

営業時間変更のお知らせ 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**より営業時間を変更いたします。
 ※18:00以降に対応必要時は恐れ入りますが早めにご連絡、ご相談ください。
 変更前 **9:00~19:00** → 変更後 **9:00~18:00**

名残惜しんでおります…

私が好きな季節が終わりを告げました。「さみー、さみー」言いながら、温かい物を食べたり飲んだりが大好きなんです…。バーベキューも冬にしたい派です。年々冬が短くなっているような気がするの、気のせいでしょうか？私と一緒に、冬が好きな方はいらっしゃいますか？冬がキライって方が多い気がします、なぜでしょうか？冬のすき焼き、最高ですよ！



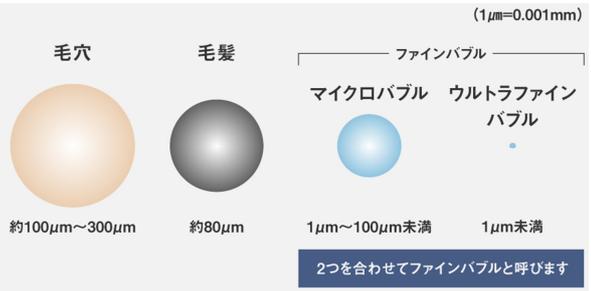
久野 浩太郎



シャワーを変えるだけで?!

パナソニックからシャワーヘッドが発売されていることはご存じでしょうか？**ファインバブルシャワーヘッド** ファインバブルEH-SH50です。高密度(2000万個/ml以上)の微細な泡が特徴のシャワーヘッドです。5つの専用モードで、頭皮・髪・肌を優しく洗浄・保湿し、節水(約26%)と、高い温浴効果で極上のバスタイムを実現します。

ファインバブルとは、日常目にする泡よりはるかに小さく、直径が0.1mmより小さな泡のことで、この気泡が、毛穴や頭皮の奥に入り込み、地肌のうるおいを守りながら汚れをすっきり除去。髪に関しては、トリートメント効果も高まるので、ツヤ感・まとまり・やわらかさ感がアップ。肌に関しては、メイク汚れもしっかり洗浄してくれて、透明感・キメ感・ツルツル感・化粧水の各層への浸透がしやすくなります。バスタブにこの高密度な泡をためて、シルキーバスとしても楽しめ、身体の芯まで温まるので、入浴後も湯冷めしにくくなります。取付もカンタン！工事はいりません。すぐに



手軽に衣類ケアをしましょう

この間お正月を迎えたかと思えばもう3月！冬の衣類は、家では頻繁に洗にくいものが多いですよ。そこでスチームアイロン！FS70Cをおすすめします。コンパクトなポティーで、立ち上がり15秒と、パナソニック衣類スチーマー史上最速！パワフルなスチームは、どの向きに傾けても出るので、丈の長い衣類でも簡単にケアできます。頻繁に洗いにくい衣類にでも、浸透スチームが、気になる生活五大臭汗・タバコ・生乾き・ペット・飲食や加齢臭、防虫剤臭を、繊維の奥から優しく取り除き、脱臭します。また、シワ伸ばしは勿論、アイロン面を衣類に密着させることで、花粉やダニ由来のアレル物質の抑制・除菌もできます。タンク容量は約130mlの大容量で、頻繁な給水の手間を減らせます。

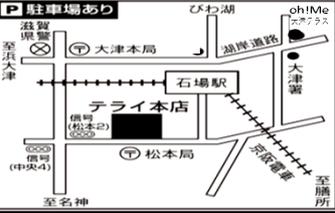
今井 仙子

その日から使えます。美髪も美肌も両方叶えたい。ケアの時間がとれない。お風呂を楽しみたい。そんな方におすすめです。

鈴庄 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/>





暮らしのお役立ち情報



暮らしのヒント

草の香りを楽しむ 草餅・よもぎ餅

春を感じる和菓子草餅とよもぎ餅は、もともとは材料の植物が異なる和菓子だったようです。草餅には、春の七草にもある「ゴギョウ」が使われていましたが、現在では、草餅もよもぎ餅も「よもぎ」が使われることが多いそうです。一般的な草餅・よもぎ餅は、中にあんこを入れた大福のような形をしています。和菓子屋さんで、春らしい草の香りの草餅・よもぎ餅を見つけたら、ぜひ、日本茶と一緒に楽しみましょう。



暮らしのヒント

色鮮やかな金本花 「クンシラン（君子蘭）」

3～4月に咲くクンシランは、「ラン」という名前でもランの仲間ではなくヒガンバナ科の植物で、原産地は南アフリカと言われています。日本には明治時代に伝来し、大型の鉢花として親しまれています。開花時期は3月から5月で、主に鮮やかなオレンジ色の花を咲かせます。漢字では「君子蘭」と書きますが、これは、もともとクンシランという名前の由来に「高貴な」という意味があることから、この漢字になったのではないかとされています。



玉ねぎで 何を作る？

春は、新玉ねぎと通常の玉ねぎが並んで販売されていますから、それぞれの美味しさを味わえます。各々の特長を存分に楽しみましょう。

新玉ねぎなら！

新玉ねぎは、そのみずみずしさと甘みが特長。冷蔵や冷凍での長期保存も可能ですが、ぜひ、新鮮なおニオンスライスをもう一品のおかずやお酒のおつまみなどで楽しみたいものです。ポン酢やめんつゆ、ごま油、かつお節などおニオンスライスのタレもさまざまな工夫ができますし、卵黄を加えることでクリーミーな味わいになります。また、きれいな葉が付いている新玉ねぎが購入できれば、葉もやわらかく食べられる緑黄色野菜です。春の時期しか入手できませんから炒め物や味噌汁、ぬたなどで美味しく料理して自然の恵みを残さずいただきましょう。



甘みとコクを味わう！

玉ねぎは、炒めたり、煮たりすることで味わいに深みが出る野菜ですね。たとえば、オニオングラタンスープの特長は、「餡色玉ねぎ」の深い甘みとコク。薄切りにした玉ねぎをバターやオイルで長時間、焦がさないようにじっくりと炒めることで、玉ねぎの持つ糖分がメイラード反応(=加熱により糖とアミノ酸が反応し、褐色物質や香気成分を生み出す反応)を起こし、特有の香ばしさと甘みが生まれると言われてます。仕上げは、スープにバゲットのようなパンを浮かべ、その上にチーズをたっぷり乗せて焼き上げます。香ばしい焼き色がつき、トロトロのおニオンスープ、パン、チーズの絶妙な調和で濃厚な味わいを楽しめます。



ピリッと効かせる！

玉ねぎは、栄養成分が多く含まれているそうです。特に「アリシン」とは、玉ねぎが持つ辛味や香りのもととなる成分です。この辛みは、ポテトサラダやマリネの味わいにピリッとしたアクセントを加えることができます。この辛みが苦手な方は、手軽に辛みを抜く方法がいくつかあります。塩もみをする方法は、簡単で水分が抜けるため、しんなりとしませず。熱湯をまわしかける方法は、しっかり辛味が抜けてシャキシャキとした食感も残ります。また、電子レンジを使った手軽な辛み抜きの方法もあります。



大好きな桜の季節❀
花粉症はつらいですが...



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