

News Letter

大掃除がはかどる！ 汚れを効果的に落とす時短裏ワザ

忙しい年の瀬にする大掃除。普段は手の付けられないところも、徹底的にキレイにしたい！ でも、年末は何かとやるが多くて時間が足りない。そんなあなたに、知っていれば大掃除が10倍!?はかどる、お掃除の時短裏ワザをご紹介します。



☆ホウキの柄や定規などの先にストッキングを取り付ければ、高いところにも届く即席のはたきになります。電気の傘に付いたホコリを落とすのにも便利です。

☆浸け置きできない部分には、洗剤を吹きかけ、キッチンペーパーとラップをかけます。ドライヤーなどで熱を加えれば、さらに効果的です。しばらく置いたら、ラップを剥がしてキレイな布巾で洗剤を拭き取りましょう。



☆お風呂の頑固なカビは、ラップを使って落としましょう。カビにキッチンペーパーを当て、上からカビ取り用洗剤を吹きかけます。上からラップで密閉し、10～20分ほど置いたらラップとキッチンペーパーを取り除き、洗剤をしっかり洗い流したら完了です。

☆換気扇やガスコンロの部品は、熱湯と洗剤が入った袋に入れて20～30分浸け置きすると汚れが浮き出します。あとは、スポンジなどで擦り洗いすればOK！

☆網戸の汚れは、水で濡らしたメラミンスポンジで軽く擦るだけで汚れを落とすことができます。



特に網戸の隅などの細かい部分には効果的です。

あると便利な掃除グッズ

 <p>軍手 手に装着すればぞうきん代わりに</p>	 <p>ゴム手袋 カーペットのごみ取りに便利</p>
 <p>食品用ラップ 汚れた場所に洗剤に浸したキッチンペーパーをはる際に必須</p>	 <p>スポンジ 切り込みを入れれば、サッシなどの細かい部分の汚れもすっきり</p>
 <p>ストッキング 静電気効果でほこりを吸着</p>	 <p>重曹 しつこい汚れや臭いを落とす万能アイテム</p>
 <p>掃除ワイパー 天井などの高いところの掃除にも便利</p>	 <p>ぼろ布 大掃除に備えぼろ布をストックしておこう</p>

社長から挨拶

いつも大変お世話になっております。㈱澤建築 代表取締役 酒井重徳です。早いもので、今年も残すところあとわずかとなりました。皆様には1年間大変お世話になり、心より感謝いたします。弊社も創業50周年を向かえ、社員一同新たな気持ちで一年間がんばってまいりました。今年を振り返りますと、今までに経験した事のない自然災害が多く発生いたしました。弊社は時代の流れや生活スタイルの変化への対応、地震などの自然災害対策をし、お客様に安心して、健康に住んでいただける住居を提供していくことが使命と思っております。さらにその内容を充実させていく所存でございますので、より一層ご支援のほど、よろしくお願いいたします。本年の業務はまだ残っておりますが、取り急ぎ年末のご挨拶とさせていただきます。皆様、良いお年をお過ごしください。

～豆知識～

重曹は、加工していないフローリングや桐筆などの木製品、畳といった天然繊維に使うと部分的に変色してしまう可能性があります。また、アルミ製品も黒ずんでしまうので使用は避けましょう。漆器や大理石、クリスタル、シルクなど繊細な素材に使うのは傷がついてしまう可能性があるため気を付けてください。



初詣穴場情報



関善光寺(妙祐山宗休寺)

関善光寺は標高152mの安桜山の麓に建ち、日本唯一の卍形をした戒壇巡りがあります。御本尊の丈六阿弥陀如来は木造仏として岐阜県最大です。

金銅の宝冠大日如来坐像はラグビーの五郎丸選手のポーズが似ていたため有名に。大仏殿の阿弥陀如来像や、関市一帯に響き渡る梵鐘も見事です。背後の山腹には、四国八十八ヶ所や西国三十三観音のご分身が並び、参拝しながら関市を見渡す絶景を見渡せます。

所在地: 岐阜県関市西日吉町35

アクセス: 関駅より徒歩5分

鳳来山東照宮(愛知県)

1651年に創建された鳳来山東照宮は、愛知県東部の山あいに鎮座する神社で、徳川家康公を祀っています。

日光東照宮・久能山東照宮とともに、日本三東照宮と称され、本殿をはじめ多くの建造物が国の重要文化財に指定。神社が鎮座する鳳来山は、山全体が国の名勝になっており観光地としてもおすすめです。

所在地: 愛知県新城市門谷字鳳来寺4

アクセス: 新東名高速「新城IC」より約20分



※モネの池で有名になった関市の根道神社も穴場スポットです。

所在地: 岐阜県関市板取44

アクセス: 岐阜駅から車で約1時間



旬素材の簡単レシピ

キャベツのカレー煮

材料 (4人分)

- ・キャベツ 1/2コ
- ・たまねぎ 1/2コ
- ・合いびき肉 150g
- ・にんにく(みじん切り) 1かけ分
- ・カレールー(市販/刻む) 80g
- ・オイスターソース 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1
- ・水 カップ3

作り方

- 1、キャベツは芯(しん)を取らずに4等分のくし形に切る。たまねぎは繊維に沿って3~4mm幅の薄切りにする。アルミ箔の中央に穴をあけ、落としぶたをつくる。
- 2、鍋にサラダ油を温め、にんにく、しょうがを入れて香りがたつまで中火で炒める。合いびき肉を加え、半分くらい色が変わるまで炒めたら、たまねぎを加えて炒め合わせる。
- 3、たまねぎがしんなりしてきたら、1のキャベツを鍋に並べて入れる。水を加え、落としぶたをしてから蓋をし、中火で15~20分、キャベツが柔らかくなるまで煮る。
- 4、いったん火を止め、カレールーとオイスターソースを加えて、中火で4~5分煮る。

~ポイント~

蒸気がキャベツの葉と葉の間を通れるように、切り口を上に向けて鍋に入れる。火が通ると一気にかさが減るので、最初から落としぶたをしておくことで鍋中の熱効率をよくする。



株式会社 澤建築

本社

〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス

〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室

TEL 0575-77-2425

FAX 0575-77-2302

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp

URL <http://www.sawakenchiku.com>