

チキリ建設部 スタッフ近況だより



田口

春

今年も我が家のミニビオトープにニホンヒキガエルが這い出してきました。去年は啓蟄に近い3月4日に出てきましたが、今年は早々と2月19日に出現。皆さん、今年の冬は暖かかったと思いませんか？11月に植えた絹サヤが12月に実を付けてしまった程です。やはり異常気象？暖冬？でもカエル君、自分の愚かさに気付きました姿をかくしてしまいました。

春は良いですね。今年も山菜採り、タケノコ堀・・・とイベントいっぱいです。新たな気持ちでがんばりましょう。



大高



先日、ジブリ作品がTVで放映されていました。皆様も1作ぐらいはご覧になったことがあるかと思いますが、ジブリ作品の中で私の中の1番は「火垂の墓」です。よく夏になると放映していますが、実は私、この作品を一度も最初から通して観たことがありません。いや、観れないと言った方がいいでしょう。最初は娘が産まれてから観たのですが、「節子、何なめてるんや。それはおはじきやろ。ドロップちゃう。」「何で、虫すぐ死ぬん？」そんなセリフに涙腺崩壊。いたたまれなくなりチャンネルを変えてしまったり、下の娘がいる今では私も40代になった為か、最初の駅のシーンでドロップ缶が落ちたところで涙腺OUT。さりげなくTVの前から立ち去る自分です。コンビニでおにぎりを買い一口食べる時、たまにアニメの回想をしまい車の中で涙ぐむこともありましたが、その度に家族の事や、平和について思うところも出てきます。昨年この原作を書いた野坂昭如さんは死去されました。生前はよくTVに出ていたので覚えていましたが、実体験がもとでこの作品を書いていた事に、とても衝撃を覚えています。この世に戦争のない平和な社会を望んでいたのだと思います。ご冥福をお祈りいたします。



森



5歳の娘の通う保育園の参観会へ行くと、「およげ！たいやきくん」の歌をうたっていました。この歌が流行った時に生まれた自分としましては、懐かしいなーと思いつつ、幼いころの自分がよく歌っていた時は、たい焼きが海を泳いだら濡れてしまって食べられるわけないだろう(そもそも泳ぎませんが...)と思っていたような記憶もよみがえりました。大人になって聞くとやはりよく言われていますように、サラリーマンの姿と重なるという説も、よくわかるなー、などなどそんなことをいろいろ考えながら歌を聞いておりましたと、この歌って最後悲しい歌なのねえ、ねえ-知らなかったわあ、と話す会話が聞こえてきました。周りを見渡すとこの歌自体も知らないような若い保護者の方ばかり。サラリーマンの気持ちから、歌っている歌手の名前まで解ってしまう私はやはり...自分の生まれた年代を改めて実感した今日この頃です。

話題の
商品!

「水素水」が手軽に作れる！
サビついた体に水素チャージ！

Anyti-H₂
エニティ エイチツ

小型スティック型水素水生成器
実用特許 実願2014-4009

¥26,000 (税別)
4月末まで！
限定です！
29,800円 (消費税別)

水素(気泡)の発生が一目わかります

チキリへお気軽にお問合せ下さい！

水素水 とは水素が溶け込んでいる水のこと。水素は様々な病気や老化の原因となる、体内の「活性酸素」を効果的に素早く中和してくれる働きがあります。また、体内の細胞が活性化され、代謝機能が向上し、美容やダイエットの効果も期待できます。ペットの飲用水としてもオススメです！

キャップを外してお水に入れて、ボタンを押すだけで！
30秒でコップ1杯分(約200ml)
60秒でペットボトル1本分(約500ml)
簡単に作れます！

今日の
晩ごはん



あさりと
三つ葉のおやき



材料

- | | |
|--------------------|---------------|
| ●あさり(むき身).....100g | ■薄力粉.....100g |
| ●三つ葉.....1束 | ■重曹.....小さじ1 |
| ●水.....1/2カップ~ | ■卵.....1個 |
| ●粉チーズ.....適量 | ■みそ.....20g~ |
| ●サラダ油.....適量 | ■砂糖.....小さじ1 |

