

『羽毛布団』と『羽根布団』の違い

また、冬が来ますね。

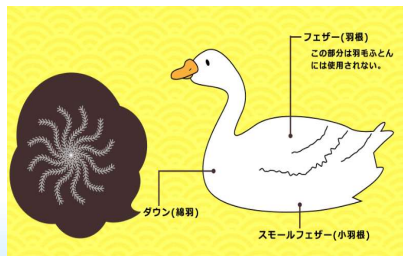
どちらも羽が入ってる布団でしょう。同じじゃないの？と思っ
ていませんか？その羽に違いがあるんです。



【羽毛布団】は水鳥の胸の部分の希
少な羽毛である**ダウン**を50%以上使っ
たものの名称です。軽くて保温性が非常
に高いです。ダウンにはグレードがあり、
グレードが高いほどより軽く、暖かく、お
値段もカサも増します。



【羽根布団】は**スモールフェザー**を50%
以上使ったものです。フェザーは羽軸が
あるのが特徴で、通気性は優れていま
すが、保温性はダウンに比べて劣りま
す。価格が安いのがメリットです。冬は
軽くて暖かい羽毛布団がありがたいで
すが使用頻度や使用目的に合わせて選
ばれるといいですね。

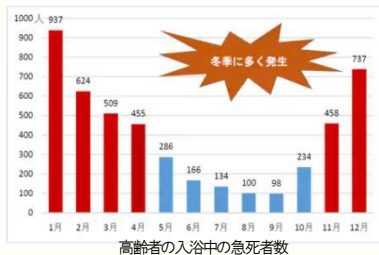


interior.furandbed.co.jp より rakuten.ne.jp より

おまかせください！快適住まいのリフォーム

住まいの瓦版 第293号

2023年 11月号



ヒートショックに気を付けよう！！

暖かい場所から寒い場所へ移動したときに体が小刻みに身震いす
る・・・これがいわゆるヒートショックです。特に冬場は入浴の際
など急激な温度の変化により脳梗塞や心筋梗塞を起こしてしまい、
最悪の場合死に至る事態となります。11月～3月の冬場シーズンは
発生件数が多くなっています。特に高齢者は注意しましょう！！

～ヒートショックが起きやすい場所・タイミング～

- ①朝、目が覚めて布団から出るとき
- ②寝室からリビングに移動するとき
- ③ゴミ捨てなどちょっとした外出のとき
- ④お風呂に入るとき
- ⑤夜間、トイレに行くとき

脱衣場と浴室、寝室と廊下、リビングとトイレなど温
度差が大きくなるように暖房器具を設置したり、
日頃から血圧をチェックして予防に努めましょう。lixil.co.jp より



我が家のキッチン★

牛肉と厚揚げのごまみそ炒め★

材料 2人分

作り方

材料	分量
牛肉切り落とし肉	160g
厚揚げ	1/2枚(約150g)
にんじん	小1本
白すりごま	大さじ2
ごま油(炒め用)	小さじ2
合わせ調味料	
みそ	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうゆ	小さじ1

- ①にんじんは3cm長さ1cm幅の短冊切りにする。厚揚げは1cm厚さに切る。
- ②フライパンに水大さじ3、ごま油小さじ2、人参を入れて時々混ぜながら、水分が無くなるまで炒め煮にする。人参を端に寄せて厚揚げを加え、両面を焼きつける。
- ③厚揚げに所々焼き色が付いたら、端に寄せ、牛肉を加えてほぐしながら炒める。色が変わったら合わせ調味料を加えて全体を炒め合わせる。火を止め、ごまをふってひと混ぜする。



※たっぷりのごまでコクがアップ！！

窓のことからエクステリアやメンテナンスまで住まいのお悩みご相談ください！



株式会社 **サンエー** 住建



住所:〒940-0029 長岡市東蔵王 2-1-13
電話:0258-33-1066 FAX:0258-33-8219

URL: <https://www.saneijukuken.co.jp>
E-mail: info@saneijukuken.co.jp

YKK AP マドリモ 内窓 『フラマードU』 ★ さよなら 寒～い窓



今、ある窓に内窓を取り付けて“二重窓”に！！
空気層ができることで冷たい外気の影響を受けにく
くなります。結露の発生も抑えられます。室外からの
騒音対策にも効果的です。



窓の断熱性を高め住まいの暑さ、寒さのお悩みを解消しませんか？

ykkap.co.jp より

ちょっとためになる豆知識



菊は皇室の家紋にも使用されているように、古くから人々に愛されてきた日本伝統の花です。11月になると、全国各地で菊まつりや展覧会などが開催され、多くの見物客で賑わいます。全国の菊愛好者の皆さんが一年間丹精込めて育て上げた素晴らしい鉢植えが出品、展示されます。また有名な菊人形展などもあります。そんな、私たちの生活に溶け込んでいる身近な花、菊について取り上げてみたいと思います。

