住まいのかわら版

2018年
4月号

＜発行＞
株式会社 日生ハウジング
奈良県桜井市三輪７２－３
Tel：0744-45-3362
Fax：0744-43-1960

コーヒーをもっと楽しみましょう！

くつろぎのひとときを演出してくれるコーヒー。種類や淹れ方を知って、より美味しく、豊かな時間を過ごしてみてはいかがですか？

みなさま、元気でお過ごしでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「コーヒーをもっと楽しむ」です。私たちの身近にあるコーヒー。さらにこだわりを追求するアイテムも多く登場し、注目が高まっています。

酸味や香りもさまざま 焙煎の違いで味も変化

コーヒー豆の種類はとても多彩。お好みを見つけてみませんか？

●**ブラジル**…酸味と苦みがおだやかで、バランスの良さが特長です。

●**コロンビア**…別名「エメラルドマウンテン」。甘みとやわらかな苦みとコクが特長。マイルドな味わいです。

●**モカ**…「モカマタリ」や「モカシダモ」などの総称。独特の酸味があり、甘みとコクも充分です。果実のような豊かな香りも特長。

●**グァテマラ**…酸味が立ち、コクとのバランスも良い。甘い香りで、キレのいい後味も特長です。

●**キリマンジャロ**…強い酸味とコクが特長。気品あふれる香りも魅力。後味がすっきりとしています。

●**トラジャ**…苦みが強く、濃厚なコクも特長。酸味は少なめ。

●**ブルーマウンテン**…苦みと甘み、酸味、コクの調和が絶妙。繊細な味わいとやわらかな口あたりで日本人にとても好まれる品種だそうです。

ブラジルとコロンビアはブレンドコーヒーのベースとして使われることが多いです。

焙煎の違いは、浅煎りなら、豆本来の味わいが活きるので酸味が強く、苦みが弱い。深煎りは、焙煎による味わいが活きるので苦みが強く、酸味が弱くなります。いわゆるアメリカンコーヒーは、浅煎りとなります。焙煎によって味わいも変わるので、気になる豆を違う焙煎で飲み比べるのも良いですね。

ひと手間にこだわってよりおいしく

おウチで淹れるならペーパードリップが手軽。ここでは、水道水で淹れる基本的な方法をご紹介します。

①…コーヒーカップやサーバーなどを温める。　②…ペーパーの下部と横を折り、ドリッパーに密着するようにセット。　③…粉をペーパーフィルターに入れ表面を平らにならし、中央部分を少しくぼませます。

④…水道水が沸騰したら、火を止めて少し置く。理想の温度は95度前後です。　⑤…少量のお湯を、真上から粉全体がふくらむようにやさしく注ぎ、20～30秒そのままにして蒸らす。　⑥…粉の中心に3回程度に分けてやさしく注ぐ。最後までお湯が落ちきる前にサーバーから外すこと で雑味のないコーヒーになります。

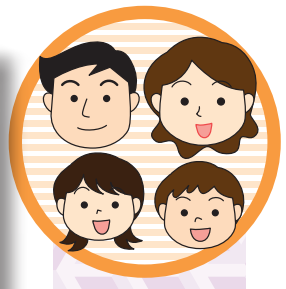
ちなみに、ペーパーを湯通しするとコーヒーの油分が通りにくくなり、すっきりした味わいになります。

ドリップの場合、1杯あたり 10～12g、2杯なら 20g 前後、3杯なら 25～30g 前後。お湯は1杯あたり 120～150cc。お好みで調整してください。

保存方法は、冷凍庫が最適。お店で入れてもらった袋は保存にも適したものも多いので、そのまま使用しても良いですし、密閉袋に入れても良いです。空気を抜いて保存することもポイントです。

冷凍庫保存の場合、賞味期限は、豆なら1ヶ月、挽いたものは3日～1週間程度といわれています。

インスタントコーヒーも最近は本格的な味が楽しめます。美味しく淹れるポイントは、お湯を注ぐ前に少量の水で粉を練ること。風味豊かになります。お湯の温度は90度がおすすめで、ゆっくり注ぎましょう。粉やお湯の量は表示をもとに、お好みで調整してくださいね。



頭の体操！ 間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。
さぁ！チャレンジしてみてね！

裏面にも役立つ情報が満載！

イマドキトピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

暮らしをちょっと楽しくする「ふせん」

ちょっとしたメモを書いてパソコン、冷蔵庫などに貼って気軽に使える「ふせん」。最近は楽しいアイテムとして進化しています。たとえば、プレゼントと人物がイラストに描かれているイケメンふせんに「Thank you」などのメッセージを添えれば、より気持ちが伝わりそう。また、メッセージ部分を折り返せるタイプは、表からは見えないのでお手紙感覚で使えます。花びらを１枚ずつがはがして使うものはコンパクトなので、時間や場所などをサクッと書いて貼っておくのに便利。クリップ付きのふせんは、ノートやスケジュール帳と組み合わせて使え、書類のラベリングにもおすすめ。ロール式や切り取り線が入ったものは、長さを調節できるので、幅広く使えます。文房具店やインターネットで購入できるので、ぜひチェックしてみてくださいね。

