

皆さま、元気でお過ごしでしょうか?暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けします。今回のテーマは、『春に実践したい!おしゃれ基本のテクニック』です。新しいことに挑戦したくなるこの季節、いつものコーディネートにアイテムをプラスして、軽やかに春のおしゃれを楽しんでみませんか?

【いつもの服に新しいアイテムをプラス】

春から夏の服装は、次第に薄着になることもあり、コーディネートに差が出にくくなってしまいがち。さまざまなアイテムを活用し、マンネリにならない軽やかな装いを目指しましょう。取り入れやすいのは、コーディネートのアクセントになる大ぶりのネックレスや、華やかな色のストールなど首まわりにプラスするアイテムです。また紫外線が気になる方は、UVカット機能付きの帽子や、晴雨兼用の傘などもかわいいデザインの物もありますので取り入れてみてください。

やわらかな色のストールで首まわりを華やかに!



首回りにアイテムをプラスすると、ぐっと華やかに。春らしいやわらかな色でも効果があります。ストールは二重に巻くだけでも素敵ですし、素材によって印象がガラッと変わるので、自分らしいアレンジを見つけてください。

実用性を備えたスグレもの! UV カット付きアイテム



おしゃれと実用性を兼ねるアイテムなら、とりいれやすいですね。晴雨兼用の日傘、UV カット素材を使ったアームカバーや帽子など、お好みでアイテムをプラスしては、一石二鳥のおしゃれが実践できます。



暮らしのヒント ● ● **家でできる! 染色リメイク**


着なくなった服を好きな色で染めて、もう一度楽しみませんか。

色あせたり、シミや黄ばみがとれなくなったりして、着ることができなくなった衣類はありませんか。そうした衣類も、市販されている衣類専用の染料を使えば、お好みの色に染め直してもう一度楽しむことができます。さまざまな色の染料がありますので、染め直しリメイクに挑戦してみてください。



暮らしのレシピ

忙しい春に楽々! つくりおきおかず



忙しい日こそ、栄養バランスを考え野菜はしっかり食べたい! そんなときは、つくりおきおかずを活用してください。

春野菜の揚げ浸し

▼材料(2人分)
サヤエンドウ、アスパラガス、タマネギ等
お好みの春野菜……………各適量
⑦ だし汁……………1カップ
しょうゆ…大さじ3 みりん…大さじ2
サラダ油……………適量
すりおろししょうが……………適量(お好みで)

ニンジンのきんぴら

▼材料(2人分)
ニンジン……………中1~2本
唐辛子……………大さじ3 酒……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1/2
白ごま……………大さじ1/2
サラダ油……………大さじ1
塩・こしょう……………適量
粉山椒……………適量(お好みで)
顆粒だし……………小さじ1

▼作り方
①野菜を洗い、食べやすいサイズにカットして、しっかり水気をふきとります。
②⑦を保存容器に入れて混ぜます。ここにお好みですりおろししょうがを加えても、おいしく仕上がります。
③揚げ油を170℃ほどに熱し、①の野菜を素揚げし、しっかり油をきって②に浸します。
④3時間ほど置けば完成。冷蔵庫で約3日保存可能です。

▼作り方
①ニンジンの皮をむき、せん切りにする。
②フライパンに油を熱し、唐辛子と①を加えて炒める。
③酒を入れ、アルコール分を飛ばしたら、顆粒だし、しょうゆ、白ごまを加えてからめる。塩・こしょう、お好みで山椒を加えて、味を整える。冷蔵庫で約3日間保存可能です。

point 春野菜のほかにも、ピーマンやパプリカ、なす、ズッキーニなどの野菜もおすすめ。

point ニンジンだけでなく、さつま揚げや油揚げを細切りにしたものを一緒に入れるとボリュームアップします。

暮らしのワンポイント

古くなった布類をしっかりと使い切る
使い古したタオルや衣類などを最後に掃除で活用しましょう。

古くなって使えない布類も、そのまま捨てるのはなんだかもったいない…。そんなときは最後に使い捨ての掃除アイテムとしてリサイクルを。そのまま捨てられるので、玄関の土間や、網戸&窓、ガスコンロなどの汚れやすい場所の掃除に活躍します。準備は使いやすいサイズにカットするだけでシンプル。用途別に複数のサイズを用意しておくとう便利です。

TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内
TEL (0898)36-8182
FAX (0898)36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp

