

ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊 | FREE | vol.41 | 2017年4月▶6月

- 今日の食卓レシピ「春野菜を食べよう！」
- 特集「春の散策トレッキング入門編」
- 私達の街の企業紹介「株式会社 二日市木村屋」
- 私達の街のお店紹介「とこぼん」
- お母さん世代とお子さん世代の「給食ランキング」
- くらしのお役立ち情報「目指せ 乾燥マスター」
- 暮らしの雑学「快眠・安眠に導く手のひらのツボ」

遊ぶにも春満開！
遊びに行こうよ



ひとが、明日のエネルギー。

筑紫ガス
CHIKUSHI GAS

発行・編集

筑紫ガス株式会社

〒818-0061 福岡県筑紫野市紫2丁目12番10号

092-923-3111 (代)

<http://www.chikushi-gas.co.jp/>

ガスナビ以外のお問い合わせは

3 筑紫ガス Chikushi-Gas Relieved support 3つの安心サポート

「故障・修理」どのメーカーのガス機器でも
24時間365日いつでも受付
例) コンロの火がつかない...お湯が出ない など

住まいに関する悩みを解決!
例) 換気扇の調子が悪い...水栓を取替えたい など

お客様に合った料金プランのご提案

さらに **細やかな安心サービス!** | 使用方法がわからない、故障がどうかかわからないといった場合でもお気軽にご連絡下さい。しっかり対応します!

今号の表紙



モウ春いっぱいだよ～！永利牧場を訪れた西原実ちゃん、凜ちゃん、穰くん兄妹を牛さんが迎えてくれました。草をあげたり仔牛にミルクを飲ませたり大活躍してくれた三人、ご褒美の新鮮な牛乳に「おいしい!」。楽しい1日になりました。
撮影協力: 永利牛乳(株)「永利牧場」

表紙家族 Quoカード2000円分をプレゼント
表紙に登場してくれる元気なファミリーを募集します。
大募集! 詳細はHPをご覧ください。

vol.40アンケートにご協力いただきありがとうございました!

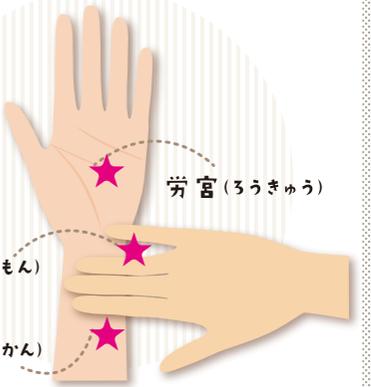
たくさんのご応募ありがとうございました。当選された方には、商品を送らせていただきました。また、ガスナビでは、毎号皆さまからの感想をお待ちしております。お寄せいただいた中から抽選で5名様に500円分のクオカードを進呈♪

TEL.092-923-3111

暮らしの雑学

快眠・安眠に導く

手のひらのツボ



- ★**労宮 (ろうきゅう)**
自律神経に働きかけるツボで、疲労を減少させる効果があります。
手をグーに握り、中指と薬指の先が手のひらに当たるところに位置します
- ★**神門 (しんもん)**
疲労やストレスに効果的なツボです。疲れを感じて眠れないときなどにオススメです。手首にあるシワの小指側に位置します。反対の手の親指を神門に当て、残りの指で手首を掴みながら刺激しましょう
- ★**内関 (ないかん)**
自律神経のバランスを整えてくれるツボです。こちらも疲労やストレスに効果的です。手首のシワの中央から、肘の方へ向かって指3本分下のところに位置します。反対の手の親指で刺激しましょう

280 kcal

サクサク美味しい!
桜海老と
玉ねぎのかき揚げ



材料

- | | |
|--------------|--------------|
| 桜海老.....10g | ○片栗粉.....10g |
| 玉ねぎ.....1/2個 | ○卵黄.....1/2個 |
| 人参.....1/4本 | ○冷水.....適量 |
| 薄力粉.....大さじ1 | 揚げ油.....適量 |
| ○薄力粉.....30g | 塩.....少々 |

2人分

作り方

- 01 玉ねぎは薄切り、人参は千切りにして、ボウルに入れて薄力粉を混ぜる。
- 02 別のボウルに○を入れて混ぜ、桜海老と①を混ぜ合わせる。
- 03 180℃の揚げ油で②をからりと揚げ、塩を振る。

野菜に絡める最初の薄力粉は、接着剤の役割になります。天ぷら衣は冷水を使うと、からりと美味しく揚げられます。

おいしいワンポイント

温度調節機能

揚げる食材に応じて温度を設定すれば、自動で設定温度をキープ

春のおすすめスイーツ!

