

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は大変お世話になりありがとうございました。本年も引き続き植木工務店をご愛顧下さいますよう、宜しくお願い申し上げます。

今年も皆様のお役に立つ住まい情報をご紹介していきたいと思います。



今月の住まい情報 【ガスコンロ】



最近職場にお弁当を持っていく人が多く、保温性があるお弁当箱や、スープ用・どんぶり用といった多種多様なお弁当箱がたくさん出ています。

料理を楽しむ男性も増えてきており、旦那様が奥様と一緒にキッチンに立つご家庭も珍しくありません。

もっとお料理が楽しく、効率良く美味しい料理が作れるようなガスコンロに取替えてみませんか？

今回は、最新のガスコンロをご紹介します♪

最新のコンロにはこんな機能があります【安全機能編】

Si センサー付きコンロをご存じでしょうか？Si センサーとは、安全にガスコンロを使用するために、温度を感知するセンサーを搭載したコンロのことです。平成 20 年 4 月以降に製造されたガスコンロ全てのバーナーには Si センサーが搭載されています。

Si センサー

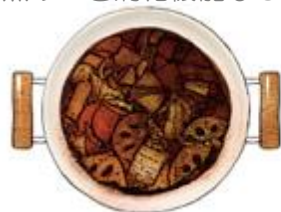


【Si センサーの機能】

●焦げつき消化機能

鍋底が焦げ付き始めると自動で消化するので、カレーや煮ものなど長時間かかる調理に安心の機能です。

◎焦げつき消化機能なし ◎焦げつき消化機能あり



鍋全体に焦げつきあり



一部焦げついた時点で自動消火

●立消え安全装置

煮こぼれや風などで、万一火が消えても自動でガスを止めます。



自動で止まった！

●コンロ・グリル消し忘れ消化機能

火にかけた鍋をうっかり忘れても、点火してから一定の時間が経つと自動消火します。ちょっと目を離れたときの「うっかり」をしっかりサポートします。

●天ぷら油加熱防止装置

センサーが鍋底の温度を感知して、加熱による油の発火を防止。揚げものの調理も安心です。



天ぷらも安心♪

最新のコンロにはこんな機能があります【お手入れラクラク機能編】

天板の種類はガラストップ・ガラスコート・ホーロー・フッ素などの種類がありますが、オススメはサッと汚れを拭き取れ衝撃にも強く傷もつきにくいガラストップコンロです。



ゴトクを外せばバーナーまわりがよりフラットになり拭き掃除も簡単♪

●グリル排気口周囲カバー

従来のガスコンロは排気口から本体の中へ野菜くずなどが落ちてしまうと、お掃除するのが難しくそのままになってしまっていました。最新のガスコンロには、排気口周りにカバーやちり受けを設置し細かなゴミが落ちないようにしっかりガードされています。



排気口の周囲にカバーがあるので、野菜くずなどのゴミをキャッチ！！



最新のコンロにはこんな機能があります【グリル機能編】

●グリルでオープン風料理が簡単に！！

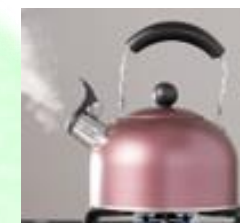
グリルは魚を焼くだけではありません。グラタンやローストビーフ、パンやピザ、クッキーといったオープン風料理が簡単に作れちゃうんです！揚げ物の温めなおしもできるので、電子レンジなど、電力をたくさん使用する家電を使わなくて済みますので節電にもなりますよ。



肉料理やカップケーキ、ホイル焼きも作れます♪

湯沸しはもちろん、トーストもフライのあたためも
ガスコンロなら
消費電力

ゼロ



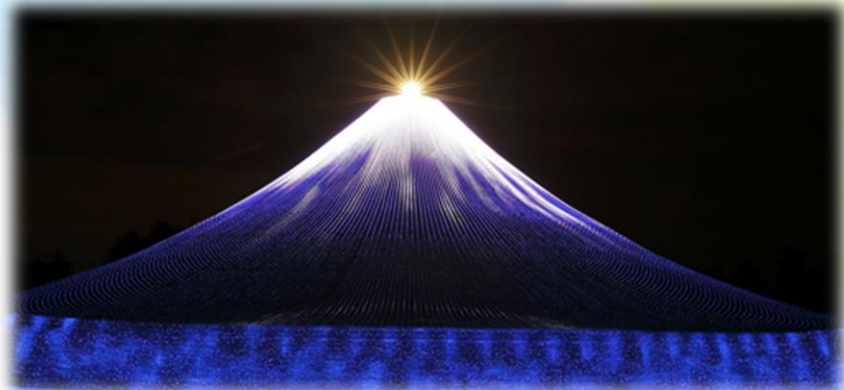
新しいガスコンロに変えようか迷われている方、お見積り・ご相談は無料ですのでお気軽に植木工務店までご連絡ください。置き型のガスコンロにも対応しております。心よりお待ちしております。



