

あなたの街のでんきやさん 2016年12月号

## テライ通信



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

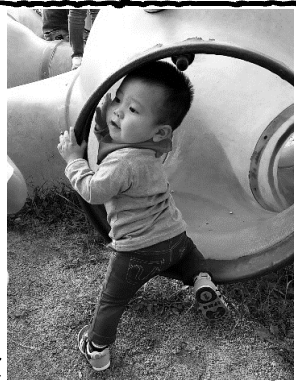
当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。  
 スタッフ皆でせっせと更新中!

【大津 テライ】で、検索

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

6月から職場復帰し、子育てしながら働くことにもだいぶ慣れてきました。息子も1歳2ヶ月になり、なかなか慣れず泣いていることが多かった保育園も、今ではお友達と遊んで楽しそうにしています。最初は0歳から保育園に預けることに不安がありましたが、家では思いつかない遊びをさせてもらったり、給食の離乳食のメニューを見て進め方の参考にさせてもらったりと、他にもたくさん良いことがあり、預けて良かったなと思います。

横江 晴奈



## 私のイチオシ!商品

1年で最も日が短いのが冬至。2016年は12月21日です。この時期、ふとん干しもままなりません。そこでおすすめしたいのが、「ふとん暖め乾燥機」FD-F06X2。ノズルをふとんに入れるだけの簡単セッティングで、フカフカでヌクヌクの仕上がりです。さらにナノイーの効果で枕のイヤなニオイも同時に脱臭。年中お使いいただけますが、特に冬場はお役立ち間違いなしです!どうぞこれでぐっすりおやすみ下さい。



寺居 康之

## 今月の新製品情報

縦型全自動洗濯機FA3シリーズをご紹介します。取り出しやすくする「からみほぐし」機能や掃除のしやすいデザインに加えて、新たに予洗いなしでもキレイになる「泥汚れつけおきコース」や「ソフト脱水コース」が搭載されました!なかでも気に入ってるのが、糸くずフィルターです。以前は袋状で網目についた細かい埃が取りにくかったですが、プラスチックケースになり、ゴミがひとかたまりになって取りやすく便利になりました!ぜひ、使って体験していただきたい商品です。森田 八重美

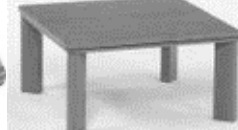


## 発掘! さんな商品あったんだ

いよいよ師走ですね~。お正月はコタツでテレビでも見てゆっくりしたいですね。

電気屋にはコタツはないと思われるかもしれませんがコタツ・コタツ布団・コタツ用ヒーター・テーブルタイプのコタツ・あんかななども取り扱ってます!材質や大きさもいろいろありますよ。

今年は久しぶりに厳冬になると言われているので、エアコンやファンヒーターにプラスしてコタツはいかがですか?



寺居 かおり

暮らしのイベント

## 十二支の10番目「酉」

十二支は覚えやすく動物が使用されています。これは昔、十二支を浸透させる為に身近にいる動物をあてはめたことに由来します。「酉」（とり・ゆう）は、口の細い酒壺を描いたものと言われ、収穫した作物から酒を作るという意味や、果実が熟した状態を意味することから「実る」を表すとされています。実りの多い1年となりますように！



暮らしのイベント

## 「懐石料理」と「会席料理」

「懐石」という言葉は、禅僧が懐に温かな石を入れ、空腹を粉らわしたという故事に由来しています。現代の懐石料理は豪華なお料理が並びますが、本来のお茶を楽しむ前の料理は「茶懐石」とされているようです。「会席」は、俳諧の席の料理でしたが、次第に変化し、現在は宴の席でお酒を楽しむための料理とされています。



## おでんが恋しい季節



寒い季節になると恋しくなるのが「おでん」。好きな具ランキングなどの話題も多くなります。身近なメニューですが、意外と知らないこともありますね。

## おでんの「でん」は「田楽」から

おでんは、豆腐料理「味噌田楽」から発展したといわれています。漢字で書くと「御田」となり、女房言葉で田楽の「でん」に、接頭語の「お」を付けたものです。江戸時代、味噌田楽が庶民に親しまれ、豆腐を串に刺したものを焼いてから味噌を付けて食べるものが江戸名物となり、その手軽さから江戸時代の庶民に人気を博したといわれています。それが、現在のようなおでんとして一般的になるまでには諸説があります。醤油が発明され、江戸時代には醤油味の出汁で煮た「おでん」が作られるようになり、それが関西に伝わり「関東炊き」や「関東煮(かんとだき)」と呼ばれるようになったという説もそのひとつです。時代を経て、コンビニエンスストアが販売するようになって「おでん」が一般的な呼び名となりました。



## おでんの保存は…

冬の場合も暖房で室内が暖かいので、常温保存の場合は、1日に数回火を通しておかなくてはなりませんし、汁がどんどん濃くなっていくため汁を追加していく必要があります。冷蔵保存の場合は、粗熱をできるだけ早くとってから冷蔵庫に鍋ごと入れます。または、粗熱がとれたら、具と汁を別々に分け、各々を密閉できる容器に入れて冷蔵庫で保存します。こうすれば、だしが具にしみこみすぎずにまた加熱して美味しく食べられます。



## おでんの具探求

おでんの具は、地域やご家庭によってさまざまですね。皆さんはどんな具を入れますか？

●出汁がしみ込んで美味しい大根 ●お餅の食感が嬉しい餅巾着 ●関東ではおなじみ、関西ではあまり知られていない？ちくわぶ ●ヘルシー食材こんにゃく ●練り物では、さつま揚げ・がんもどき・ちくわ・ごぼう天など ●やはり人気の卵…。魚の練り物が多いですが ●牛すじを入れるとまた出汁にコクが加わりますね。



## えっ！「冷やしおでん?！」

おでんは、冬の風物詩のようなものでしたが、最近では、年中楽しめるメニューになっています。「冷やしおでん」は、温かなおでんに比べて少し濃いめの出汁で作ります。具にもトマトやパプリカなどが加わります。温かなままではなく、冷たくしてから食べるので、冷蔵庫に入れて味をしみ込ませる時間が少し長くなりますが、色鮮やかで爽やかな夏の一品として楽しめます。