2層が可愛い! 苺の甘酒ミルクプリン

材料

2人分

作り方

- | |
|-------------------|
| 甘酒.....100cc |
| 牛乳.....140cc |
| ○粉ゼラチン.....4g |
| ○水.....大さじ2 |
| 苺.....100g |
| 砂糖.....大さじ2 (飾り用) |
| 苺.....適宜 |
| ブルーベリー.....適宜 |
| 水切りヨーグルト.....適宜 |

- 01 甘酒は、ミキサーでなめらかになるまでかき混ぜる。
- 02 鍋に牛乳を入れて60℃くらいになるまで温める。ふやかした○を入れて混ぜ合わせる。
- 03 ①と②を混ぜ、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 04 ミキサーに苺と砂糖を入れてなめらかになるまで混ぜ、固まった③に流し入れる。
- 05 カットした苺やブルーベリー、水切りヨーグルトを飾る。

おいしいワンポイント

コンロ 調理タイマー
1分刻みで設定(90分まで)
でき、自動消火します。



甘酒は「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高く、天然の甘味があります。甘酒と苺の甘酸っぱい優しい甘味が魅力の2層ミルクプリンです。

152 kcal

お好きなトッピングで
楽しもう!

ちらし寿司ケーキ



410 kcal

ごはんが崩れないよう型に詰めるときは
ぎゅっと押すようにして詰めましょう!

野菜ソムリエがオススメする

今日の食卓

A sommelier of vegetables does recommending.

Recipe

子どもが喜ぶ! 楽しいレシピ!

春野菜を食べてよう!

新陳代謝を活発にして元気な体へ
春の旬野菜をたっぷり使って、
こどもが喜ぶ愛情たっぷりのパーティーメニューを準備♪

夏休み親子クッキング

地元旬野菜でカンタン★ キャラ弁づくり

定員
親子8組

開催日時 8月19日(土) 10:00~12:00

講師 Misato食育サロン 代表 古賀 美里氏

参加費 親子1組1,000円

※ご家族の方に限ります。

会場 永岡クッキングルーム

筑紫野市大字永岡46-1

か〜んな
あつまれ!



メニュー監修



野菜ソムリエ上級プロ・フードコーディネーター

久保 ゆりか先生

2011年九州初の最高峰野菜ソムリエの資格を取得。日本料理や製パンに関する専門知識と技術を持ち、書籍やWEB等へ掲載する料理のフードコーディネーターやレシピ提供、料理教室、セミナー講師、各種メディアへの出演の他、企業のレシピ、商品開発も手掛けている。

材料

4人分

- | | |
|-----------------|------------------|
| サーモン刺身.....適量 | 錦糸卵.....2個分 |
| ホタテ刺身.....適量 | 雑穀ご飯.....2合分 |
| アボカド.....1/2個 | 青のり.....適量 |
| 菜の花.....80g | ○米酢.....大さじ3 |
| スナップエンドウ.....2本 | ○砂糖.....大さじ1 1/2 |
| ラディッシュ.....1個 | ○塩.....小さじ1/2 |

作り方

- 01 アボカドはカットして、レモン汁(分量外)を振る。菜の花とスナップエンドウは茹でて冷水にとり、菜の花は飾りで一部取っておき、その他は粗みじん切りにする。ラディッシュは薄切りする。
- 02 炊きあがった雑穀ごはんに合わせて○を混ぜ合わせて、ごはんの半量に青のりを混ぜる。
- 03 型を濡らし、②の雑穀ご飯を詰め、菜の花のみじん切りを全体に散らし、青のりご飯をぎゅっと詰める。
- 04 ③を型からはずして器にのせ、錦糸卵を散らし、サーモンやホタテのお刺身、アボカド、菜の花、ラディッシュ、スナップエンドウを飾る。

おいしいワンポイント

炊飯機能

ボタンを押すだけで、自動で火力調節し
ふっくらおいしく炊き上げます。



安全・安心を標準装備

Siセンサーコンロ

立ち消え安全装置

炎が消えても、
ガスを自動でストップ

消し忘れ消火機能

火を消し忘れても、
一定時間で消火

調理油加熱防止装置

油の温度が上がりすぎると
自動消火

トレッキング 持ち物チェック!

