

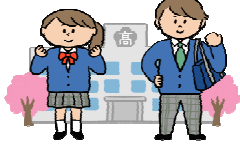
# 営業時間変更のお知らせ 平素より当店をご利用いただきありがとうございます。

誠に勝手ながら4月より営業時間を変更いたします。 変更前 9:00~19:00 → 変更後 9:00~18:00  
 ※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。

2026年 5月号  
**テライ通信**



## 新学年が始まりました!



4月から長男は高校入学、長女は小学3年生になりました。私立高校に行く子が受験勉強を終えていく中、県立高校の入試は2月なので、最後まで大変そうでしたが、頑張っていました。その甲斐もあって、なんとか希望の学校に合格し、慣れない電車通学で、毎朝文句言いながらも楽しそうに通っています。長女も「仲良しだーれもいなかった」と、クラス替えは残念だったようですが、毎日新しく友達ができたと報告しにきてくれるので、こちらも楽しくやっているようです。大人になると、“新学年”というものがありませんが、子供達と同じように、4月からまた新たな気持ちで、仕事も家の事も頑張って、そろそろ熱中できる趣味も見つきたいと思っています。

今井 仙子

## 省エネ基準が変わります

年々勢いを増す夏の暑さ。さて今夏はどうかと3ヵ月長期予報をのぞいてみると、近



省エネ基準達成率 100%  
 目標年度2027年度

畿の5月~7月平均気温は高い確率が70%と予想されています。そして、そんな猛暑・酷暑の必需品といえばエアコンですが、いまにわかに持ち上がってきているのが「エアコン2027年省エネ基準問題」。来年4月から、この基準をクリアできていないエアコンは、メーカー出荷できなくなります。そして、新基準エアコンの価格は、いまのものより3~4割程度値上がりが見込まれています。但しその代わりに、かなり省エネになり、電気代が節約できるので、耐用年数10年を考えると、能力やモデルによっては、慌てなくてもよいと言えます。いまお使いのエアコンの調子をいち早くお知らせいただき、必要あれば、一度テライにご相談下さい。そこのお部屋に合った能力やモデルで、納得のいくご検討をしていただくお手伝いをさせていただきます。

寺居 康之

## 6月発売の新製品ご紹介★

一人暮らし、二人暮らしにちょうどいい“3ドア”のコンパクト冷蔵庫NR-C28BC3 (284L)が発売されます! 奥行62.5cmなので、スッキリ置けるし、デザインもシンプルで

スタイリッシュです。①冷蔵室には「わける棚」がついているので、自分の使いやすい収納方法に変えられます。②冷凍室は67Lなので、たっぷり入って、まとめ買いや作り置きにも便利! 急凍機能もついています。③野菜室は71Lなので、ブロッコリーなど大きな野菜も入ります。真ん中野菜室なので、出し入れが楽ちん! 2Lのペットボトルなら、4本収納できます。幅も54.1cmとスマートで、限られたスペースに無理なく置けるのでおすすめです!!

### 2段目の棚の前半分を取外し

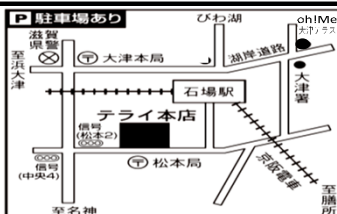


奥の棚を重ねて手前の空間に背の高いものを収納  
 3段目奥に置いて小物を収納するスペースに



寺居 かおり

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

### 「御御御付」と書いて 何と読む？

「御御御付」は「おみおつけ」と読み、味噌汁をていねいに表現した言葉。室町時代に使われていた言葉とも言われています。日常で、味噌汁を「おみおつけ」と言う場面は少ないかもしれませんが「御」という日本語特有の丁寧な漢字が使われており、「おみ」は「味噌」、「お付（つけ）」は「主となるものに添える料理」を意味しています。日本の食文化では、昔から「一汁一菜」の言葉にもあるように汁物の存在は特別なものとして捉えられていたのではないのでしょうか。



## 暮らしのヒント

### 季節の変わり目 気分をすっきりさせる薬味

季節の変わり目は、気温の変化、生活のリズムの変化などで疲れやすくなったりしますね。料理の脇役として使われる薬味の多くは、香り成分や辛味成分によって、食欲を増進したり、体を温めたりする作用があると言われています。しょうがや、ねぎ、みょうがなどを盛り付けの仕上げに少し添えるだけで料理の風味を引き立て、味にアクセントを加えてくれます。薬味は、昔から「食べる生薬」として薬膳の中でも重宝されてきました。薬味の工夫で、季節の変わり目も体調をケアし、気分を高めていきましょう。

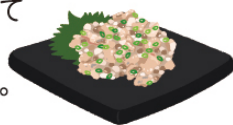


## 初夏に楽しむ 魚介類

「目には青葉山ほととぎす初鯉」の俳句にもあるように、新緑が美しい季節には、美味しい魚介類も出回ります。ぜひ、旬の味わいを逃さずに楽しみましょう。

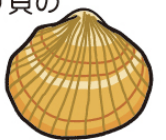
### マアジ(真鯨)

年間を通して比較的手に入りやすいマアジ(真鯨)は、特に5月から8月に旬を迎える魚。旬の時期に獲れるマアジは脂がのっていて格別の旨みがあります。アジには多くの種類ありますが、一般的に「アジ」と言うとマアジを指しています。青魚ですから、DHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)が多く含まれ、カルシウムやタウリンも豊富に含まれているそうです。おなじみの魚ですから、調理方法も豊富。塩焼きや煮付け、南蛮漬けなどがあり、脂がのったアジフライは人気があります。またアジの「なめろう」は新鮮なアジと香味野菜を包丁でたたいて混ぜ合わせ、しょうゆで味つけたものでお酒のおつまみにぴったりです。



### トリ貝

トリ貝とは殻の長さが約7センチほどの黄褐色の二枚貝。コリコリとした歯ごたえとほどよい甘みが美味しく寿司ネタとして人気です。トリ貝という名は、食用とする足の部分が鳥のクチバシのように紫がかった黒色なのでこの名がついたと言われています。一般的にトリ貝をお刺身や寿司で食べるに時も、完全に生のままで食べることはほとんどなく、必ず湯引きなどで加工がされているそうです。理由は、トリ貝の貝殻がもろく割れやすいということと、鮮度保持が難しいことがあげられます。トリ貝の旬は、地域差やその年の気候によりますが、主に春から初夏の時期とされています。この時期は、産卵期前となるため、栄養を蓄えており、身がふっくらとしているそうです。

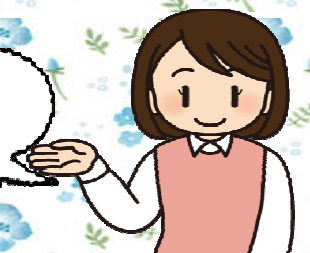


### ハモ(鰻)

ハモ(鰻)は上品で淡白な味わいが特長な白身魚です。ハモには、長くて硬い小骨が多くあるため、細かく骨を断ち切る「骨切り」をしてから調理する必要があります。産卵を迎えた6月から7月ごろの初夏に最も美味しいと言われており、蒸し調理や煮付けなどは、素材本来のうま味が感じられて美味しく食べられます。また「湯引き」という調理方法はハモを熱湯にさっとくぐらせすぐに氷水につけ、身を引き締めます。「湯引き」をすることで魚の生臭さが取れたり、煮込む際味がしみ込みやすくなる利点があります。



5月から暑くなるってパパ  
春が短すぎますねー



さわやか♥ライフ  
TERAIDENKI 本店

大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532  
FAX 524-3934