

HEART HOME

☆☆INFORMATION☆☆

♪ 音楽会開催のお知らせ ♪

今回の音楽会は、口笛奏者の儀間太久実さんをお招きします。儀間さんは2007年国際口笛大会優勝者で、メディアにも多数出演されていますので、ご存じの方も多いのでは!? 3オクターブの音域で、クラシックからポップス、童謡、アニメや映画音楽、民謡など、幅広く演奏されます。世界で認められた口笛の技術・表現力とピアノのハーモニーを是非お楽しみください。皆様のお越しをお待ちしております!!

◆日時: 9月24日(土) pm6:30 受付
pm7:00 開演

◆場所: 当社ショールーム 参加費無料

参加ご希望の方は
お電話又はメールにてご予約下さい!

TEL 0774-32-8483

Mail office@kk-miura.com

住まいの知恵

便利&アイデア!!
へえ~!!と驚き、なるほど!!
っというような住まいの色々な
知恵を役立ててみて下さい。

衣類のニオイ、煮洗いで撃退!

普段、乾いているときには臭わないのに、身につけて少しすると嫌な臭いが...これは繊維の奥に閉じ込められた雑菌臭です。汚れをしっかりと落とし、殺菌までしてくれるのが『煮洗い』です。

ステンレスかホーローの鍋に水と石けんを入れてよく溶かし、そこへ衣類を入れてしばらく煮ます。温まってきた頃に酸素系漂白剤を入れて、さらに煮ます。長時間煮なくても大丈夫です。沸騰したら火を止めて、あとは冷めるまで放置します。100度のお湯ですから、化繊のものには使えない技です。水と石けん、酸素系漂白剤の量は、特に決まりはありませんが、石けんは水に溶かして手でかき混ぜたとき泡立てば、OKです。泡立たないくらい薄い石けん液では意味がありません。

Tシャツにニオイが出てきたら、煮洗いをためしてみてください。煮るのは大変だわ、という方は、バケツに熱湯を入れて酸素系漂白剤でつけ込むだけという、簡単な高温つけ込みという方法もあります。



超簡単!!!

旬食材レシピ



今月は...

鮭



鮭のみそチーズ焼き



材料(2人分)

・生鮭(切身)	2切れ
・キャベツ	2枚
・ピザ用チーズ	40g
・酒	小さじ2
・砂糖	小さじ2
・みそ	大さじ1
・塩	適量

1. 生鮭は塩少々をふってしばらくおき、出てきた水けはふき取る。耐熱皿にのせてラップをかけ、電子レンジで1分加熱する。キャベツは一口大に切り、熱湯でしんなりするまでゆでてざるに上げる。
2. みそ、砂糖、酒を混ぜ合わせる。
3. 耐熱容器にキャベツを入れ、汁けをきった鮭をのせ、②で合せた調味料をのせ、チーズを散らす。うすい焼き色がつくまでオーブントースターで5分焼く。

季節の花

なでしこ

(なでしこ科なでしこ属)

サッカー・なでしこJAPANの活躍で最近耳にすることが多い「なでしこ」ですが、ネーミングの由来となった、なでしこの花をご存じでしょうか?

花言葉は純愛・無邪気・純粋な愛・いつも愛して・思慕・貞節・お見舞・女性の美など女性的なイメージが強いですが、才能・大胆・快活などもあります。ナデシコは古くは常夏(とこなつ)ともいわれていました。これは花期が夏から秋に渡ることにちなんでいます。古くは万葉集や和歌では、子どもや女性にたえられ、季の景物としては秋に取り扱われています。秋の七草の一つでもあり、なでしこはいまが見ごろの花なのです。また、鴨川の河原に「かわらなでしこ」が自生していることから、京都府の草花として平成2年に制定されています。



リフォームされたい方、
ご関心のある方、不動産お探しの方、
建て替えお考えの方、
お気軽に御相談下さい。
小さな修繕から大改造まで当社の
コーディネーターがご提案させていただきます。

■ URL : <http://www.kk-miura.com>



MIURA (株)三浦建設

〒611-0002 京都府宇治市木幡須留1-189

■ TEL: 0774-32-8483 ■ FAX: 0774-32-6730

■ URL: <http://www.kk-miura.com>

■ Office mail: office@kk-miura.com