



イベント 行事 カレンダ

夏の疲れが出やすいころとなりましたが、お変わりはございませんか。青森県内のイベント会場日時（予定）をご紹介します。

※お問い合わせは、各市町村商工会・観光課へ

- 8/20～23 三沢まつり2015（ミスピードロード・アーケード街他）
- 8/30 第31回三沢港まつり（三沢漁港）
- 9/4～6 五戸まつり（町内中心街）
- 9/5～7 十和田市秋まつり（官庁街通り 駒街道）
- 9/8～10 名川秋まつり（南部町 剣吉地区）

Interior design

今月の気になるケトル
野田瑛璃 ロイヤルクラシックケトル

12角形の美しいフォルムが印象的な野田瑛璃のロイヤルクラシックケトルです。

野田瑛璃とは、昭和9年の創業以来瑛璃の製造一筋70年の伝統があるメーカー。鉄の強さとガラスの美しさ、清潔さの両方を兼ね備えたホーロー素材の台所道具を数多く作り出しています。その品質のよさと、シンプルなデザインで多くの料理研究家などに認められ、雑誌などに取り上げられています。



ロイヤルクラシックケトル
商品寸法 W.227×D.160×H.265
容量 重量2.0L / 約900g
カラー RCL-50KW:ホワイト
RCL-50KR:レッド
RCL-50KB:ブルー
RCL-50OR:オレンジ
価格 7,000円(税抜き)

備考 IH100V200対応 日本製
デザイン 山田耕民

ご家庭で出来るエアコン掃除の方法

自分で出来る範囲で、エアコンの掃除をしてみたいという方の為に、プロのノウハウをネット上からピックアップしてみました！エアコンのお掃除をすることで省エネにもなりますので、ぜひお試しください。フィルター以外の掃除って・・・？という方エアコンの仕組みとフィルターの特性を理解して掃除して頂く事で効率的に汚れを落とす事が出来ます。

*フィルターの掃除方法

①まずは外す前に掃除機をかける。

フィルターを外す前にフィルターの周りやエアコンのパネル部分に付いたホコリを掃除機で吸っておく事で、フィルターを外した時にホコリが降ってくるのを防ぐ事が出来ます。

②外す時はゆっくり丁寧に。

フィルターは非常に薄くて柔らかいプラスチック樹脂で出来ていますので無理に引っ張ったりねじったりすると破損する可能性があるのと、勢いよく引っ張りすぎると奥からホコリの塊が落ちて来る可能性があるので注意しましょう。

③外側からそっと掃除機をかける

ホコリはフィルターの外側に付いていますので外側から掃除機をかけましょう。内側から吸ってしまうと、ホコリが逆にフィルターの目に詰まってしまいます。

④月に1回はお風呂場で水洗いして日陰干す

掃除機で吸うだけでは目に詰まった細かなホコリは完全には取れません。2回に1回は掃除機で吸った後、浴室でシャワーをかけて水洗いしましょう。その時ポイントは掃除機とは逆に裏側からシャワーをあてる事。外側から水圧をかけると逆に目詰まりしてしまいます。洗剤を使う場合は台所の中性洗剤を水で薄めた物を使い、柔らかいブラシを使えば、フィルターを傷めません。

*吹き出し口とルーバーの掃除方法

吹き出し口は、熱交換器を通った空気が出て来る最後の部分です。ここが汚れているのは部屋中に汚れた空気をまき散らす事になるので手の届く範囲でキレイに拭き上げましょう。

手が届かない場合や、自信が無い場合は決して無理に作業せずプロに頼むようにしましょう。届かなくて椅子に乗って作業する場合は安全の為に必ず誰か下についてもらいましょう。

①コンセントを抜く(もしくはブレーカーを落とす)

ここから先はエアコンの内部を触るので、必ずエアコン室内機の横にあるコンセントを抜いてから作業して下さい。

②ルーバーを手で回す

吹き出し口のルーバーを手で回します。ルーバーは手で動かしてキッチンと閉まらなくても、電源を入れれば自動で元の位置に戻るので大丈夫です。※軽く回して動かない機種は無理に作業しない。

③中の拭き上げ

タオルに中性洗剤を薄めた物を染み込ませ指に巻いて中を拭いていきます。届かない場合は細長い定規のようなものにタオルを巻いて拭きましょう。

洗剤を使った後はもう一度水でしぼって仕上げ拭きして下さい。また、中の方に見えるファンに付いている汚れは、プロが使う専門の器材と洗剤が無いと取れませんが触らないように注意しましょう。

④電源を入れ送風運転

キレイになったらコンセントを差して電源を入れ送風運転をして完了です。この時汚れが残っていても運転中には決して触らないように注意して下さい。中のファンに指が巻き込まれたりすると大変危険です。



チキンカレーグラタン



材料(4人分)

- じゃがいも 中4個
- さやいんげん 100g程度
- 鶏もも肉 1枚
- 塩・こしょう 少々
- カレー 100g
- 生クリーム 1カップ
- 牛乳 300cc
- バター 適量
- とろけるチーズ お好みで

一皿にたっぷり作って、みんなで取分けていただきます♪
お子様向けの場合は辛みが少ないものを選んであげてください。

- 1 たわしでしっかり洗った皮つきのじゃがいもを強火で沸騰後中火にし15～20分楊枝が刺さる位まで茹でます。
- 2 1のじゃがいもを1cmにスライスし、皮を剥き、バターを塗ったグラタン皿に並べます。
- 3 鶏肉を一口大にカットし、塩、こしょうをふりサラダ油でこんがり焼き、グラタン皿に並べます。
- 4 さやいんげんを茹で水にさらし、3等分にカットし、隙間に刺すようにグラタン皿にいれます。
- 5 鍋に☆を入れ、中火で温めます。ルーが溶けたらグラタン皿に回しかけます。
- 6 チーズをたっぷりかけて200℃のオーブンで20～25分焦げ目がついたら完成です。