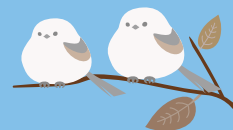




リビング 通信



第272号

お客様の街の
ガス屋さん♪



サシダ商事(株)

草加市金明町5-5

TEL : 048-931-5652

荷物少なめで身軽に

冬休みの旅行や帰省前に必見

パッキングの極意

そろそろ旅行や帰省の準備を考えている人も多いのでは？そこで、衣類のたたみ方や詰め方など、パッキングのコツと便利アイテムをご紹介します。身軽に楽しく旅を楽しみましょう！

基本

よく使うものは 取り出しやすい場所に

財布やチケット、カメラなど頻繁に使うものは、すぐに取り出せる場所に入れましょう。



必要最低限の アイテムを持っていく

持っていくかどうか迷うものは、邪魔になってしまう可能性が…。



シーン別に仕分けする

移動中に使うもの、宿泊先で使うものなど、シーンごとにまとめると便利です。

荷物を小分けする

ポーチなどで荷物を小分けしておけば、バッグやスーツケースなどの隙間に詰めることができます。



スーツケース

ポケットを活用する

使用頻度の高いものや小さいアイテム、壊れやすいものなどは優先的にポケットへ。

壊れやすいものは タオルや衣類に包む

壊れる恐れのあるものはタオルや衣類に包み、スーツケースの中央に詰めましょう。

重たいものを下に入れる

重たいものは車輪側の下の部分に詰めると、スーツケースが安定し移動がスムーズに。



お土産スペースを 確保しておく

お土産用の場所を空けておきましょう。冬場であれば、着なかつた防寒着も入れられます。



衣類

大きく薄くたたむ

洋服はできるだけ面積を大きく、薄くたたむと、シワになりにくくかさばりません。

たたみやすい衣類を選ぶ

シワがでにくいナイロン素材や軽くて薄い衣類は、たたみやすくパッキングの際に困りません。



化粧品

小分け容器に詰め替える

化粧水や乳液などは、小分け容器に詰め替えるか、トラベルサイズのものを用意しましょう。

アメニティや

試供品を活用する

試供品や宿泊先のアメニティを活用すれば、行きも帰りも荷物がすっきりします。



あると便利！パッキングの 頼れるアイテム

衣類圧縮袋

圧縮袋を使えば厚手の服もコンパクトに。シワが気になる場合は、着た服のみ入れるのもあり。



防水クリアポーチ

洗面所やお風呂といった水回りで使用するものは、水に強いポーチに入れておくと安心。



吊り下げ式 シャワーポーチ

洗面所やお風呂で使える防水性の高いシャワーポーチは、吊り下げタイプが便利です。



キャリーオンバッグ

スーツケースのキャリーバーに通せるバッグは、荷物が増えたときに使えて便利。



チャック付きポリ袋

チャック付きポリ袋は、小物やアクセサリ類、薬などを小分けして入れるのに最適。





知ってるようで知らなかった!?

基本の調理用語



Q

「少々」と「ひとつまみ」
多いのはどっち?



少々

親指と人差し指の2本の指先でつまんだ量が目安。小さじ1/8くらい。



ひとつまみ

親指、人差し指、中指の3本の指先でつまんだ量が目安。小さじ1/5くらい。

Q

「適量」と「適宜」はどう違うの?

適量

ちょうどよい量を加減して、必ず入れます。

適宜

入れても入れなくてもOK。その時の状態に応じて、必要だと感じたら入れます。

Q

「ゆでこぼす」ってどうするの?



材料をゆでた後、そのゆで汁を捨てます。アクや滑りをとるためにを行います。

Q

「ひたひた」と「かぶるくらい」はどう違うの?



ひたひた

材料の頭が見え隠れる水分量。

かぶるくらい

材料全体がぎりぎりつかっている水分量。

たっぷり

材料が泳ぐくらいの水分量。

Q

「うす口しょうゆ」って塩分が少ないんでしょ?



うす口

濃口

濃口しょうゆより色が淡いうす口しょうゆですが、塩分は濃口より1~2%ほど多く含んでいます。

Q

「面取り」って何?

煮くずれを防ぐため、切った大根、にんじん、かぼちゃなどの角を薄くそぎとって丸みをつけることです。表面積が大きくなるので、火が通りやすく、味が染み込みやすくなる効果もあります。



Q

「石づき」って軸の部分よね?

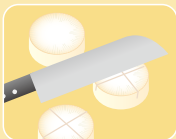
しいたけの軸の先の、ちょっと硬い部分が石づき。石づきは切り落としてしまいますが、軸は食べられるので、捨てずに刻んで使いましょう。



Q

「隠し包丁」ってどういうこと?

盛り付けた時に見えないよう、下になる側に、厚さの1/3~半分程度の切れ目を入れることです。早く火が通って、味が良く染み込み、また食べやすくなります。



Q

「生姜ひとかけ」ってどのくらい?

親指の第1関節から先の大きさが目安で、およそ10グラム程度。「生姜1片」という場合も同じです。



LPガスを安全で快適にご利用いただくために

長期不在にする時の
お願い



長期不在にする場合は、
事前にガス販売店に
ご連絡ください

長期出張や長期間の旅行、入院など、1ヵ月以上家を留守にする場合は、安全のために一時的にガスを止めることをおすすめします。長期不在の際は、ガス販売店へご連絡をお願いします。



その他こんな場合は
ガス販売店へご連絡を



- リフォームなどでガス設備の工事を行うとき、新しくガス器具を取付けるとき・取外すとき
- ガス設備の工事、ガス以外の工事(水道工事、増改築工事、敷地造園工事など)を行うとき
- ガス器具の取付け・取外しが困難なとき

さけとほうれん草のクリームパスタ

材料(2人分)

パスタ(スパゲッティーニ) … 160g
生さけ … 2切れ
玉ねぎ … 1/2個
ほうれん草 … 1/2束
塩、こしょう … 各少々
ホワイトソース(市販) … 100ml
牛乳 … 150ml
A 顆粒コンソメスープの素 … 小さじ2
オリーブ油 … 大さじ1

作り方

- 1 さけは骨を除き、2cm幅に切り、塩、こしょうをふる。玉ねぎは薄切り、ほうれん草は4cm長さに切る。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、①の玉ねぎを炒める。
- 3 玉ねぎが透き通ってきたら、さけを炒め合わせ、Aを加え、煮立ったら弱火にして3分ほど煮る。
- 4 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩大さじ1(分量外)を入れてパスタを袋に記載の時間通りにゆでる。ゆで上がる1分前に①のほうれん草を加える。
- 5 ざるにあげて水けをきり、③に加えて手早く混ぜる。



まろやかでクリーミーな
旬を味わえる一皿

料理時間
20分