カーテンをキレイにしましょう！

あまり気にかけることがないカーテン。実は見た目以上に汚れています。そこで、洗い方をご紹介。まずは洗濯表示の確認をしましょう。洗濯機や洗濯おけのマークがついていたらおウチで洗えます。洗濯機洗い、弱水流洗いのマークなら一般的な洗濯洗剤が使え、手洗いマークならおしゃれ着洗い用洗剤を使って手洗いモード洗いを。洗濯機に入れる前に、掃除機などでホコリを取り、プリーツに合わせてたたんでからネットに入れると、形状がくずれにくいです。汚れがひどいときは、事前に酸素系漂白剤でつけ置き洗いをおすすめします。脱水は30秒～3分と、短めにすることで、しわも最小限に。洗濯後はもとのカーテンレールに干しましょう。レースカーテンのカビは、酸素系漂白剤でつけ置きするか、エンソサラシ不可の表示がなければ、塩素系漂白剤も使えるので、キッチン用塩素系漂白剤などを吹き付けてしばらく置いてからお湯でよく洗い、洗濯すると良いですよ。

木製ディッシュスタンドの活用法

100円ショップなどで見かける木製のディッシュスタンド。お皿を立てて収納する以外に、いろいろ使えます。たとえば、絵本を立てれば、かわいいディスプレイ収納が。お子さんに好きな本を立ててもらえば、楽しく片づけられそう。また、ミニタオルなどを１枚ずつはさめば、おしゃれなタオル立てに。お揃いのタオルと組み合わせれば、洗面所やトイレをおしゃれな空間に演出できます。ディッシュスタンドの脚部分を壁にネジなどで固定し、棚板をはさめば、収納棚にも。細かいサイズ調整もできます。キッチン下の収納には、鍋のフタを立てて収納を。保存容器のふたを大きさ別に分類すれば、出し入れもラクチンです。さらに、ベビーシューズを先端にひっかけて収納することも。靴箱の省スペース化にもお役立ちです。

便利・安全・安心！最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

システムキッチン｜リシェルSI

RICHELLE SI

LIXIL

料理を楽しむキッチン

料理をする方にとっての「使う歓び」を突き詰めました。道具の出し入れや、食器洗い、お手入れなどキッチンで行われる動作を何度も見つめなおすことで、直感的な使いやすさと、自然な使い心地を一つひとつかたちにしています。またインテリアとしての美しさも、歓びの一つと考えました。
キッチンを暮らしの中心に据えると、料理をする時間がもっと楽しみに。システムキッチン リシェル SI がつくるのは、そんな毎日です。

熱にもキズにも汚れにも、強い。だから、調理に専念できます。
セラミックトップ

・熱に強い
高熱のフライパンや鍋などを置いても、変形や変色が起こりにくい。

・キズに強い
硬い物が当たっても、道具を引きずっても、ほとんどキズが付かない。

・汚れに強い
汚れが染み込みにくいので、拭き取るだけでお手入れ可能。

○写真はイメージです。○加熱した鍋を置くと、表面が熱くなるので調理の使用をおすすめします。○硬く鋭利なものを落とす、あるいは強度に衝撃を与える行為は割れ・欠け等の原因になることがあります。

セラミックトップにマッチする美しさとお手入れしやすさを両立したシンクが新登場。
ハイブリッドクォーツシンク

汚れが染みこみにくく、変色や変質がほとんど起こらない素材です。

万が一、調理器具が落下しても割れにくい性能を備えています。

商品について詳しくはこちら▶

○シンクの素材や性能はセラミックトップと同一ではありません。
○エプロンの素材や性能はシンクと同一ではありません。
○硬く重い物を引きずったり落としたりすると、キズ入りや割れ・欠けの原因になることがあります。

写真・記事：株式会社LIXIL

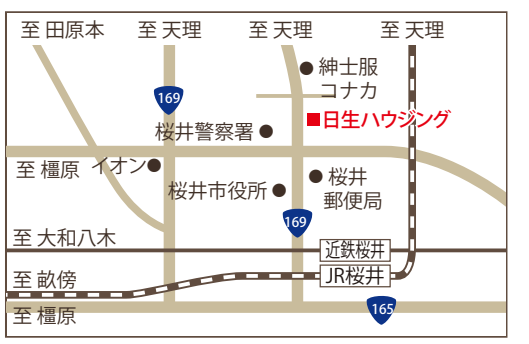
間違いさがし答え：①照明の数　②男の子のダンベル　③縄跳び　④お母さんの靴　⑤バランスボール

ご相談・お問い合せはこちらまで

株式会社 日生ハウジング

NISSEI

(公社)全国宅地建物取引業保証協会会員　近畿地区不動産公正取引協議会加盟　宅建業者免許奈良県知事(9)1900号

〒633-0001 奈良県桜井市三輪72-3　■営業時間／AM9:00～PM7:00

■TEL／0744-45-3362 ■FAX／0744-43-1960 ■E-mail／ info@nissei-housing.co.jp