

秋のイベント



秋は運動会にハロウィンに色々なお祭りがあったりとイベントが沢山です。長男はお友達と外で過ごすことが増えてきましたが、毎回写真を撮ってきて見せてくれます。楽しそうな写真ばかりで、青春しているな一っと思っ
て見えています。小学3年生の長女は、まだまだおうち開催も多く、ハロウィンも我が家で飾り付けをしてお友達と遊びました。色々な衣装でお着替えごっこをしたり、入れ物を好きなようにデコレーションしてお菓子をつめたりして楽しんでくれているようです。11月も予定しているイベントが沢山あるので一緒に楽しみたいです。

今井 仙子



2026年11月号
テライ通信



パナソニック F-PX55D

横置きできる薄型 空気清浄機



誰しもキレイな空気の中で日々生活したいもの。空気清浄機には、花粉・ハウスダスト・PM2.5などを除去する【集塵機能】、部屋にたどよう臭いを取り除く【脱臭機能】、さらに

パナソニックならナノイーX技術で空気中に浮遊・付着する菌やウィルスの抑制までしてくれます。しかし「そんなことわかっているけど置き場所に困るのよね」とどこかしらから声が聞こえてきそうです。そこでパナソニックからコンパクト省スペースのうえ、タテでもココでも置けるレイアウトフリーな空気清浄機F-PX55Dが発売されましたのでご紹介します。なんとベッド下や家具のすき間にも置けちゃえます。適用床面積は15畳まで。空気清浄機の能力をお選びいただく時は、利用する部屋より大きい適用床面積がおすすめです、それが2～3倍でも素早く空間をキレイにしてくれるのであって全く問題ありません。

店に展示していますので、ぜひ使い勝手を確認しにいらして下さい。

寺居 康之



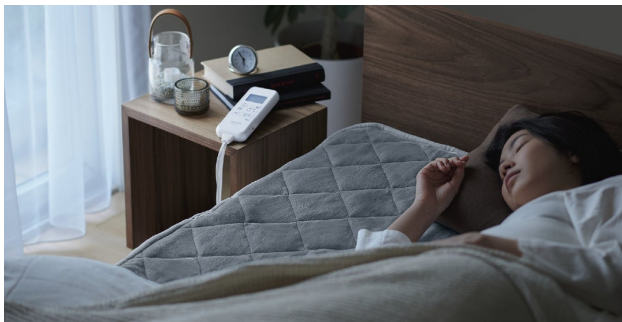
家具のすき間に置ける



ベッドの下にも置ける

ベッド派の貴方におススメします！

朝晩冷え込んできましたね。そろそろ暖房器具の出番です。そこでパナソニックの暖房敷きパッドDB-BM1Lのご紹介です。布団派は電気しき毛布を使う方が多いと思いますが、この暖房敷きパッドは、最近ベッドでおやすみになる方も増えてきているので、そんな方にぴったりなんです。幅100cm長さ200cmなので、ベッドの上のせて四隅の固定バンドでフィットさせれば、寝相が悪くても安心です😊



やさしいなめらかな肌触り、洗濯機で洗えて、ダニ対策もついています。さらに、快適モードまでついているので、おやすみから起床まで自動で温度コントロール、“はじめポカポカあとジンワリ”一晩中こちよく眠れる！！(はずです)

寺居 かおり

Panasonic

さわやか♥ライフ

テライ

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



11月

暮らしのお役立ち情報

暮らしのエキス

甘みと辛み「スワイシー」

最近話題の「SWICY (スワイシー)」とは、「Sweet (スイート)」+「Spicy (スパイシー)」の造語で「甘さ」と「辛さ」を掛け合わせた味覚を意味します。たとえば、ハチミツや果実の甘みに、唐辛子などの刺激を融合させた味覚で、これは実際に「Hot Honey (ホットハニー)」というソースがあります。身近な例ではエビチリもケチャップの甘みと、豆板醤やチリソースの辛みが調和した味は、スワイシーの一種と言えます。いろいろなアレンジが楽しめるスワイシーですが、糖分や塩分の組み合わせですから、食べすぎには気をつけたいものです。



暮らしのエキス

エスプレッソカップとデミタスカップの違い

エスプレッソカップは、20～30mlや45～60mlの大きさのカップがあり、エスプレッソを美味しく楽しめる構造をしています。とても小さいカップなので、一般的には、エスプレッソを楽しむだけのカップとなります。デミタスカップは60～80ml程の大きさです。「デミタスカップ」という名前は、フランス語の「半分 (デミ)」と「カップ (タス)」からきています。コース料理の最後に出されるコーヒーはデミタスカップが多いようです。自宅でも、小さくてかわいいデミタスカップで香り高いコーヒーを楽しんでみてはいかがでしょうか。



野菜の旨み



最近では、料理の味付けを簡単にするさまざまな調味料や便利な出汁の素がありますから、面倒な工程なく、美味しいメニューができますね。でも、時には野菜本来の旨みをじっくり楽しみたいものです。

エチューベとは

エチューベとは、素材の水分を活かして旨味を引き出すフランス生まれのヘルシーな調理法。日本では蒸し煮の方法です。フライパンにレンコンやかぼちゃ、にんじん、大根などお好みの野菜を入れ、少量の水を加えて、蓋して蒸し煮にします。オリーブオイルやブラックペッパー、塩などを加えますが、ほんの少しなので、基本は野菜本来の味を存分に楽しめます。普段の料理では、濃い味付けやたっぷりの水で調理することが多いので、エチューベのように素材から出た少しの水分も

1滴たりとも逃さずにお皿に盛りつけると、驚くような新鮮な旨みを感じます。



冬野菜の自然な甘み

四季折々の野菜には美味しい旨みがありますが、冬野菜は特に自然の甘みを感じます。これは、冬野菜自体が寒さに負けないための工夫だと言われています。冬の寒さにさらされると、野菜は凍らないように細胞に糖を溜めこみ甘みのある野菜となるそうです。「寒締め(かんじめ)ほうれん草や小松菜」は、よく知られており、9月頃に種まきをし、11月頃までに収穫可能な大きさまで大きくし、12月以降は寒さに当てつつ栽培されています。



野菜の出汁

野菜本来の旨みは、皮やヘタなどにも含まれています。メインディッシュで野菜を調理した後にできる、キャベツ・白菜・レタスの外皮、にんじん・じゃがいも・大根・タマネギの皮やヘタ、長ネギの青い部分、ほうれん草・小松菜の根、椎茸・しめじ・えのきなどキノコの石づき、ピーマンの種や中綿など、いわば捨てる部分は、野菜の出汁をとる材料になります。野菜くずを弱火で煮出し、ざるで野菜くずをこし、出汁を取り出します。複数の種類の材料を使うことで風味豊かな出汁になります。野菜本来の旨みをもっと楽しみましょう。



えっパバ
もう11月!?



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