- 手袋や帽子、ステッキなど山での必需品
- 水分補給をするための、飲物を入れた水筒
- いざという時に使える、絆創膏や簡易寝袋
- タオルやハンカチ、ティッシュなど
- 休憩する時のレジャー用クッションやシート
- ブドウ糖など手軽に栄養補給できる食品



トレッキングをする際に気をつける事

山に慣れた人と一緒に出かけましょう。出発前に、家族に行先と予定を伝えるのも忘れずに。



ゴール!

自然に囲まれた美しい基山街が一望できて見晴らし最高!

準備はOK!?
トレッキングを始めよう

基山に行こう!!

約6キロ
おすすめコース

所要時間110分程度
(きざん山頂までは舗装路)

S 基山駅からスタート

1 玉虫交差点左折

2 基山町役場を右手にみて直進

15 ウォーキング看板が目印

12 荒穂神社を過ぎ、ゆるやかな上り坂

P 基山(きざん)山頂駐車場

G ゴール(基山山頂)

※公共のトイレはスタート地点のJR基山駅とゴール手前の基山山頂駐車場のみです。



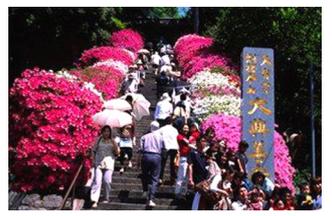
詳しくは基山町HPをご確認ください! <http://www.town.kiyama.lg.jp/site/k-walking/>

こちらもおススメ!

基山町立歴史民俗資料館
発掘の様子の写真など貴重な資料がたくさん。古代から近代までの基山の歴史を学ぼう!

基山の草スキー
3~5月、9月~11月のシーズン中の土日祝日は、ソリが300円でレンタルできます。

本福寺
石段を登りきって振り返ると基山町の町並みが目に飛び込んできます。五重の塔もおススメ。



▲大興善寺のつつじ祭り
つつじの見頃:4月中旬~5月上旬
「大興善寺公園」では約5万本のつつじが咲き乱れ、多くの人でにぎわいます。

大興善寺(つつじ寺)
新緑とつつじの花が浑然一体となった光景がこの時期ならではの見所です。

春の散策林 トレッキング 入門編

春は気候も心地良くなり、外へ足を運びやすくなる季節。

筑紫エリアは自然を身近に感じるスポットが満載!

この春は、家族みんなで山や自然を楽しむ“トレッキング”に挑戦しましょう!

初心者おすすめ
ファッションアイテム



日差しや雨にも。
[コロンビア]
ゲッパパーブニー
4,579円

スカート&タイツで
キュートなスタイル!
[コロンビア]
グッドホープバインス
ウィメン5,961円、
[ピアジュンタ]
ウィメンズタイツ5,724円

厚手で保温性に優れ、
吸汗速乾仕様
トレッキング用ソックス
2,052円

山で目立つ色を選ぶのがコツ!
[コロンビア]
ヘブカウシティ
ウィメンズジャケット
9,720円

露出が少なく、
吸汗速乾で
快適なインナー
[COOLMAX]
ストレッチ
ハイネック長袖3,132円

Tシャツも
吸汗速乾のものを。
[ノースフェイス]
LOGO T
3,888円

背中の通気性抜群、
ステッキホルダー付
[ミレー]エリウム25
18,360円

軽く短く持ち運び可能
トレッキングボール
10,692円

手を保護するうえ、
スマホ操作も可能
[POLE WARDS]
UV MESH GROVE 2,700円

※金額は販売価格です。

防水加工で底もしっかり!
[コロンビア]
ウィメンズモデルガビーク
アウトドライ15,984円

トレッキングの楽しみ方

軽食や飲物を持って出かけて。
山頂で味わうのは格別!
お気に入りアイテムを探して、
コーディネートすれば、
気分UPでより楽しめるはず!



