

『ビュッフェ』と『バイキング』の違い

今年もよろしく
お願いします



ホテルやレストランで人気のビュッフェとバイキング。日本では、どちらも好きなだけ、食べ放題！として考えられることが多いですが、正確には、明確な違いがあるんだそうです。
【ビュッフェ】の語源はフランス語。意味はセルフサービス形式の食事で、好きなものを取って、取った分だけの支払いをする仕組み。必ずしも食べ放題ではないのだそうです。
【バイキング】は和製英語で、食べ放題サービスの形式だそうです。はじめに定額を支払い、好きなものを好きなだけ食べることができます。帝国ホテルの社長が旅先のデンマークでこの食事スタイルを気に入り、日本に持ち込んだのが始まり。サービスの名称にバイキングと名付けました。バイキング＝食べ放題は日本だけの事。海外では通用しないそうですからご注意ください！

どちらも自由に気軽に食事を楽しめますが、左にあげたマナーを守って恥をかかないようにスマートに食事をしましょう。

news.mynavi.jp より

ビュッフェやバイキングのマナー

- 盛り付けはきれいに！
おかわりは新しいきれいなお皿を使う。
- 残さない！元を取ろうと、ついでにたくさん取ってしまいがち、食べられる量だけにしましょう。
- 時計回りに！フルコースの料理が出される順番に沿って取りましょう。

我が家のキッチン★

余ったおせちでいろいろドリア★



材料 2人分



作り方

材料	分量
《おせちの残り具材》	
お煮しめ	茶碗1/2杯分
エビ(エビのうま煮)	2~3尾
ハム(塊のもの)	3~4センチ
《ホワイトソース》	
バター	30g
小麦粉	大きじ3
牛乳	400ml
顆粒スープの素	小さじ1
ピザ用チーズ	大きじ4
ご飯	茶碗軽く2杯分
しょうゆ	小さじ2
バター	適量

- ①お煮しめは食べやすい大きさに切る。エビは殻のついているものはむいておく。ハムはさいの目に切る。
- ②厚手の鍋にバターを溶かし、小麦粉を加え、ゴムベラで手早くだまにならないように混ぜる。
- ③粉っぽさがなくなったら、牛乳を数回に分けて加え、その都度よく混ぜ、スープの素を加える。濃度がつくまでよく混ぜ火を止める。
- ④ご飯にしょうゆを混ぜ、バターを塗った耐熱皿にご飯を詰める。おせちの具材をご飯の上に散らし、その上にホワイトソースをかける。
- ⑤さらにピザ用チーズをのせ、トースターまたは250℃のオーブンで焼き目がつくまで焼いたらできあがり。



※かまぼこや伊達巻など、ホワイトソースに合いそうな具材は何でも試してみてください。

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://saneijuken.co.jp>
E-mail: info@saneijuken.co.jp



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283号

2023年 1月号



あけまして
おめでとうございます

今年も、皆様に 快適な生活を
していただけるよう 精一杯の努力を
して参ります。何卒、
よろしく願い申し上げます。



12月の日本海寒帯気団収束帯(JPCZ)に依る大雪には驚かされましたね。お正月に雪があるのは風情があつて良いですが、ありすぎるのも困ったものです。冬はこれからが本番です。体調を万全に、充実した一年になるよう、元気にスタートを切りましょう。今年もよろしくお願いいたします。

お年玉プレゼントクイズ

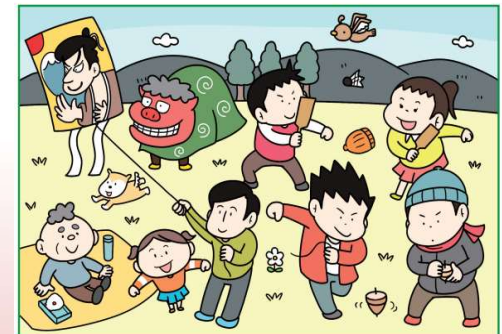
新年恒例、お年玉プレゼントクイズ！！
今年もチャレンジしてください。今年は『間違いさがし』です。

右の上の絵と下の絵では違うところが **5カ所** あります。答えがわかったら葉書に ①答え (5個全部) ②住所 ③氏名 ④電話番号 ⑤反版に対するご意見・ご感想 ⑥反版で取り上げてほしい内容 などをお書き添えの上、裏面下の 斜線サンエー住建までお送りください。



締め切りは1月末日到着分まで。正解者の中から抽選で5名様にささやかなお年玉をプレゼントさせていただきます

皆様のお葉書、お待ちしております。



ちょっとためになる豆知識

2023年、今年の干支は“うさぎ”です。漢字で書く場合干支の意味では『卯』。動物の意味では『兎』と書きます。あのふわふわの毛と愛らしいしぐさで小学校などで飼育されたり、ペットとして家庭で飼われたりしています。また、日本の昔話に多く登場したり、海外では人気キャラクターとして存在している、“うさぎ”について取り上げてみたいと思います。

