

住まいのかわら版



<発行>

株式会社 ミスタービルド 福島
福島市西中央5丁目2-3
TEL.024-533-1251

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「ホットサンドメーカー」です。

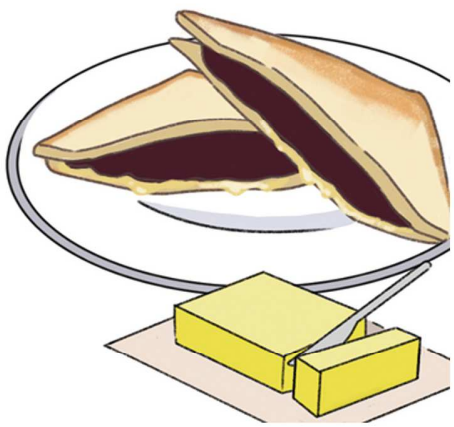
アイデア満載♪ホットサンドメーカーを楽しみましょう
食パンだけではありません！ランチからおやつまで、
いろいろ使えるホットサンドメーカーを、ぜひ活用してみてください。



食材を入れてさまざまに活用できるホットサンドメーカー。調理家電として見られるものは、食材を挟んでタイマーをかければOKなのでとても手軽。昨今のキャンブームから人気が高まっている直火タイプは、コンパクトでシンプルなつくりで扱いやすいところが魅力です。そんなホットサンドメーカーを使った、さまざまなメニューを紹介します。

パン&ご飯、お肉系で 大満足のメニュー♪

まず試したいのは、王道の食パンでつくるホットサンド。ハム&チーズや、きゅうり&ツナなどを入れれば、手軽にランチができます。また、ローストビーフや、せん切りキャベツ&ウインナーを入れれば、ボリューム満点！スーパなどで見られる惣菜のナポリタンや焼きそばを挟めば、惣菜パン



あんこはバターをプラスすると、さらに濃厚な味わいに♪

風になります。
おやつバージョンもおすすめ。中にあんこを入れて楽しむのも良いですし、スライスしたバナナに板チョコを挟めば、とろろりチョコバナナサンドが楽しめます。

おにぎりに使うのもおすすめ。ご飯にしょうゆ、かつお節を混ぜておにぎりをつくり、ホットサンドメーカーにセットすれば、こんがり焼き色がついた焼きおにぎりができあがり♪また、



コンビニのおにぎりでも、超手軽に焼きおにぎりができます

市販のこんぶ煮を混ぜたり、味噌、砂糖、しょうゆを混ぜておにぎりに塗ったりと、さまざまな焼きおにぎりが楽しめます。

お肉を焼くにも重宝します。ホットサンドメーカーの内側に油を塗り、適当な大きさに切った鶏肉や豚肉、牛肉をセットして焼くだけ！ステーキ肉も焼けます。シンプルに塩コショウで楽しむのも良いですし、ハーブ入りのスパイスをすり込んで焼いてもおいしいですよ。もちろん、味つけなし

頭の体操

間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！



答えは左をみてね！

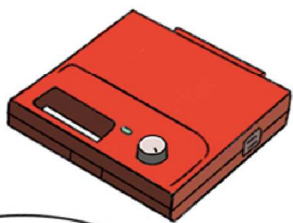
にして、仕上げにしょうゆや七味、柚子コショウなどで楽しんで良いですね。ちなみに、直火式タイプを使う場合、ひと口程度のお肉を入れるときにすぎ間があると、もう片面にひっくり返したときに偏ってしまい、焼き加減にムラができてしまうことがあるので、すぎ間なく入れることをおすすめします。

粉ものだって 手軽にできますよ♪

お好み焼きも手軽にできます。お好み焼き粉、水、キャベツを混ぜて生地をつくりやす。ホットサンドの両面に油を塗り、片面に豚肉を2〜3枚のせたら、生地をゆっくり敷き詰めて焼きます。お好みで天かすやチーズを入れても美味しいです。また、豚肉ではなく、細かく切ったゆでだこ、

