

ケイハートかわら版

~heart to heart~

整理収納
の
コツ

新年あけましておめでとうございます☆
本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

今年こそ、物を減らしすっきりしたお部屋で過ごしませんか？
そのためのポイントをいくつかご紹介します！



こんなにリビング憧れますね☆

- 1 家事や仕事の前に楽しみながら『今日は何が処分できるかな』
- 2 1ヶ月に1度紙袋を片手に家中をまわってみる『いらぬ物あるかな?』
- 3 1つ買ったなら1つ減らす→物が増えていくことを防げる
- 4 自分の中のルールを作って守る→雑誌は3冊まで、紙袋は10枚までなど...
- 5 『安いから買う』→『使うから買う』に変えていく

このように心がけているうちに、自分と物とのかかわり方やライフスタイルまで変わってくることでしょ！
ストレスフリーな生活を、ケイハートも応援します！

おそうじコラム♪

皆様よくご存知の激○くん！

消しゴムのように汚れが落ちるので、楽しいグッズのひとつですよ。

しかし、要注意です！！

よく落ちるため、どこにでも使いたくなってしまいますが、コーティングされたテーブルやフローリングなどに使うとコート剤をはがしてしまい、せっかくのツヤが消えてしまいます。

水をふくませ力を入れすぎず、なでるように上手に使いましょね♪

1月の野菜 わぎ

・ヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属

原産地・・・中国西部・中央アジア

ねぎには根深ねぎと葉ねぎ(万能ねぎ)があります。根深ねぎは土寄せして根元つを光に当てないように栽培する為、土に中の部分が白くなります。深谷ねぎ(埼玉)、下仁田ねぎ(群馬)、千住葱など地方で色々な種類があります。

葉ねぎは土寄せしないで育てるため全体がほぼ緑色です。主に葉の部分を食べる事から『葉ねぎ』といわれています。

九条ねぎが代表品種で、葉肉が薄く、柔らかくて香りがいいです。他に難波ねぎ(大阪)、岩津ねぎ(兵庫)があります。

硫化アリルという成分を含みビタミンB1の吸収を助けて、特有の辛味と匂いを持ちます。

生では味噌汁、蕎麦など薬味として用いられます。冬の鍋料理には欠かせない食材です！！



～今月の一品～



『ねぎま』

元来はネギ(葱)とマグロ(鮪)を使った「葱鮪鍋」の事。簡単に食べられるように串の刺して食べられるようになった。

我が家では豚バラを使う事が多いです。ねぎと豚バラを交互に串に刺して塩と粗引き胡椒をかけて、魚焼きグリルでこんがりするまで焼くだけ！！とっても簡単に作れて、ねぎと豚の油の甘みが引き立って美味しいです◎

物語のある部屋 小説や映画の登場人物の部屋を紹介します

輪渡颯介著「古道具屋 皆塵堂(かいじんどう)」

～日くつきの品ばかりの古道具屋～

皆塵堂の店内は、商売をする気があるとは思えない散らかりようです。櫛の横には釣り道具、根付の隣には無造作に包丁が置いてあり、うかうか品定めもできません。廊下には筆筒や水桶がひしめき、奥の蔵へたどり着くこともできないありさまです。でも、やる気を出して片づけてはいけません。なぜ蔵が開かないようになっているのか...

この店にある品は、押込みや一家心中のあった家から、ただ同然に仕入れた「ワケあり」の物。ぐうたらな店主ですが、実は商売上手です。憑いている品はまっとうな古道具にしてから店に並べています。アフターサービスもしっかりしているので、どうぞご安心ください♡。



株式会社ケイハート (本社事務所)
〒330-0063 さいたま市浦和区高砂2-10-1-403
TEL: 048-814-1486 FAX: 048-814-1488

<http://www.k-heart.co.jp/>

0120-6969-17

♡整理収納サービス・コンサルティング

♡セミナー企画・運営 ♡家事代行

♡ハウスクリーニング ♡原状回復工事

♡リフォーム

♡引越トータルサービス(分類から収納まで)

