

あなたの街のでんきやさん

2017年2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/>

昨年10月からテライ電器に入社した「久野 浩太郎くの こうたろう」です。よろしくお願ひします。地元は九州、佐賀県の白石というあまり知られていない所から滋賀県に來ました。以前は某ショッピングモールで、接客・販売をしていて、主に時計を担当していました。電気・家電とは関係ないですが、時計がお好きな方がいらっしやいましたら時計のことも少しお話しできるかと思ひます。今までと違ふ職種で戸惑うことが多々ありますが、一日一日が勉強で毎日楽しく働かせていただひています。皆様にお会いして一日でも早く名前と顔を覚えていただき、楽しくお話しできたらと思ひておひります。 久野 浩太郎

私のイチオシ! 商品

みなさんは下半身が重だると感じることはありませんか?
エアーマッサージャー骨盤おしりリフレEW-NA75は12個のエアーバッグが骨盤周りをギュッと締め付け、プロに学んだほぐし技でおしりをギュッと押し上げ、太ももをもみほぐすので使った後はスッキリ! 操作も簡単で、立ったままでも寝転びながらでも使えます。カラーもピンクとブラックがあるので女性だけでなく男性にもオススメです! お試しもできます!



寺居 かおり

今月の新製品情報

パナソニックのエアコンがリニューアルしました。
今までのエアコンとの大きな違いが「ナノイー」なんですが、そもそもどんな働きをするのでしょうか? 「ナノイー」とは水で包まれた微粒子イオンで、花粉・ウイルス・カビに付着し、活動を抑制し、脱臭にも効果があります。また、肌や髪にも潤いを与えてくれます。
そんな“働き者”のナノイーがさらに進化しました。その名も「ナノイーX」! なんと濃度が10倍に。それにより花粉は抑制から⇒無力化へ、ニオイはタバコ臭を10倍早く脱臭するようになりました。「ナノイーX」オススメです! 山脇 康宏



発掘! さんな商品あったんだ

今回はエチケットカッターをご紹介します。
1台で鼻毛・ヒゲのお手入れ、マユとヒゲの形づくりができます。携帯しやすいスリムなタイプや、女性用もあります。特にオススメなのは、後始末がラクな「毛くず吸引」機能が搭載されたタイプです。鼻の中や周囲にカットした毛くずをまきちらすことが少なく、使う場所を選ばないと好評です。刃も外して水洗いできるので、衛生的です。毛抜きで抜いたりハサミで切ったりするよりも痛くないですし、安全ですのでオススメです。 横江 晴奈



暮らしのヒント 「栗よりうまい十三里」

寒い日に食べるほくほくの焼きいもはおいしいですね。さて「十三里」とはさつまいもの別名です。『栗（九里）より（四里）うまい十三里（9+4=13）』とは、江戸から十三里（約52km）離れた『川越のさつまいも』がおいしかったことから生まれた言葉だそうです。何とも粋な命名ですね。



暮らしのヒント リフレッシュしましょう！

軽い体操やマッサージの他にも手軽なリフレッシュ方法があります。日々のお買物や通勤で、いつも通る道とは違う道を歩いてみませんか？違った景色や街並みを見ると新しい発見がきっとあります。子供たちの遊ぶ声やお店からのいい香りなど、さまざまな気づきで五感がリフレッシュできますね。

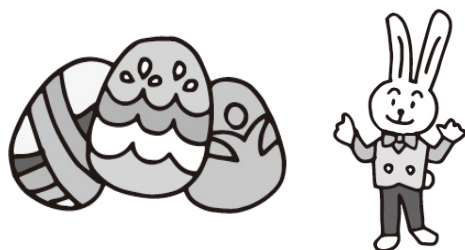


卵のお話

身近な食材「鶏卵」は毎日さまざまなメニューとして活躍していますね。子どもの頃に生卵を割る時に黄身をつぶしてしまったり、割った時に「双子」だと大喜びした経験はどなたにもあるのではないのでしょうか。

イースターエッグとは

毎年ハロウィンやクリスマスを本来の起源とは関係がなくても年間行事のひとつとして楽しむ習慣があるように、復活祭＝イースターも、楽しむ行事のひとつとして最近話題になっていますね。イースターの日付は毎年変わり「春分の日が過ぎて最初の満月が出た後の次の日曜日」とされているそうです。イースターは復活祭ですから、誕生を意味する「イースターエッグ」と子だくさん・豊穡を意味する「イースターウサギ」が定番のモチーフになっています。もともとは染めたり塗ったりした鶏卵（ゆで卵）を使っていましたが現在では、カラフルなプラスチックの卵型にお菓子を詰めたり、楽しく演出されています。



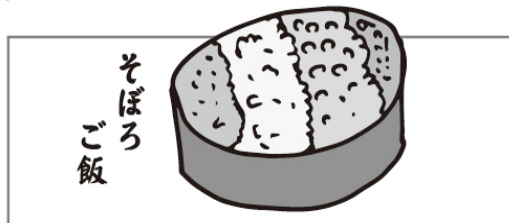
卵の殻を楽しくリメイク

普段、ご家庭で卵を食べる時、必ずと言っていいほど捨ててしまう殻を楽しくリメイクしませんか？種から植物を育てるときに小さなプランターとして活用し、発芽してある程度成長したら、殻を割り、大きめのプランターや土に植え替えます。お部屋に置くとインテリアグッズとしてもおしゃれに飾ることができますね。



スクランブルエッグと炒り卵

スクランブルエッグは、文字通りスクランブル＝「かき混ぜた」卵という意味で、バターを溶かしたフライパンに、塩、こしょう、牛乳などで調味した溶き卵を流し入れて、塊ができないようにかき混ぜながらふんわりとした適度な柔らかさに仕上げます。炒り卵は、砂糖、塩、酒などで調味して、鍋やフライパンでから炒りし、そばろ状に仕上げます。黄色が菜の花に似ていることから「なたね卵」とも言われ、メニュー例としては、そばろご飯の1色として彩る役割をします。



身近なメニュー「目玉焼き」

卵自体は大事なタンパク源として食べられていた歴史も長いですが、目玉焼きは、比較的歴史があさく、明治以降に西洋料理の一つとして欧米から入ってきた料理と言われています。英語で目玉焼きは「fried egg」ですが、これは卵を使った料理全般を意味することもあり、「sunny-side up（卵が太陽のように見えるから付いた名前）」と言われています。目玉焼きにかける調味料はさまざまありますね。醤油、塩、コショウ、ウスターソース、ケチャップ…皆さんは何をかけて食べますか？