スーパースポーツセブイ
ゆめタウン筑紫野店
店長 菅野 英幸さん

国内外に多数の店舗がある品揃え豊富な大型スポーツショップ。トレッキングアイテム探しもぜひ。
筑紫野市針摺東3-1-8
☎ 092-918-6565



特集:春の散策トレッキング入門編 04

株式会社 二日市木村屋

子供の“おいしい”を励みに
今日も給食パンを作り続ける

代表取締役社長 木村 正彦さん



パンを丸める機械

作業していたと聞いています。給食パンを供給し始めた昭和二十五年四月。最初は一千食からスタートしました。その後、供

平成以降は種類も増え、現在はテーパーロールやパイパンなど9種類。年々アレルギーを持つ子供も増えていきますので、乳アレルギー対応のキャラットパンや、献立とは違うパンで対応することもあります。さらに食品の問題が頻繁に取り沙汰されている今、子供た

新しいパンの開発も大切です。私の子供だった頃の給食は、正直おいしくなかった(笑)。新しいパンを考える時はその経験を踏まえて、子供の立場に

私どもはこれまで七十年ほど、筑紫野市で学校給食用のパンを製造しており、私は三代目になります。創業は昭和二十二年。写真館を経営していた祖父が、旅行先でパン屋に並ぶ行列を見かけた時、「これからの時代はパンが売れる」と確信し、工場を設立したそうです。当初は、パンの他にも柏餅など和菓

給食の多様化や
食の安全、時代の変化
にも臨機応変に

給食の増加に伴い、昭和三十九年4月、今の場所に工場を新築。この頃から給食パンのみ製造するようになりました。春日市の小学校で米飯給食を開始した昭和五十七年には米飯の供給も開始。現在では筑紫野市や春日市・大野城市を中心に五十九校の小中学校に向けて、毎日2万3千〜5千食、多い時では3万5千食のパンや米飯を供給しています。

安心・安全で
おいしい給食パンを
これからも子供たちに

最近パン給食が週1日に移行する中、給食パンから撤退する工場も増えていきます。米飯を自校炊飯へという動きもあるので、今後はさらに厳しくなりそうです。一日でも多くパン給食の日を増やしたい。それには、おいしく安心して食べてもらえるパンを作り続けるし

なつて考えるようにしています。学校側から作って欲しいと提案されるパンやアレルギー対応パンなど、今後のニーズを見据えながら、子供たちがみな給食を楽しめるようなパンを、提案していきたいです。

時折、子供たちから寄せ書きをもらうのですが、何よりも嬉しいのは「おいしかった」の言葉。これからもさまざまな状況に対応しながら、地域の子供たちが「おいしい」と言ってくれる安心・安全な給食パンづくりを、努めていきたいと思

編集後記

とても家庭的な雰囲気、代表取締役の木村さんをはじめ皆さんの笑顔がふれる温かな二日市木村屋さん。小中学生に「おいしい」と思ってもらえるような給食パンづくりを、私たち筑紫ガスも一緒に支えていきたいと思



代表取締役社長 木村 正彦さん

平成13年5月代表取締役に就任。現在も社長業務とともに、仕込みなど工場の仕事もこなす多忙な日々を送っている。趣味はバス釣り。たまの休みには近隣の用水やダム湖に出かけて楽しんでいるそうです。

株式会社 二日市木村屋

筑紫野市紫2-17-19 TEL.092-922-2307

特別講座



『十割蕎麦と季節の前菜』

厳選した国産蕎麦粉100%で打ち立てた逸品が味わえる、『十割蕎麦 かぜのため』。気さくな人柄の店主が教える「本格蕎麦打ち体験」です。

開催日時 6月6日(火) 10:00~13:30
講師 十割蕎麦 かぜのため 店主 長友 寿雄氏
参加費 会員2,000円 一般2,500円
申込締切 5月23日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1