なばなの里

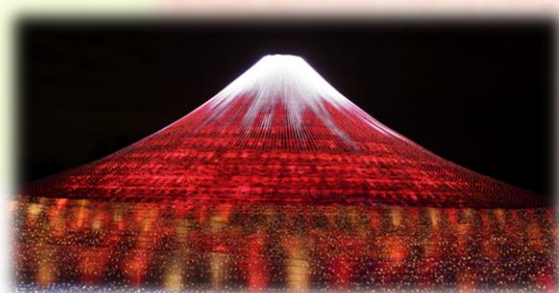
国内最大級のイルミネーションを誇るなばなの里がスケールアップして開催中！
なんと、今年の「全国イルミネーションアワード」のイルミネーション部門の1位に選ばれました！
メイン会場となる広大なテーマエリアには、今年世界遺産に登録されたばかりの富士山が出現。最新の特殊イルミネーションで雄大な富士山と豊かな自然の景色や美しい景観を色鮮やかに表現します。さらに、
光のトンネル“華回廊”、光のアーチ&光の雲海、水上イルミネーション“光の大河”など見どころ盛りだくさん！
開催は3月31日まで。クリスマスのイルミネーションを見逃した方、ぜひ見に行かれてみてはいかがでしょうか♪

今年のテーマは『祝 世界遺産富士』



富士山頂と太陽が重なるダイヤモンド富士が一番人気の瞬間です。

神秘的絶景の紅(あか)富士と、色鮮やかな紅葉に染まった情景をドラマチックに演出。



「水上イルミネーション」
美しい音色に合わせ移り変わる鮮やかな川の色は、全国最大規模の水上イルミネーションです。

光のトンネル「華回廊」
どこまでも続く輝きに圧倒されちゃいます。



青い光の花壇は まさに雲海。
アーチをくぐると幸せになると言われています♪

《なばなの里》

【開催期間】3月31日まで(予定)

期間中 平日9:00~21:00 土・日・祝9:00~22:00

※3月は連日22:00まで 2月11日(祝)は21:00まで

【入園料】小学生以上¥2,000円 小学生以下無料

【アクセス】住所：三重県桑名市長島町駒江漆畑270

お車の場合：吹田ICから名神高速道路・新名神高速道路経由、湾岸長島ICまで110分。
湾岸長島ICより15分

公共機関の場合：JR新幹線で名古屋駅まで→近鉄で近鉄長島駅まで→直通バスで約10分。

グルメ探索

SATUMAYA dining BAR



比内地鶏のお造り



ウニのクリームパスタ



フイヤーベース

店内の様子



阪急塚口駅南側線路沿いにある「SATUMAYA dining BAR」。
焼鳥とイタリアンのお店です。焼鳥とイタリアン??と思われるかもしれませんが、もともとは何年も続いていた焼鳥屋さんで、その後イタリアンもするようになったとのこと。こだわりは、厳選された比内地鶏と新鮮な無農薬野菜を使ったお料理。おススメのメニューはプリプリの比内地鶏のお造り(¥880)と、魚介の旨味がたっぷり詰まったフイヤーベース(2人前¥1,800)。一緒に付いているガーリックバケットにひたして食べてもとても美味しいです。
個人的におススメは、フォアグラ串焼き(1本¥710)と北海道産ウニの旨みたっぷりパスタ(¥1,470)です。レアに焼かれたフォアグラはとろける舌触りでやみつきになります。ウニのパスタもとってもクリーミーで一皿ペロっといけちゃいます。
今の時期はお鍋もありますよ♪気になられた方、ぜひ一度足を運ばれてみてください！

《SATUMAYA dining BAR (サツマヤダイニングバー)》

【住所】 尼崎市南塚口町1-2-8

【営業時間】 平日・土 PM5:00~AM1:00

日祝 PM5:00~AM0:00

【定休日】 火曜日 【駐車場】 無し(近くにコインパーキング有り)

【アクセス】 阪急神戸線塚口駅下車。徒歩約3分。

おもしろ川柳

ちょっと一息、おもしろ川柳でクスッと笑って下さい。

風呂にいた ムカデ叩けば ツケマツゲ 家の事 嫁のブログを見てわかり

人生に カーナビあれば 楽なのに

同窓会 顔より先に 頭見る