

あなたの街のでんきやさん

2016年11月号

さわやか♥ライフ

テライ

本店

TERAIDENKI

大津市松本2丁目11-17

☎ 522-2532

FAX 524-3934

テライ通信



当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。
スタッフ皆でせっせと更新中!

大津 テライ で、検索

<http://www.alldenka.jp/teraidenki/>

11/3(木・祝)に地元・滋賀は彦根港で、「パナソニック乾電池EVOLTAチャレンジ」が行われます。2008年グランドキャニオン断崖絶壁挑戦に始まり、年1回。今回で9回目になります。今回のチャレンジは乾電池による有人飛行の世界最長記録です。京阪石山坂本線でも、いま期間限定でEVOLTA応援ラッピング列車が走っています。



長もちNo. 1! 10年保存可能! 液漏れ防止の小さな巨人「パナソニック乾電池EVOLTA」への皆様の声援よろしくお願いたします。

寺居 康之

私のイチオシ! 商品

秋が深まって、だんだん煮物が美味しい季節となってまいりました。私のおすすめは、電気圧力なべSR-P37です。

我が家では、豚バラ肉と大根と里芋の煮物が好評です。このお鍋は大根を下茹でしなくても味が染み込むので、手間が省けて最高です!

材料と調味料を圧力鍋に入れて圧力と時間を設定してスタートボタンを押せば調理は終わりです! 根菜料理で体を温めて風邪予防にどうぞ☆詳しいレシピは裏面に!



森田 八重美

今月の新製品情報

今やドライヤーは乾かすだけじゃないんです!

ナノイー&ダブルミネラルで髪にうるおい・ツヤを与え、乾かしながら髪質を改善します! しかも速乾ノズルを使えばあっという間に乾きます。使った人の95%が満足したという結果も出ています。「温冷リズムモード」で仕上げに使うとツヤ感がアップします。ぜひ使ってみてください☆



寺居 かおり

発掘! さんな商品あったんだ

皆様、TVドアホンでこんな悩みはありませんか?

「設置したいけど配線してない」「費用をかけたくない」「裏口にもつけたい」「足が痛いのですぐに来客対応できない」などなど。そんなお悩みを解決してくれるのが、ワイヤレスTVドアホン。名前の通りワイヤレスなので、配線工事がいらぬんです。そのため、モニター親機で家中どこでも来客対応ができます。電源は電池を使用しており、電池寿命は最大1年と長く、頻繁に交換する必要がなくて便利です。お手軽なTVドアホンいかがでしょうか?



VL-SGD10L

山脇 康宏

豚バラと根菜の煮物 (4人分)

＜材料＞豚バラ200g 砂糖・みりん各大さじ2
 大根1/4本 しょうゆ50ml
 里芋3～4個 酒 100ml



- ①豚バラ、大根、里芋を食べやすい大きさに切る。
- ②全ての材料を圧力鍋に入れ、キッチンペーパーで落としぶたをして「高圧/10分」で調理する。
- ③圧力表示ピンが下がったら、ふたを開ける。
- ④「煮込み」ボタンで好みの火力に合わせ、しばらく煮つめる。

旬の大根を 楽しみましょう



大根の旬は11～2月。1年を通じて手に入れることができますが、寒い時期のほうが甘みがありみずみずしいですね。葉付きの時は、葉が根の水分を奪ってしまうため、切り分けて保存を・・・。

「大根＝おおね」?!

大根の原産地は諸説がありますが、地中海沿岸や華南高地、中央アジアなどとされています。大根という名で呼ばれるようになったのは室町時代以降といわれており、当初は大きな根と書いて「大根(おおね)」と呼ばれていましたが、後に音読みにされ、大根と呼ばれるようになったといわれています。「古事記」にも記載されていたり、古墳から大根の種子が発見されたりと、古来より日本でも親しまれてきたことをうかがい知ることができます。世界には、ヨーロッパ大根、中国大根、日本大根の3種類があるそうで、私達が慣れ親しんでいるのは、日本大根です。

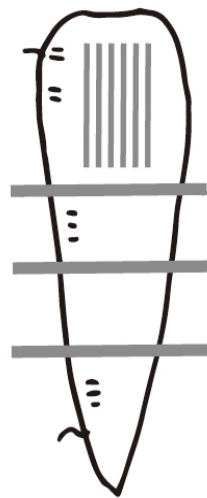


食感を活かす切り方

1本まるまる楽しめる大根も用途によって、切り方のコツがあります。

●サラダやつま
 繊維に沿って縦に切ると、シャキシャキとした食感を楽しめます。

●煮物や汁物
 繊維に対して横に切ると、火が通りやすく、ホッコリと仕上がります。



大根の美味しい部分

大根は、部位によって味が変わってきます。料理によりマッチするように、使い分けていきましょう。

- 葉に近い部分
 甘みがあり固いので、千切りにしてサラダ・さしみのつまに。
- 中央部分
 甘みがあり柔らかいので、おでんや煮物に。
- 先端部分
 辛味が強くスジが多いので、すりおろして薬味に。



大根のビタミンを食べる

大根は、ビタミンCを豊富に含む根菜です。しかし、ビタミンCは水溶性ビタミンのため、熱に弱く、水に溶けやすいという性質があります。煮物や汁物にして、ビタミンCが溶け出したスープを摂るのもいいのですが、おすすめは大根おろし。大根おろしは、空気に触れると酸化して栄養価が落ちたり、水分が失われたりするため、食べる直前にすりおろすのが良いでしょう。