定員 16名

パン教室 『イングリッシュマフィン』

定員 16名

開催日時 6月21日(水) 10:00~13:30
講師 筑紫ガスパン教室講師 中野 りつ子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 6月6日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



料理教室 『愛情いっぱい時短料理』

定員 16名

開催日時 5月25日(木) 10:30~13:30
講師 フードコーディネーター 笠 真紀子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 5月9日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



パン教室 『夏のオレンジパン』

定員 16名

開催日時 7月28日(金) 10:00~13:30
講師 筑紫ガスパン教室講師 中野 りつ子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 7月11日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



料理教室 『お手軽スペイン料理』

定員 16名

開催日時 ①6月2日(金) 10:30~13:30
②7月1日(土) 10:30~13:30
講師 キッチンカフェ木和オーナー 木和 幸子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 ①5月23日(火)②6月20日(火)
会場 ①②永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



カルチャー 『アイシングクッキー ~June bride~』

定員 16名

開催日時 6月17日(土) 10:00~12:00
講師 Vivi Decor 吉永 瞳氏
参加費 一律2,500円
申込締切 5月30日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



料理教室 『お酒にもワインにも合うおつまみとおかず』

定員 16名

開催日時 7月12日(水) 10:30~13:30
講師 フードコーディネーター 笠 真紀子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 6月27日(火)
会場 筑紫野ベレサクッキングサロン 筑紫野市美しが丘南1-12-1 B1F



カルチャー 『初夏の寄せ植え ~多肉植物~』

定員 16名

開催日時 7月8日(土) 10:00~12:00
講師 ハナウムヒト 大澤 真由美氏
参加費 一律1,800円
申込締切 6月20日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



料理教室 『簡単&便利な常備菜』

定員 16名

開催日時 7月18日(火) 10:30~13:30
講師 キッチンカフェ木和オーナー 木和 幸子先生
参加費 会員1,500円 一般2,000円
申込締切 7月4日(火)
会場 永岡クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1



私達の街のお店紹介



| Shop report - 01 |

ふんわり大きく具もたっぷり! **とこぼん**
ニューオープンしたパン屋さん



DATA
 ①筑紫野市筑紫841-3
 ②092-926-2160
 ③9:00~18:00
 ④休月曜日・火曜日 ⑤3台

2月20日にオープン。デコリエという新素材で仕上げた、まるでギャラリーのようにスタイリッシュな店内に、毎日20種以上が並ぶパン屋さん ▲練乳パンのソフト&ハード
 です。“自分が食べたいと思うおいしいパンをお客様に”と、素材自体がおいしいと思えるものを使用。クリームなどのフィリングも手作りです。どのパンも大きめで、中の具もたっぷり! イチオンは修業をした福岡市の港町にあるシモン直伝の「ソフトフランス(380円)」。塩と砂糖のみを使用したシンプルなパンは、サンドイッチにもおすすめ! 卵黄のみで作るカスタードが入ったクリームパンも人気です。めんたいフランスや、ハード・ソフトと2種類の練乳パンもぜひ。



Coupon - 01
ガスナビクーポン
 お買い上げの方に
ソフトフランス
380円→350円
 ※1枚で1グループ全員有効
 ※平成29年6月末日まで有効



お母さん世代とお子さん世代の **給食ランキングを大発表!**

あなたのランキングと比べてみてくださいね。

親世代の給食人気ランキング	現代の子の給食人気ランキング	現代の子の給食不人気ランキング
第1位 揚げパン 53.9%	第1位 鶏のから揚げ 74.3%	第1位 魚の塩焼き 22.7%
第2位 カレーライス 52.3%	第2位 ハンバーグ 71.6%	第2位 雑煮 18.8%
第3位 ソフト麺 47.1%	第3位 カレーライス 67.3%	第3位 ビビンバ 15.8%
第4位 炊き込みご飯 27.6%	第4位 オムライス 57.4%	第4位 クラムチャウダー 15.4%
第5位 わかめご飯 26.2%	第5位 スパゲティ 56%	第4位 きんぴらごぼう 15.4%

お母さん世代ではやはり「揚げパン」。3位のソフト麺が懐かしい人も多いのでは?
 「鶏のから揚げ」「ハンバーグ」とお肉が人気。両世代ともに「カレーライス」がランクイン!
 和食系の良さが分かるのは、大人になってからかな?

