



みんなそれぞれの新生活がはじまりました！

4月から上の子は中学2年生、下の子は小学校に入学しました。中学生の長男は思春期突入で、何でもめんどくさい病にかかっています（笑）自身にも覚えがあるので、イラっとしながらも何も言えず・・・。小学校に入学したばかりの長女は本当に1年目？という感じで楽しく学校に通っています。給食初日からしっかりおかわりしてきました。ただ見た目よりは緊張しているようで、夕飯前にはウトウトしています。

それぞれの新年度、母は不安でいっぱいですが、5年ぶり地上波連ドラレギュラーの錦戸君(元関ジャニ∞)を見て癒されながら、また1年頑張っていこうと思います。テライ電器のお仕事も、お世話になり始めてアツという間に半年が過ぎました。まだまだ新米ですが、これからもよろしくお願ひします。

今井 仙子



2024年 5月号 テライ通信



そこでお勧めしたいのが、5月に11年ぶりにフルモデルチェンジ、機能も段違いによくなつて発売される衣類乾燥除湿機「F-YEX120B」！除湿機が部屋干しで役立つのはわかっているのに使わない大きな理由のひとつが電気代。それが新採用「エコハイブリット方式」で大幅改善され、

湿気大国「日本」では洗濯物は年中部屋干しが当たり前。さらに間もなく迎える梅雨ともなれば、否が応でもそうなります。

省エネ性能を大きく進化！



その消費電力はなんと従来比約3分の1で1回あたりの電気代はわずか9.9円で済みます。また部屋干しで発生しがちな臭いにはパナソニックお得意のナノイー48兆で、原因菌をすばやく除菌するので安心です。さらに環境があれば本体にホースをつなぐことで連続排水もできるようになりました。

当店では5月25・26両日「初夏のパナソニックフェア」を開催。新しく生まれ変わった衣類除湿乾燥機をぜひ確かめにいらしてください。お待ちしております。

寺居 康之

寺居かおりの気になる家電シリーズ ③

以前うさぎを飼っていたのですが、老衰で死んでしまい、今は動物の写真投稿や動画を見て癒されています。ペットを飼っているみなさんは、仕事や外出で外にいる時、ペットの様子が気になりますか？そんな時にピッタリなのが“HDペットカメラ”



①自動追尾システムでペットを追いかけて動く様子を録画②スマホ画面に室温が表示されるので安心して見守れます。③スマホからペットに話しかける事もできます！見守りながら意外な行動や表情がみれて、離れていてもつながる事ができるペットカメラ、是非おススメします！

「定休日変更のお知らせ」 平素より当店をご利用いただきありがとうございます。

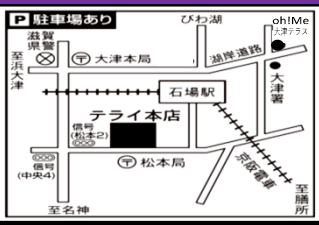
誠に勝手ながら4月より定休日を変更いたしました。変更前 水曜日 → 変更後 水曜日・祝日

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/>



暮らしのお役立ち情報 5月

暮らしのヒント

サッパリとした味わい 多彩に生かせる酢味噌

酢味噌は、甘さと酸味のバランスがよく、さまざまな食材に合いますね。みそ：砂糖：酢の割合は「2：1：1」が基本と言われていますが、みそによって塩分や甘さが異なるので、割合はお好みで調整したほうがよいでしょう。また、酢味噌にからしを加えると、ピリッと刺激が心地よい味わいになります。酢味噌は、野菜やこんにゃく、魚介類などと相性が良いのでサッパリとした一品に生かせます。



暮らしのヒント

使い勝手の良い バナナの葉っぱ

バナナの葉は、大きく、美しい緑色なので、さまざまに使えます。カレーなどのお皿として使うとお料理が映えますし、洗い物が減ります。また、食材を包んで蒸し焼きにすることもできます。バナナの葉を使ったメニューや購入方法はWEBサイトなどで情報を見つけることができますから、ちょっとしたホームパーティーで、普段とは違ったおもてなし料理の参考にしてみてください。



夏の魚料理で 元気に過ごしましょう

ボリュームたっぷりのこってりとした肉料理は魅力的でパワーを感じますが、夏ならではの魚を使った口当たりの爽やかな料理は、心にうるおいを与えてくれますね。

夏はあっさり穴子

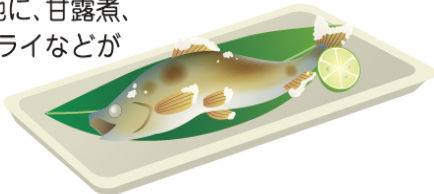
1年中、季節を問わず楽しめる穴子ですが、旬は年に2回あります。穴子の一般的な旬は夏です。この時期の穴子は、「梅雨穴子」「夏穴子」と呼ばれ、脂が少なく淡泊な味わいが特徴です。また、脂がのっている10月～12月頃の穴子は、冬の旬となります。こってり濃厚な味わいの「冬の穴子」が好みの方もおられます。穴子には、多くの味わいがあり、焼く、蒸す、煮る、揚げるなど、さまざまな方法で調理して楽しむことができます。

お寿司のネタとしても、人気の煮穴子やシンプルな白焼き、魅力たっぷりの天ぷらなど。穴子は、栄養素も豊富に含まれていますから、美味しく味わいましょう。



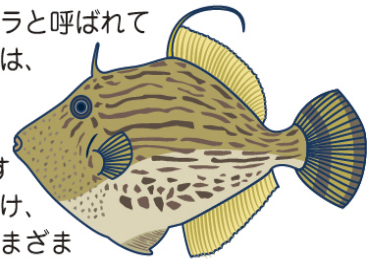
清流の女王 鮎

鮎は、きれいな水を好むことから「清流の女王」と呼ばれています。秋に川の下流で産卵し、孵化した稚魚は川と海が交わる河口付近で冬を越し、春になると川を遡上しはじめ、上流へとたどり着くのは夏ごろ。河川の石についた緑色の藻を食べながら、若鮎から成魚へと成長していきます。この上流に向かいながら大きく育っていく夏の時期が、鮎の旬だと言われています。鮎のメニューは定番の塩焼きの他に、甘露煮、炊き込みご飯、フライなどがあります。鮎ならではのやさしい味わいを堪能しましょう。



カワハギってどんな魚？

カワハギは、最大で全長30cmほどの魚で、全身が厚いざらざらとした丈夫な皮に覆われおり、小さな口や、皮の模様など特徴が多い魚です。カワハギの名前の由来は「皮をすぐにはがせる」ことからきていると言われていいます。身は白身で脂肪が少なく、しまっていて歯ごたえがあり、ほぼ1年いつでも美味しく味わえますが、肝については、秋冬が旬となり、濃厚な味わいで、海のフォアグラと呼ばれているそうです。カワハギは、低脂質、高タンパクで、ビタミンやカリウムなどの栄養素がありますから、刺身、ちり鍋、煮つけ、塩焼き、から揚げなどさまざまな調理法で楽しみましょう。



ピクニックに最適な季節です。
外で食べると格別においしい



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