- 1 三つ葉は2~3cm幅に切ります。
- 2 ボウルに[A]の材料を加え、よく混ぜ合わせます。水を少しずつ加えてさらに混ぜ、あさり・三つ葉を加えます。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、生地を薄く伸ばして粉チーズを振り掛け、中火で焼きます。
- 4 きつね色になったら裏返し、両面を焼きあげればできあがり！

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸應の健康レシピ」(学研教育出版)



ご存知ですか？
システムキッチンの吊戸棚、ワークトップの高さは、身長に合わせて選ぶことができます！

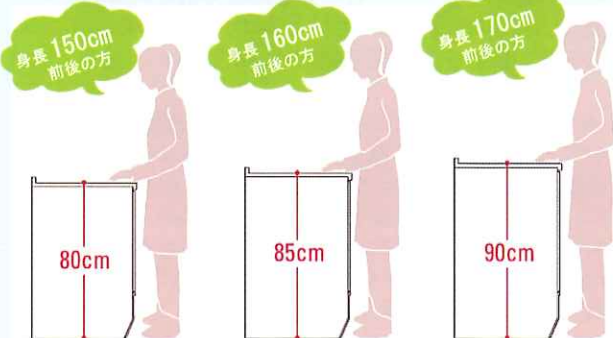
身長に合わせて吊戸棚の高さや、ワークトップ（キッチンの高さ）を選ぶことができます。ショールームへ行くと実際にスリッパをはいて体験することもできます。



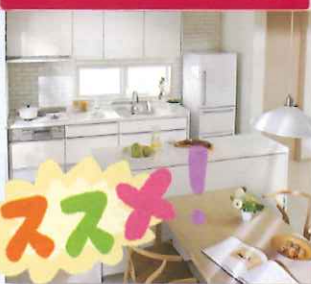
使う人の身長や、窓の大きさ、天井の高さにより、吊戸棚の高さを選ぶことができます。



使いやすいキッチン
の高さの目安 = $\frac{\text{身長(cm)}}{2} + 5 \text{ (cm)}$



グリッド



オススメ!

「クリンレディ」

汚れにくくて、洗いやすい！
たっぷり収納で使いやすい！
強く、美しい！
ステンレスキッチン！



シングルラン本体価格
W2550 ¥638,000 のところ
¥440,000~
(消費税、組立費用は含みません)



TOTO CRASSO



話題の
商品!

「クラッソ」

ムダな動きをなくして、
スイスイ作業がはかどる
工夫がいっぱい！
扉のカラーは 59 色！

基本プラン本体価格
W2550 ¥670,000 のところ
¥470,000~
(消費税、組立費用は含みません)



時事ネタ 通信

“パントリー”を設置して キッチンスッキリ!

最近、パントリーを設置しているお宅が増えています。パントリーとは、常温で保存できる備蓄用の食品、調味料や飲料、調理器具などを収納するスペース。キッチンの一部を壁で仕切って小部屋のようなパントリーを設けたり、キッチンの一部や階段下などを活用して、一定のスペースに扉付きの棚をつかってパントリーとするなど、さまざまな形があります。ただ、使い勝手が悪いと取り出すのが面倒で、使わないまま賞味期限が過ぎてしまうことも。新しく設けるなら、収納したいものや自身の身長などをリフォーム会社に伝えて、取り出しやすさや探しやすさなども考慮してもらいましょう。

まとめて買い物をすることの多い共働きのご家庭や、災害用に食品を備蓄したいという方にもオススメ。キッチンが片付かないとお悩みの方は、パントリーを考えてみてはいかがでしょうか。



「ホーロー エマージュ・リテラ」

汚れや熱・水に強く、傷がつきにくい！
鉄とガラスでできている高品位ホーローはタカラだけ！



〈実証〉水分や汚れ、熱、キズ、衝撃に、こんなに強い！



エマージュ・リテラ
W2550 ベーシック ¥496,000 のところ
¥420,000~
(消費税、組立費用は含みません)

人気!

タカラ
システムキッチン
ホーロー

お気軽にお問い合わせください!