生協パルシステムによる「2012年給食に関する調査」より(対象:30~49歳のお母さん1000人)

主婦・OLはもちろん、親子・男性、お一人でもグループでも、すべて1回完結の1Day講座♪

お申し込みお問い合わせ

TEL.092-923-3111

または 筑紫ガス 検索

★HPからのお申込みで参加費100円値引きいたします。(一部講座のみ)

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選結果は、当選されたお客様のみにご連絡させていただきます。予めご了承ください。

乾燥マスターおすすめ♪ 衣類乾燥機

5kg
乾燥時間
約52分

乾燥
1回あたり
約64円



※使用状況で異なります。数値はあくまで参考です。

- 電気式よりガス式が断然パワフル!
ガスはとってもパワフルなので、乾燥時間も電気式と比べると約1/3に!
なおかつ、ふんわり仕上がります。
- ガスならではの「経済性」
5kgの洗濯物を約52分で乾燥! 短時間でたくさん乾くので、家事の時間が大幅短縮! しかも乾燥1回あたり約64円とリーズナブルです。
- パワフル温風でしっかり除菌!
天日干しと同レベルの除菌効果を発揮します。しかも外干しの必要がないのでチリや排気ガスなど微粒子が付着する心配もありません。

乾燥マスターおすすめ♪ 浴室暖房乾燥機



- 浴室乾燥機能でお風呂場のお掃除がラクラク!
パワフルな浴室乾燥機能でカビの発生を抑えます。浴室ドアの給気口を開け空気の流れを良くすると、早く乾燥します。
- 衣類乾燥機能で花粉や黄砂、雨の日の洗濯もおまかせ!
浴室が便利な乾燥スペースに早変わり! 就寝中に衣類と浴室を同時に乾燥できる優れたもの。

「衣類乾燥機」「浴室暖房乾燥機」ご成約特典『1万円分カタログギフト』付き

※対象:2017年5月末日までに成約の方 ※お見積無料。まずはお気軽にご相談ください。

今なら

「衣類乾燥機」＆「浴室暖房乾燥機」は1年中使えます!

■1年間で雨が降った日

109日

1年間のうち、少しでも雨が降った日はなんと109日※衣類乾燥機があれば雨の心配をすることなく、1年中安心して洗濯が可能です!

※東京都の場合 2012年気象庁データより

■花粉の季節や黄砂も安心!



Q 雨の日は「部屋干し」で何とかかなって…

A 「部屋干し」はカビ・ダニ・結露の原因に
5kgの洗濯物を乾かすと、ペットボトル約2本分の水分(3ℓ)が放出されます! 部屋干しは見た目だけでなくカビやダニ、結露など、住まいに悪影響を及ぼします。ダニの発生率は、部屋干しをしない場合の約2倍との言われています。

Q 乾燥機にかけるとシワになりやすいのでは?

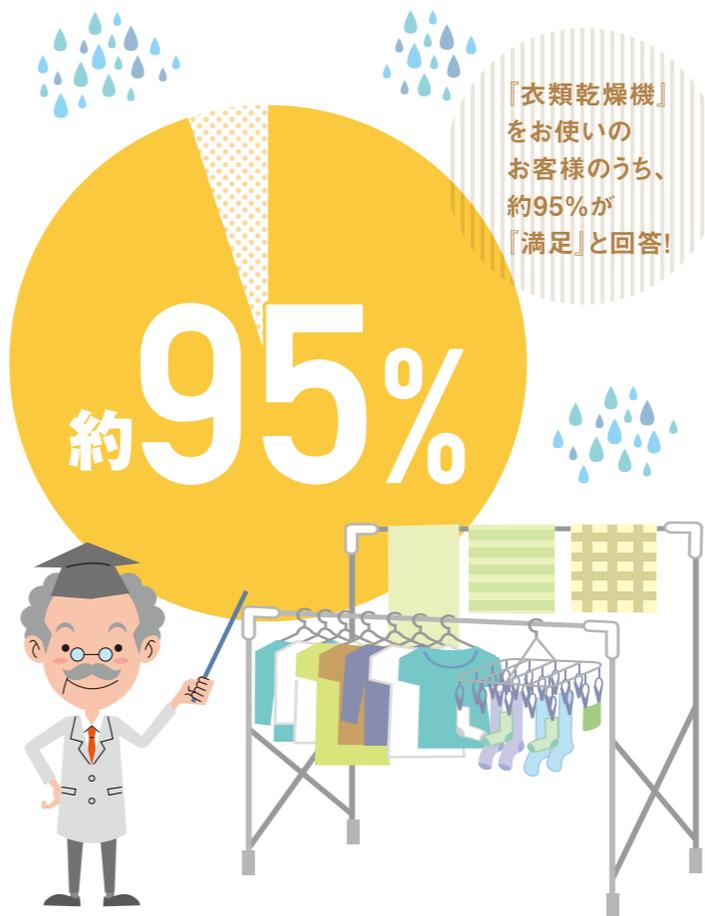
A その逆です! アイロンがけの手間を省ける
大風量で一気に乾かすので、シワを伸ばしてアイロンがけの手間を省くことができます! 乾燥機にかけてから、アイロンがけの回数が減ったというお客さまがたくさんいらっしゃいます。