紅しょうがなどを入れれば、たこ焼き風の味わいになります。

ホットケーキミックスに牛乳、卵を混ぜてシンプルに焼くのももちろん、ホットケーキミックスの生地を入れたら、あんこや、カスタードクリーム、お好みのジャム、板チョコなどを入れて、さらに上に生地を乗せて焼けば、今川焼風の味わいが楽しめます。ホットサンドメーカーは、加熱すると熱くなるのでやけどに注意しましょうね。



電気タイプ、直火タイプとも、焼き加減は、様子を見ながら調整してくださいね！

居心地のいい部屋で気分も一新！ 片付け上手のコツを伝授

住まいの快適レポート

麗らかな春の陽気に誘われて心もウキウキ。お部屋もすっきり整理整頓して気分一新。片付け上手のコツをつかんで、毎日幸せに。

気持ちのいい
部屋作りを
実現するための
三か条

- ・片付けられない苦手意識を払拭
- ・物はためない、増やさない
- ・隠す&魅せる収納ですっきりセンスアップ

✔ これだけは実践したい、片付け上手への道

- 数年、着用していない衣類は処分を。フリマアプリなどの活用も一考です。
- 出す、分ける、しまうの3ステップを実践。
 - 1 すべてのモノを出す。
 - 2 残すモノ、捨てるモノを分ける。
 - 3 残したモノの使用頻度を考慮して、取り出しやすい場所にしまう。
- 日用品や食品のストック買いは計画を持って、必要最小限にとどめましょう。
- 使ったら必ず元の場所に戻すことを徹底。

✔ 片付け下手な行動を見直す

- Q 「片付けるために収納グッズを頻繁に購入してしまいます」。
- A 収納グッズを購入する前に、まずは何を入れるためののかをイメージすることが大切です。
- Q 「いざ片付けようと思っても、時間がなくて。まとめてやるために先延ばしになりがちです」。
- A 完璧は求めない。片付けのハードルを低くして苦手意識を持たないようにするのが得策です。今日はデスク周りを30分間だけといった調子で1箇所、時間を区切って片付けを。

すっきりきれいなキッチン収納術



◀ ファイルケースを活用

フライパンをはじめお皿やキッチンアイテムの収納に大活躍するのが市販のファイルケースです。立てて収納できるので省スペースにまとめられます。



▶ 調味料類は斜め置きが楽チン▶

背が高く倒れやすい調味料ボトルは、斜め置きできるタイプのキッチンラックがおすすです。ちらかりがちなシンク下に配置して、すっきりきれいに。

▼ 壁面利用で収納スペースを確保▼

コンロ周りの壁面は、フックやマグネットなどを利用して吊り下げ式収納を。キッチンツールは一色でまとめるとスタイリッシュです。調味料類もラックに入れて壁面に配置。料理の効率もアップして時短にもなり一石二鳥！



オススメ商品
リシェルスI

流れるようにスムーズに、料理がもっと楽しくなるキッチン♪

調理をする人の心と体の動きにやさしくフィットして使いやすさを高めてくれる2つのポイントをご紹介します。



© 株式会社 LIXIL

ポイント 1 調理と後片付けを W でサポートしてくれる「W サポートシンク」

2段のレーンと2種類のプレートを組み合わせて、下ごしらえや調理、後片付けを効率アップ。



© 株式会社 LIXIL

ポイント 2 ほしい道具が少ない動きで簡単に取り出せる「らくパット収納」

調理している人の動線に沿って道具が取り出せる収納です。扉が斜めに傾く動きを利用して、引出しを開ける為に必要な力を約30%軽減します。



© 株式会社 LIXIL

商品のお問合せは…



株式会社 ミスタービルド福島

福島市西中央5丁目2-3 TEL.024-533-1251