



イベント行事カレンダー

10/20(土)
10/20(土)
10/28(日)

ハロウィンフェスタ11:00~17:00 (アーケード商店街)
まんぶく祭 世界の果てまで食べて9! (アメリカ広場)
みさわ地産地消フェア10:00~16:00 (アメリカ広場)

10/30(火)~11/4(日)
11/10(土)11(日)

はちのへ菊まつり (八戸市庁前市民広場)
日本一のおいらせ鮭まつり(しもだサーモンパーク)

秋だけなわ、絶好の行楽日和が続いていますが、どこかへお出かけになりましたか。
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

浄法寺工務店 通信

October 2012
10月

No.04

網戸の効率が良い掃除方法について

網戸の汚れは大抵は水洗いで簡単に落ちますから、一番良い網戸の掃除の仕方は、網戸を取り外して、ホースなどで水をかけながら柔らかいスポンジでやさしく網戸に付いた汚れを落とす方法です。(引違い窓の外せる網戸のみ)大掃除並みの掃除方法にはなりますが、結局このやり方が一番網戸がキレイになりますし、じつは意外と手取り早いのです。

注意:網戸は片側から押すとあっさり破けてしまうので、ゴシゴシすらないようにしてください。

しかし、やはり網戸を取り外して掃除をするのは面倒だ、網戸が外れない...という場合には、次の方法をお薦めします。

1. 網戸の片面に新聞紙を一面一杯に貼りつけます。そして新聞紙を貼らなかつた面側から網戸全体に掃除機をあててホコリを吸い込みます。新聞紙はホコリの吸い込みを良くする為に付けます。
2. ある程度ホコリを掃除機で吸い取ったら、網戸をはさみこむように両面から同時に、均等に力をかけるように雑巾などで水拭きします。

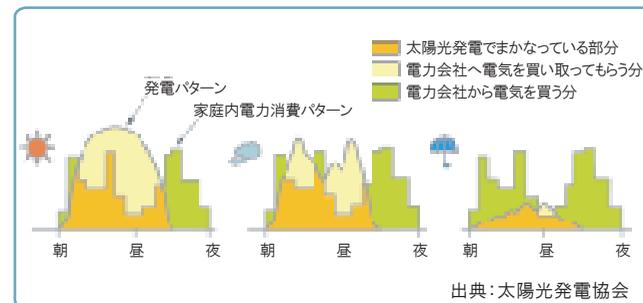
網戸掃除の商品ではスポンジが通販でよく売れているみたいですよ。



数回に分けて、太陽光発電についてお知らせしていきたいと思ひます。

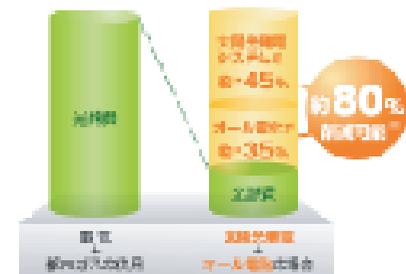
天候による発電の傾向の変化

平均的な一般家庭で消費する電力量は、年間約3600kWhなので、これは定格出力3~4kWの太陽光発電システムによってまかなうことが可能です。晴れた日中には発電効果ももっとも大きくなり、電力会社に売電する量も大きくなりますが、曇りの日は、あまり発電できなくなります。その場合には、不足分の電気を電力会社から買って使う事となります。



太陽光発電をするメリットは?

メリット1 光熱費を大幅ダウン! 年間で約80%削減可能 ※太陽光発電は環境に配慮しながら、光熱費をグリーンと節約可能。しかも太陽光発電とオール電化を組み合わせれば、発電した電気をさらに有効に使い、大幅な光熱費の削減が期待できます。オール電化住宅+太陽光発電の生活とは、家庭に必要なすべてのエネルギーを電力でまかなうだけでなく、太陽光の力で電力を生み出すことができます。つまり、太陽光発電で得た電気を有効に使うことで光熱費を大幅に抑えるだけではなく、さらに余った電気を電力会社に売ることまでできる、より家計にやさしい電力といえるのです。 ※ご家庭の条件により異なります。



風水 上手にとりいれて運氣UP!