Q 天日干しの方が殺菌効果があるのでは?

A むしろ、天日干しより清潔です
除菌効果は天日干しと同じ。むしろ、外に干した時に、チリやほこり、排気ガスなどの微粒子が付着する心配がないので安心。さらに、天日干しの約半分の時間で洗濯物が乾くのでとっても短時間です。

Q ガス代が結構高くなるのでは?

A ガス衣類乾燥機なら、光熱費1回約64円
洗濯1回(5kg)の乾燥で、約64円と、とってもお手軽。1ヶ月毎日使用してもランニングコストは約1,984円。忙しい主婦にとってはうれしいですね。



「衣類乾燥機」をお使いのお客様のうち、約95%が「満足」と回答!

花粉、PM2.5、湿気・カビなどをまとめて解決!

目指せ 乾燥マスター

我が家がコインランドリー

春は花粉やPM2.5、梅雨の時期にかけて外に洗濯物を干しにくい…。そんなお悩みをズバツと解決! 今の時期おすすめの『衣類乾燥機』と『浴室暖房乾燥機』をご紹介します!

【乾燥マスター術】 02 洗い方や干し方のコツ

花粉が気になる季節、肌に直接触れるものは部屋干しで! 洗う際に静電作用のある柔軟剤を使うと花粉がつきにくくなります。干す時には洗濯物が空気に触れる面積を広くすると早く乾くので、太目のハンガーを使い、洗濯物同士がくっつかないように。換気扇のついてお風呂は部屋干しに最も向いている場所です。

【乾燥マスター術】 01 生乾きのニオイを防ぐには

生乾きのニオイを無くすには原因である洗濯で落とさきれない雑菌・カビの繁殖を防ぐこと。つまり菌が繁殖しにくい「乾燥した状態」をつくること。ある程度乾いたらアイロンをかけた後、扇風機やエアコンの風で乾燥までの時間を短縮するのも効果的。特に高熱で除菌しながら乾かす衣類乾燥機は非常に有効です。

梅雨の湿気・カビ対策は大丈夫?

湿気・カビ対策で梅雨の時期も快適に♪毎日実行したい「水回りのひと手間」をご紹介します!

- 浴室**
最後に入浴した人が、シャワーで壁や床を洗い流し、から拭きで水気を取れば完璧! 入浴後はできるだけ長く換気扇を回すか、窓を開けてしっかり換気しましょう。水栓の汚れを落とすのも忘れずに。
- 洗面所**
洗面ボウルは、使うたびに水気を拭き取ると水垢のつき方が違います。水栓まわりも忘れずに拭き掃除を。プラスチック製の洗面化粧台の収納キャビネットはデリケート。汚れたらすぐに拭き取りましょう。
- トイレ**
1日1回、汚れてなくてもトイレ用ブラシで磨きましょう。手洗器の水分もこまめに拭き取ると完璧! 清潔なトイレを保つためには湿気をためないことが大切。掃除の前後に換気扇をまわし、空気の流れをつくりましょう。