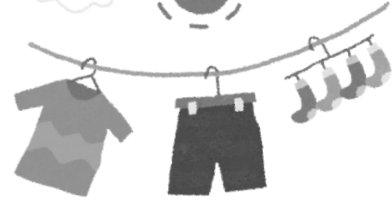


# \* ニュースレター 6月号 \*



## 住まいのヒント【生乾き集対策】



きちんと洗濯しているつもりでも漂ってくるタオルの生乾き臭。この臭いを取るためには原因を把握し、問題を根本的に解決する必要があります。今回は、タオルに漂う生乾き臭の原因や取る方法、予防方法まで詳しく紹介します。

### ■生乾き臭の原因

#### 【雑菌】

人間から出る水分や皮脂はモラクセラ菌の栄養となり、繁殖する際に出る代謝物が臭いの原因となります。

#### 【洗濯槽のカビ・汚れ】

洗濯槽のカビ・汚れが衣類にも付着し臭いを発生させています。

#### 【落ちていない汚れ】

洗濯機や洗剤・柔軟剤の正しい使い方をしていない、お風呂の残り湯を使って洗った際、お湯に残っている雑菌が付着して汚れを完全に落とさきれていないためにおいが発生している場合があります。

### ■臭いの取り方

【取り方①】煮沸消毒・熱湯消毒・乾燥機・アイロンなど熱を加える。

【取り方②】酸素系の漂白剤につける。

部屋干しの際には扇風機をあてたり、衣類の間隔を離すことで素早く乾燥させるよう心がけましょう。

### ■最後に

生乾きの原因は1つだけではありません。まずは原因が何かをしっかりと知って対策を実践してみましょう。



## なんでもランキング

雨が降っていたら買い物に行くすら億劫…。そんな時、数分湯煎するだけで食べることができるお手軽グルメ・レトルトカレー。

最近はお店で食べるような本格的な商品も数多く発売されています。スーパーマーケットやコンビニエンスストアには各社工夫を凝らしたレトルトカレーがズラリと並んでいます。一番おいしいと思われるのは一体どの商品なのでしょう？そこで今回は、一番美味しいと思うレトルトカレーについて探ってみました。

### 結局一番美味しいレトルトカレー

1位	ボンカレーゴールド	(大塚食品株式会社)	6位	カレー屋カレー	(ハウス食品株式会社)
2位	銀座カレー	(株式会社明治)	7位	ボンカレーネオ	(大塚食品株式会社)
3位	カレーマルシェ	(ハウス食品株式会社)	8位	ビーフカレーLEE	(江崎グリコ株式会社)
4位	ジャワカレー	(ハウス食品株式会社)	8位(同票)	ゴールデンカレーレトルト	(エスピー食品株式会社)
5位	ククレカレー	(ハウス食品株式会社)	10位	よこすか海軍カレー	(株式会社ヤチヨ)

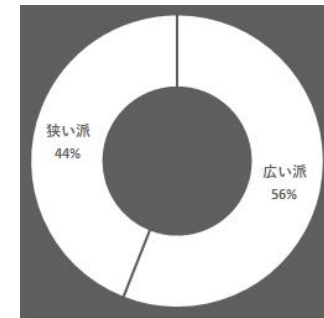
Gooランキング

## 家づくりのヒント

【庭選びに隠された秘密とは】

広いと庭だとバーベキューをしたりガーデニングを楽しんだり活用方法は様々ですが、手入れや掃除が大変です。狭いと趣味の家庭菜園を楽しむことは難しいですが、お手入れは簡単になります。

Q 庭は広い方がいい？それとも狭い方がいい？



・広い方がいい: 56%  
・狭い方がいい: 44%

■やっぱり、庭は広いほうがいい！

アンケートの結果、広い方がいいと答える方が多い結果となりました。庭が広いとガーデニングを楽しんだり子供たちの遊び場になったりと楽しみが増えることと答える方の意見が多かったです。広い庭だとやりたいことが沢山思いつき、家族と楽しい時間を過ごしたり自分の趣味を活かすためにも良いのだと感じました。掃除や手入れを苦だと感じる意見が出なかったため、広い庭を好む方はデメリットよりメリットが勝つのだと感じる結果にもなりました。

■手入れが苦手な方は狭い庭の方が好み？！

広い庭は手入れや掃除が大変なので狭い方がいいという意見や、庭を広くするより部屋を広くしたいという意見が集まりました。他にも窓から眺めて季節の移り変わりが分かる程度で良いという意見があるなど、ガーデニングに興味がない方は必要最低限の広さがあれば良いと感じるようでした。狭い庭を好まれる方は、手入れや掃除を苦手とする方が多いように感じる結果となりました。

## おうちがしあわせ【ご飯の冷凍保存】

余ったご飯を冷凍保存されている方も多いと思いますが、皆さんはどのように保存されていますか？せっかく炊いたご飯。少しでも美味しいままかつ簡単に保存したいですよ。



### ■手順 ①

お茶碗1杯分を図り、ラップでくるみます。厚さは2cm程で、上から軽く整える程度に押さえて四角くします。こうすると、冷凍庫の中で場所を取らずに収納できます。

### ■手順 ②

次に、ラップに包んだアツアツご飯をアルミホイルに包みます。ラップだけで冷凍するよりアルミホイルに包むことで急速冷凍されるのだそう。これが美味しさの秘訣ですね。

包んだ後は、ジッパー付きビニール袋に入れて粗熱を取ってから冷凍庫へ入れます。

### ■解凍方法

アルミホイルは外してラップのままレンジで解凍します。ラップは使い捨てになりますが、アルミホイル汚れたり破れたりしていないので再利用できます。丁寧に畳んで、保管しましょう。使い捨てではなく、何度か使いまわすことでエコで節約になります。

### ■まとめ

ラップで包む時は、2cm程の厚みにすることで解凍時のムラが軽減されます。アルミホイルで包むことで急速冷凍でき美味しく解凍できました。アルミホイルは、何回か使いまわせるので節約にもなり、ゴミも減らせるのでエコですね。なにより、炊き立ての美味しさを、忙しい日の食卓でも味わえるのが嬉しいですね。