食欲の秋で金運アップ食欲の秋は運をチャージするための絶好のチャンス。特に豊かさをアップしてくれる食材BEST10をご紹介します。毎日の食事で意識して摂取しましょう!

豊かさアップ食材BEST10!

- 【牛肉】 運氣をため込み、貯蓄を増やす効果があります。ビーフカツレツのように衣をつけて調理するとさらにパワーアップ。
- 【卵】 「生まれる」という運氣が強く、豊かさやチャンスを生み出してくれる食品。心を豊かにし、金運を与えてくれる効果もあります。
- 【鶏肉】 肉の中では「金」の気が最強で、楽しく使えるお金を循環させてくれます。ローストで収入アップ、ピカタで貯蓄運アップ。
- 【ヨーグルト】 現在の金運に満足していないときに食べると、よい変化をもたらしてくれます。貯蓄を増やしてくれる効果もあります。
- 【豆腐】 水分を多く含んでいるため、お金を増やす効果があります。また、お金から生まれる悪い気を浄化してくれる作用もあります。
- 【米】 主食、つまり運のベースをつくれる食材です。強すぎる陽気をおさえ、運氣を安定させてくれる効果もあります。



- 【チーズ】 お金を生んで増やしてくれる働きがあります。グラタンやピッツァなど、熱を加えてとろとさせると、なお効果的。
- 【水】 「金」の気は「水」の気にならぬことで増えます。飲む水、料理に使う水はもちろん、食器を洗う水もなるべく浄水器を通したきれいなものを使いましょう。
- 【はちみつ】 甘くて黄金色で、まさに金運食材。砂糖の代わりに煮物や照り焼きに使うなど、料理にも上手に利用しましょう。
- 【ライム】 柑橘類には強い金運があります。はちみつ漬けもラッキーです。



秋! 野菜旨味たっぷりの牛肉赤ワイン煮込み

材料を入れて煮込むだけ! 簡単でゴージャスなお料理に変身するので、パーティー料理にぴったりです!



コツ・ポイント

- 赤ワインの酸味が好きな人は、はちみつは大さじ1程度、苦手な人は大さじ2程度いれると良いです。
- お肉は常温に戻すことによって、余分な水分がでてきます。それをきちんと拭き取るとお肉本来の美味しさが引き出されてきます。

材料(3~4人分)

- 牛ほほ肉 350~500g
- 塩・コショウ 適量
- オリーブオイル 大さじ2
- 赤ワイン 1本
- ホールトマト缶 1缶
- 玉葱 1個
- にんじん 1/2本
- セロリ 1/2本
- はちみつ 大さじ1~2
- ローリエ 1枚

- 1 人参、玉葱、セロリをみじん切りにし、お鍋に入れてよく炒めま。
- 2 使用する30分以上前から冷蔵庫から出して、常温に戻ったお肉はキッチンペーパーでしっかりと水分を拭き取ります。軽く、塩コショウをしてから小麦粉をまぶします。
- 3 オリーブオイルを入れ、こんがり強火で焼きま。
- 4 しっかりと焼き目のついたお肉は(1)のお鍋に入れます。旨味たっぷりの肉汁があるフライパンに赤ワインを入れ少し煮詰めます。
- 5 (1)のお鍋の中に(4)の赤ワインとホールトマト缶、ローリエを入れて混ぜあわせ、沸騰させてから弱火で2時間煮込みま。
- 6 (5)で煮込んでいたお鍋の仕上げに、赤ワインの酸味を和らげ、コクをひきだす「はちみつ」を入れます。
- 7 お皿に赤ワイン煮込み、にんじんのグラッセ、茹でたパスタ、茹でたほうれん草やインゲンなど彩りよく盛りつけて完成!

有限会社 浄法寺工務店

〒033-0022 青森県三沢市大字三沢字前平57 TEL(0176)54-3879 URL:http://www.johoji.jp/ Mail:info@johoji.jp

Johoji Koumuten