

ご好評につき
第2弾
開催!

住まいの
“水回り”
お悩み相談
コーナーも!

プチマルシェ

小さな市場

2022. **4.15** (金) 雨天決行

11:00~14:00 (株)ユーダイ前にて
なくなり次第終了 どなたでもお気軽にお越しください!

作る人と食べる人を
笑顔でつなぐ、体と環境
にやさしい食品大集合!

イベント限定価格で販売します

群馬ふるさと認証食品

- ・生いもこんにやく
- ・生いもしらたき
- ・青のりさしみこんにやく(酢みそ付)
- ・杏仁豆腐

気仙沼直送 新鮮ワカメ

和歌山県産 炭入り美人あられ(3種)

黒ごま丹波黒豆きな粉 などなど...



お車でのご来場はご遠慮ください。当日はマスクの着用をお願いいたします。
新型コロナウイルス感染状況により、やむをえず中止になることがあります。

【お問い合わせ】
〒166-0014 杉並区松ノ木2-20-4 TEL.03-5929-1806
株式会社ユーダイ リフォーム事業部 佐野



「これからの家づくり」
5軒に1軒が空き家の
時代です。住まいを改
善するとき、長期的な
視点から計画を立てる
ことが求められます。
まちなみもよく考えて。

かわ
ら版
KAWARABAN
2022.4



vol.
18



「安心で安全なまちなみ」

夜、歩いていますと、外灯や門灯が
暗い場所を見かけます。交通安全面
や防犯、防災の観点からも、明る
いまちなみは、とても大切です。家の
前の通りが明るいと、家族やご近所
だけでなく、塾帰りの子供たち、高

齢者、女性にとっても安心です。暗
い夜道を、ご近所と力を合わせて、
少しでも明るくして。人が通ったり
近づく、自動で点灯する「人感セ
ンサーライト」が、人気です。門や
玄関に取り付け、パッと明るくして。

楽しい食事

■旬の食材 タケノコやフキと春キャベツ。脂ののった桜鯛。青々としたやワカメは、酢物や汁物、サラダにも。

「春のおもてなし」

今が旬のタケノコに鯛の旨味を加えた炊き込みご飯と、春キャベツのサラダを作ります。春の香りいっぱいの食卓です。



茹でたタケノコを薄くスライスし、鯛のサクをお酒で洗い、斜め切りにし、塩をふります。土鍋に昆布出汁、タケノコ、お米、醤油、みりん、塩少々を入れ強火にかけ、沸騰したら10分間弱火で炊き込みます。ご飯の上に鯛を並べ、蓋をしてさらに、余熱で10分ほど蒸らします。鯛がふっくらとし、タケノコのいい香りがしてきます。春キャベツと甘夏のフルーティーなサラダを添え、いただきます。



食のコラム 「常備菜」



あともう一品、という時の常備菜。毎日の食事作りで、余った野菜は常備菜用に下ごしらえをしておきます。揚げ物の手間は一度に。甘酢漬け用の食材も一緒に揚げます。新鮮な内に食材を使い切る工夫は、次なるメニュー作りにも、きっと。

住マイル通信

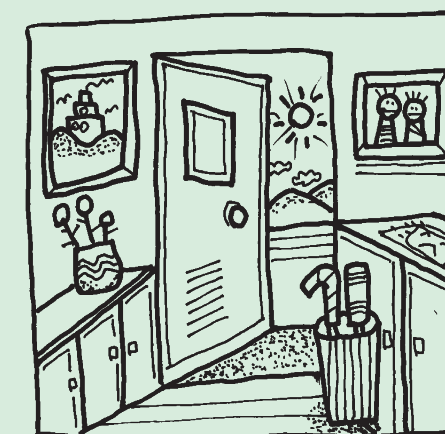
「リビングで団らん」

家族が集う場が、リビングです。気軽に集まり、語らい、遊び、飲食をし、ホッとできる「たまり場」になっていますか？家族の生活動線が、リビング内で頻繁に交差するよう、各部屋の配置や階段の位置を再考します。必然的に顔を合わせる機会が増えますと、コミュニケーションも、自然と深まっていきます。個室中心の生活から、リビング中心の生活に切り替えませんか？窓周りは省エネを考慮し、断熱性を高めておきます。絆が深まっていきますと、みんなの笑顔も、満開に。



住まいの町医者 「ホッとする住環境」

住まいも、生き物です。イキイキと長生きをしてもらいましょうね。まずは、玄関周りからスッキリとした住環境にして。モノの置き場を予め決めておき、家の中にも緑を増やして、団らんを大切にして。



■住まいの豆知識

窓から見える新緑が、眩しい季節です。緑を覗いているだけで、ホッと、落ち着いてきます。春本番。