癒されました。それから、それから……



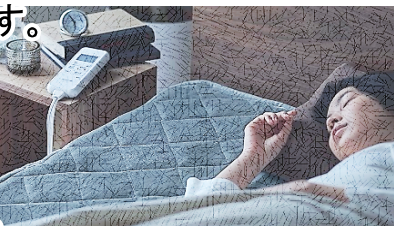
ワクワクが止まりません！

寒い夜もぐっすり快眠

ここにきてようやく暑さがやわらぎ過ぎしやすくなってきました。長期天気予報によると10月は日により暑さが残り、11月は平年並み、12月から気温が下がり、冬を通しては、平年以上に寒くなるようです。

そこで寒さ厳しい夜でも快眠をキープしていただくのにおすすめしたいのが、新製品暖房敷きパッドDB-BM1Lです。敷毛布とは違う弾力性と肌触り、それに睡眠中こちよい温かさを自動でコントロールし、目覚めもしやすい環境を作ります。

1時間の電気代は約4円と省エネにも配慮しています。



寒さ厳しい冬本番前にいかがですか？
寺居 康之

ら魚に癒され、それで十分ですが、最近凝った演出で、さらに見応えある施設になってきましたね。
鈴庄 由佳



表情豊かに変わり、とてもキレイでした。水族館は好きでよく行きます。ゆらゆ

たぶんアトアのメインと思われる水槽の空間です。「奇跡の惑星・PLANET」。日本最大規模の球体水槽を中心に360度全方位をミストとレーザーが放たれ、周囲は無数の星に包まれていました。レーザーの色々な光に照らされた水槽も、

隠れた名品をご紹介します！

あまり話題になっていませんが、【レイアウトフリーテレビ】TH-43LF1、つまり動くテレビ！

私は YouTube を見ながらストレッチを毎晩やっているの、これがあれば、自分の部屋でもできて便利そう！

キャスター付きスタンドなので、移動はラクラクです。



4K放送対応で多彩なネットアプリに対応していて、動画もみられます。さらに！！最大約1560時間録画できる2TBのHDD内蔵です！テレビが動くと暮らしが変わりますよ。寺居 かおり

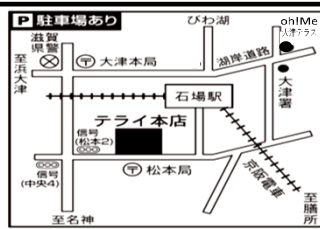


Panasonic さわやか♥ライフ

テライ

TERAIDENKI 本店

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/>

ホームページはコチラ





暮らしの 10月 お役立ち情報



暮らしのヒント

まいたけ=舞う?!

現在では身近な食材のまいたけですが、人工栽培が始まるまでは、「幻のきのこ」と呼ばれ、貴重なきのことして扱われていました。ですから、見つけた人が舞い上がって喜ぶので「まいたけ（舞茸）」と名付けられたという説や、形が蝶が舞う姿に似ているところから名付けられたという説があります。

独特の歯ごたえと風味を炒め物や揚げ物などのメニューにいかして楽しみたいですね。



暮らしのヒント

あんぱんの上の粒 ポピーシード

ポピーシードは、別名「ケシの実」と呼ばれるスパイス。原産は地中海沿岸や西アジアで、ごまに似ています。プチプチとした食感が料理やお菓子のアクセントになります。あんぱんにトッピングされている小さな粒はポピーシードで、他にも、おせち料理の「松風焼き」や「田作り」、七味唐辛子の材料として使われたりすることもあるそうです。海外では、イギリスの「シードケーキ」など焼き菓子やパンにポピーシードが使われます。



クッキング △○□

クッキングの楽しみ方はいろいろあり、食材の種類や味付けなど興味はつきることがありません。調理器具や盛り付けの「カタチ」にも興味津々ですね。

△三角の食べ物といえば

皆さんは、三角形の食べ物と言えは何を思い浮かべますか？おにぎり（おむすび）、サンドイッチ、カットしたピザ、ショートケーキ、チーズなどがありますね。

おにぎりが三角なのは、山を表し、山の神様へのお供えだったからという説があります。

また、サンドイッチが三角なのは中身の具が見えやすいように切ったからとも言われています。

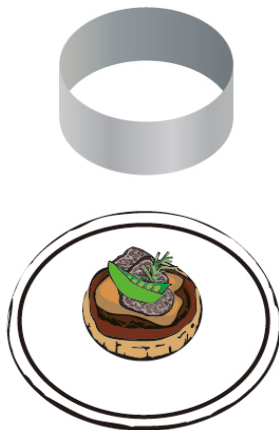
おにぎりもサンドイッチもお皿に盛った時に映える印象ですね。



○円形 セルクル

セルクル（フランス語）は底のない円柱の型（枠）を言います。ケーキやムースなどのお菓子作りに使われますが、料理でも美しい盛り付けをするために使われることがあります。円柱の高さを生かして、何層にも料理を成形することで、美しく見栄えのする一品をお皿に表現できます。

セルクルには、サイズや耐熱性など種類も多く市販されています。使いやすい大きさのもので美味しさと美しさを合わせた料理をお皿に描いてみませんか。



□ 卵焼き器

和食の代表料理、卵焼きを作る道具には東型（関東型）・角型と呼ぶ正方形のもの、西型（関西型）・角長型と呼ぶ長方形のものがああります。皆さんはどちらを使われていますか？卵焼きを作る過程や味付けによって調理しやすいように作られていますから、料亭やご家庭でも使われる型の違いがあるのではないのでしょうか。いずれにしても日本独特の道具ですね。



食欲の秋！！
いっぱい食べるぞ！



お届けしたのは…

さわやか♥ライフ
テライデンキ 本店
TERAIDENKI

大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532
FAX 524-3934

定休日：水曜 営業時間9:00～19:00