日本の昔話に登場するうさぎ★

むかしむかし、隠岐の島という小さな島に1匹の白うさぎが住んでいました。うさぎは毎日浜辺に出て海の向こうに見える大きな陸地に行きたいと思っていました。ある日、うさぎはサメに言いました。「僕の仲間と君の仲間とどちらが多いか比べよう。僕が数えながら飛んでいくから、向こう岸まで、並んでくれるかい？」うさぎはひとつ、ふたつ、とジャンプしながら向こう岸へと渡りました。「やーい！騙されたな。ぼくはこっちに渡りたかっただけなのさ！」それを聞いたサメは怒って、うさぎの皮をはいでしまいました。「うえ～ん、痛いよ～」うさぎが泣いていると、通りかかった若い神様たちが嘘の手当を教え、ますます痛くて泣いていました。そこへやって来た、大きな荷物を持った神様が「まず池に入って体の塩気をよく洗いなさい。そしてがまの穂をほくしてその上に寝ころびなさい。」と教えてくれました。その通りにすると、痛みが消え、全身に元通りの毛が生えて来ました。この優しい神様はヤガミヒメと結婚し、後にオオクニヌシノミコと呼ばれ、人々に敬われました。古事記に出てくる、因幡の白うさぎです。このお話の教訓は、因果応報。嘘についてはいけません。人には優しくしましょう。ということです。他にも、“兎と亀”、“かちかち山”にも登場しますね。

arasuji-m.com より

西洋のうさぎキャラ★

外国にも人気のうさぎのキャラクターがいます。うさぎは多産で繁殖しやすく、足が速くて躍動感があるため豊穡や生命力のシンボルとされているようです。アメリカの複合企業であるワーナーブラザーズのマスコットキャラクターのバックスバニー。イギリス湖水地方がお話の舞台のピーターラビット。オランダのデック・ブルーナが描いた絵本の主人公ミッフィーなどが有名ですね。



「飛躍の年」に★

新型コロナウイルス感染症の流行で何となく窮屈な生活をしてきたこの3年間、まだまだ油断はできませんが“うさぎ”のようにジャンプアップ！！「飛躍の年」となるようお祈りいたします。



見たい・食べたい 教えたい！！

Vol.39

私がスイーツ大好きママです！

2023



あけまして おめでとう ございます
今年も よろしく お願いいたします。

お正月、おせち料理はいただきましたか？おせち料理の食材や料理はその一つひとつに意味や願いが込められているそうです。その中のひとつの昆布は『喜ぶ』の言葉にかけてお祝いにはかかせない縁起の良い食材として健康で長生きできる食べ物といわれています。ですが、最近では若い世代からの人気は低く食卓には減多にのらない食材だそうです。今回はそれを巻き返そうと、長岡市東川口の魚沼食品さんが製造している『こぶまきヌーポー』をご紹介しますと思います。こちらの商品は昆布独特のくせを抑えた洋風の味付けにしてあり、中身もイペリコ豚やアトランティックサーモンが入っています。スパイスや柑橘類の風味を効かせているので苦みやえぐみを抑えた食べやすい昆布巻きです。昆布はミネラルや食物繊維が豊富で栄養たっぷりなのにヘルシーな食材です。

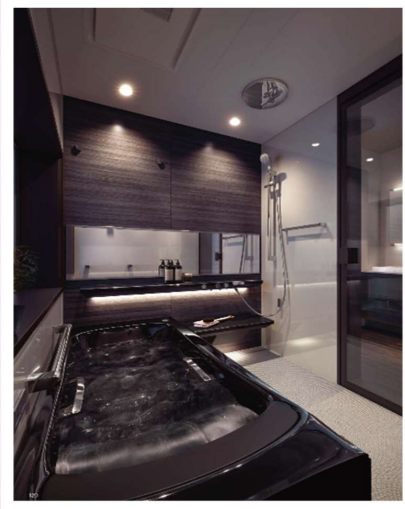
おせち料理で食べた方も食べなかった方もいつもとは少し違う、洋風でおしゃれな昆布巻き、食べてみては如何でしょうか。

道の駅「ながおか花火館」で買えるそうです



リフォームしてみませんか！？

TOTO いたれりつくせりバスルーム システムバス「SYNLA」



先月に引き続き、今月も高級感のあるデラックスなシステムバスルームをご紹介します。10月から発売開始になった新アイテムは今まで以上に落ち着いた空間を演出するブラックアイテム。天井、ダウンライト、浴室換気暖房乾燥機「三乾王」、暖房換気扇、浴室オーディオに、ブラックカラーが追加になりました。シックなブラックカラーで穏やかな癒しの雰囲気演出します。この“ブラックシンラ”が1月からTOTO長岡ショールームに展示されるそうです。新規お見積りの方には豪華なプレゼントがあるそうですよ。(1月22日まで 先着15名様) その他、キッチン、トイレ、洗面、バスルームなどの水回り住宅設備機器を取扱っています。ご予約の上見学されてみては如何でしょうか。

TOTO 長岡ショールーム
TEL:0120-43-1010

