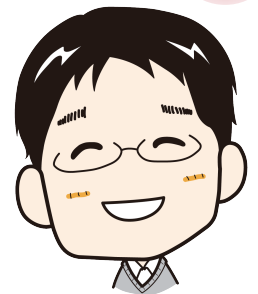




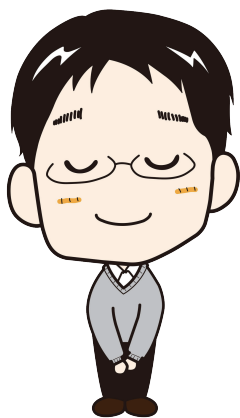
2018. 12. 15.

皆さまこんにちは！少しご無沙汰の発行になってしまいましたが、いかがお過ごしでしょうか？最近はずっと寒くなり、冬らしくなってきましたね。今冬もインフルエンザが流行っているようなので、皆さまもお気をつけ下さいね。

それでは、今号も情報もりだくさんでお届けいたします。ぜひ、お時間のある時にお手に取ってご覧くださいませ♪



TOPICS* 地震および台風による工事の遅延について



6月の大阪北部地震、及び9月の台風被害により、たくさんの補修工事のご依頼をいただいております。そのため、工事が追い付かず、多くのお客様に工事をお待ちいただいたり、時には心苦しくもお断りすることがあり、大変ご迷惑をお掛けしております。申し訳ございません。お待ちのお客様には大変ご不便をお掛けしますが、今しばらくお待ちくださいますようお願い申し上げます。

なお、地震や台風の被害にあった建物に関しては、市町村や火災保険などから補助金が下りる場合があります。少し時間が経ってしまったため終了している所が多いですが、まだ未確認の方は今一度ご確認をお願いいたします。

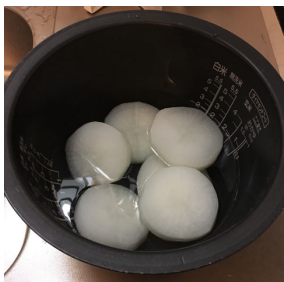
その他、ご不明な点やお困りの事がございましたら、お気軽にご相談下さいませ。

暮らしのまめ知識



第5回 お料理が少し楽になる裏ワザ

*大根を短時間で柔らかくする裏ワザ



大根の美味しい季節がやってきました。おでんや煮物にしたいけど、柔らかくなるのに時間が掛かりませんか？

そんな時は、下茹でに炊飯器を使いましょう！適当な分厚さに切って（面取りと隠し包丁をするとなお良し！）大根が全部浸かるぐらいの水を入れ、早炊きモードでスイッチオン！約20

分ほどで柔らかくなった大根が出来上がります。あとは、他の具材と一緒に鍋で少し煮込むだけで美味しい大根料理の完成です(^o^)

*包丁やまな板を洗う手間を省く裏ワザ



ハムを使う時に、少し切るだけなのにまな板に出して切ると、包丁とまな板を洗わないといけない…。ちょっとの事だけど面倒ではありませんか？

そんな時は、フィルムごと切っちゃいましょう！不思議と中身だけ切れちゃうんです！これで包丁もまな板も洗う必要はありません(^-^)

ちなみにこの裏ワザ、スライスチーズやうす揚げ、ゆで麺のうどんなどでも出来ますよ！

ただし、包丁を引いてしまうとフィルムや袋も切れてしまうので上から抑えるように切ってくださいね！