ふむふむ



菊の歴史★

菊は8～9世紀の平安時代に中国から伝わったと考えられているそうです。

『古今和歌集』には菊に関する歌が多く収められています。

心あてに 折らばや折らむ 初霜の

おきまどはせる 白菊の花 凡河内 躬恒 小倉百人一首 より

時代の流れと共に菊は貴族から武士へ、武士から庶民へと人気が広がりました。江戸時代になると品種改良が盛んになり、観賞用だけでなく芸術にも取り入れられるようになりました。明治時代になると直径18cm以上の「大型の菊」が流行するようになり、現代につながっているようです。

hanamonogatari.com より



食用菊★

ほのかな香りとシャキシャキとした食感が特徴の「かきのもと」。新潟県では食用として有名ですが、全国的には珍しがられます。菊を食用に用いるのは主に新潟県と東北・北陸の一部に限られるそうです。かの松尾芭蕉も好んで食べたそうですよ。



弥彦菊まつり★

あまりに身近すぎて意外でしたが、毎年弥彦神社で開催される『弥彦菊まつり』は出品者数、出品品目において全国随一の規模なのだそうです。1本の菊から数百の花をつける大菊の数咲きをはじめ、中菊の古典菊や子菊懸崖、盆栽など、中でも三万本の挿芽小菊で毎年テーマを変え作られる大風景花壇は圧巻で、観菊者の目を惹きつけ名物となっていますよね。

関東でも、明治神宮菊花展、亀戸天神菊まつり、神代植物公園菊花大会、二本松の菊人形など、いろいろな菊まつりが開催されますから、お出掛けしてみても如何でしょう。現代では四季を通して入手できる菊ですが、やっぱり秋の菊は別格なんじゃないでしょうか。

andtrip.jp より



見たい・食べたい 教えたい!!

Vol.44

私がスイーツ大好きママです!



今回は東京を代表する観光名所、定番中の定番、浅草へ行ってきたのでこちらで食べた『亀十』さんをご紹介しますと思います。

大正末期創業、老舗の和菓子屋さんで、今では“東京三大どら焼きの一つ”と言われるくらい「どら焼き」の有名なお店です。雷門の通りを挟んだ向かい側にあるので分かりやすいですが、連日開店前から行列ができています大人気店です。

そんな行列に並び購入できたどら焼きはとにかく皮がおいしかったです。見た目の焼き色はまだらで、ドラえもんの好きなどら焼きのよう

な美しさではありませんが、この皮がシフォンケーキのようにふんわりとしていて今にもつぶれてしまいそうなほど柔らかく、食べるともちりちりとした絶妙な皮です。中には粒あんがぎっしり詰まっているのでずっしりと重く、形も大きいです。どら焼きのために並ぶなんてと思ってしまいそうですが並んだだけの価値があるくらいのおいしさでした。

他にも白いんげんを使用した白あんもあり、こちらもおすすめです。もちろん、浅草寺でお参りもして、ご利益のありそうな煙をかけておみくじもしてきた楽しいおいしい旅でした。



リフォームしてみませんか!?

タカラスタンダードからキャンペーンのお知らせが届きました。ご希望の方は必ず事前にお日にちと時間を予約のうえ、お出掛けください。見積りを依頼されたお客様には素敵なプレゼントが用意されているようです。最新の設備、機器を見て触って、体感してみたいかがでしょうか。



システムキッチン LEMURE (レミュール)

独自開発の「高品位ホーロー」だからお手入れカンタン、キレイで長持ち!



システムバス GRANSPA (グランSPA)

毎日のバスタイムをちょっと特別に。おうちスパ!

水まわりって、大切だから

Takara standard

Autumn キャンペーン

期間：2023年11月30日(木)まで

予約時間枠：①10:00～ ②11:30～ ③13:30～ ④15:00～

ご来場特典

キッチン・バスお見積りのお客様で事前予約の上、期間中にご来場のお客様には、記念品どちらか1つプレゼント!! ※但し、1組様一度限りとさせていただきます。

スプリングパレー 350ml 6本

無印良品レトルトカレー6食入り

長岡ショールーム

〒940-2023 長岡市蓮濁4-2-36

TEL 0258-29-3350

営業時間/10:00～17:00 <駐車場完備>

休館日/水曜日(祝日を除く)GW・お盆・年末年始

24時間受付OK

ショールームのご予約はこちら

ホームページもぜひご覧ください。 https://www.takara-standard.com