



キッチンリフォーム施工事例！！

お客様宅のキッチンリフォームの事例です。大垣市のM様邸にて。築23年のお家で、当時しっかりと考えてプランニングされた間取りや雰囲気を残しつつ、キレイで使いやすくという要望でした。

今回採用のキッチンはパナソニック「リフォームキッチン」です。なんと主婦100人のプロジェクトチームで開発した、こんなキッチンが欲しいというアイデア満載のキッチンです！



大手不動産サイトで「自宅のキッチンの不満ワースト3」という統計では、

- 1位 「作業場のスペースが少ない」
- 2位 「収納が少ない」
- 3位 「シンクが狭い」

やはり全体的に「場所が狭い」というご不満が多いようです。でもキッチンを広げようと思うと、大規模な間取りの変更や増築を考えなければいけません。

このパナソニックのリフォームキッチン、間取り変更や増築をしなくてもすべて解消してくれるスゴイキッチンなんですよ。



言いたいことは山ほどありますが、一つだけ紹介すると…このキッチンのシンク、時には作業台としても使えるパーフェクトなシンクなんです。その名もPaPaPaシンクです！パナソニックのキッチンの最大の特徴は、「かゆいところだけに手が届く」究極の使いやすいキッチンなんです。

ちょこっと息抜き

二日酔いに効く飲み物は？

4月は歓迎会をされる方が多いと思いますが、困ってしまうのが二日酔いですよね～。まず一番にすべきことは水分補給です。アルコールの分解に体内の水分が消費されるので、十分に水分を補給しておかないと、アルコールの分解が滞ってしまい、脱水症状を起こすことも。

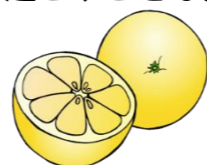
そこで、皆様に問題。「二日酔いに効く飲み物はなんでしょう？」

正解は、「グレープフルーツジュース」です！

グレープフルーツに豊富に含まれている果糖がポイントになってきます。

果糖は、アルコールの分解を促進してくれる作用があって「アセトアルデヒド」などを、水と二酸化炭素という最終の状態にまでスムーズに分解するのをサポートしてくれます。

二日酔い対策として、グレープフルーツを食べたり、果実を絞ってジュースにして飲んでみたりするという方法がおすすめです！



カンタンIHお料理レシピ

豪華パーティー料理「簡単アクアパッツア」



切り身魚を使って、気軽に作れるアクアパッツアです！魚を一尾丸ごと用意すると、より華やかになります。IHなら、均一に煮込むことができます。



●アクアパッツアの材料（4人分）

- ・白身魚（タラの切り身） 4切れ
- ・あさり 1パック（200～250g）
- ・プチトマト 8～12個
- ・ケツパー 大さじ1～2
- ・ニンニク 1片
- ・オリーブ 8個
- ・塩・コショウ 適量
- ・白ワイン 大さじ4
- ・オリーブオイル 大さじ2

●レシピ

1. 白身魚は塩をふって、5分程おく。にんにくはみじんぎりにする。プチトマトは半分に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ペーパータオルで水分をふき取った魚を皮目から「中火」で焼き、両面を焼く。
3. ニンニクを加え、香りが出たら、プチトマト、あさり、水1/2カップ、ケツパー、白ワインを加える。ふつふつとしてきたらフタをして「弱火」で5分蒸す。
4. スープを味見して、塩、コショウで味を調えれば、出来上がり！



編集後記

この記事を書いているのは子供たちの春休み真っただ中です。私は仕事から、子供の夏休みや冬休みに繁忙期に入るため、なかなか家族サービスできずにいます。そんなわけで毎年春休みは家族サービスで旅行！と決めています。

私事ではありますが、4月23日で結婚10周年ということで思い切って石垣島まで行ってきました。4月初旬、石垣島の昼間の最高気温は28℃でTシャツ、短パンで過ごしてました。早めの海水浴までして、子供達も大喜び。大垣へ戻ると昼間は13℃と寒い日でした。同じ日本でこんなに気温が違うってスゴイですね。



代表取締役 林昌明

ハヤシ電器はこんな店です！

私たちは、地域のお客様に“いつもお役に立ちたい”

をモットーにしている熊野町にある電気屋です。今年で創業41年を迎えました。

テレビや家電製品のご相談はもちろん、太陽光発電やオール電化・リフォーム施工も得意としております。気軽に相談できる電気屋として、いつでもお声がけください！

電話：0584-92-0884