

# ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊 FREE vol.45 2018年4月▶6月

- 今日の食卓レシピ「春野菜を食べよう!」
- 特集「緑茶の魅力を探して」
- 私達の街の企業紹介「すやまの卵 トップラン」
- 私達の街のお店紹介「元祖辛麺屋 柗元 ちくの店」
- 料理・カルチャー講座案内
- 暮らしのお役立ち情報「知ってクする お洗濯のアイデア」

笑顔満開!  
春が来たよ



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)311(代)

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

ガスナビ

# LINE@

## はじめました!

筑紫ガスにLINE@のアカウントができました!  
友だち追加で筑紫ガスのイベントやお知らせなどお得な情報を  
受け取ることができます。みんな友だちになってね!

下記の方法どちらかで友だち追加ができます。\*LINEアプリをインストールしている事をご確認下さい。

友だち追加  
方法

### 1. QRコード読み取り

LINEの友だち追加ページの「QRコード」を選択しQRコードを読み取ると友だち追加ができます。



### 2. ID検索

LINEの友だち追加ページの「ID検索」を選択し下記IDを入力し検索して頂くで友だち追加できます。

**ID:@ozq9708o**

### 今号の表紙



春の日差しを浴びながら三十三茶屋の美味しい新茶で乾杯!  
今回は元気な咲姫ちゃん、颯真くん、陽姫ちゃん三兄妹が満開の笑顔を見せてくれました。今回、3人には久留米餅のスカートとバンダナを着用してもらいました。福岡県の伝統工芸品・久留米餅は、あらかじめ柄を染め分けた糸で織る緋で、藍地に白や青抜きの絵緋、幾何学模様が代表的です。現在は、たくさんの色柄が織られています。(衣装協力:久留米餅くらふと)

表紙に登場してくれるご家族を大募集!  
詳細はHPをご覧ください。

### 撮影した全ての写真データを進呈!

プロカメラマンが撮影した、全ての写真データをDVDに収めてプレゼント! 家族のイベントの一つとして、記念写真を残しませんか?



## それでもなんだか憎めない! 夫のおバカエピソード大募集



結婚生活は山あり谷あり。たまにケンカをすることもありますが、思いよらぬ行動でなごませてくれる"どこか憎めない"夫たち。そんな旦那さまのおもしろエピソードをお送りください。逆に旦那さまから「奥さまのおもしろエピソード」も大歓迎です!ご応募お待ちしております。

### 応募方法

#### ◎はがきの場合

郵便はがきにエピソード、ご希望商品、ご住所、お名前、年齢、性別、ご職業、お電話番号を明記の上、「ガスナビ」アンケート係までお送りください。

62円 郵便はがき  
8180790

筑紫野市紫2-12-10  
筑紫ガス(株)  
「ガスナビ」  
アンケート係

- エピソード
- ご希望商品
- ご住所
- お名前
- 年齢
- 性別
- ご職業
- お電話番号

#### ◎インターネットの場合

下記URLもしくは右のQRコードにアクセスしていただき、アンケートフォームに従ってご応募ください。

http://www.chikushi-gas.co.jp/gasnavi.html



エピソードはガスナビの中で紹介させていただきます。お寄せいただいた中から抽選で「選べるお食事券&ギフト券」をプレゼント♪

- A 中華菜館 龍天楼 お食事券…5,000円分
- B ゆめタウン 商品券…5,000円分
- C 筑紫野 天祥の郷 自然食buffet …ペア平日お食事券(平日入浴券付き)



ご応募お待ちしております!

おつまみにもぴったり!  
豚肉とアスパラ  
チーズの春巻き



384 kcal

春のおすすめスイーツ!

スポンジ、フルーツ、ホイップクリームを  
重ねただけのお手軽ケーキ!

スコップケーキ

材料 4人分 作り方

- 卵..... M1個
- 牛乳..... 60cc
- ホットケーキミックス粉...100g
- 生クリーム..... 200cc
- 砂糖..... 20g
- バニラエッセンス..... 少々  
(デコレーション)
- いちご..... 8粒
- キウイ..... 1個
- パインナップル..... 100g
- ブルーベリー..... 8粒
- ミント..... 少々

- ボウルに卵と牛乳を加えてよく混ぜ、ホットケーキミックス粉を混ぜ合わせる。
- フライパンを130℃に熱し01を流し入れ、両面焼き、粗熱を取る。
- 生クリームに砂糖を加えて混ぜ合わせ、8分立てし、バニラエッセンスを加える。
- 容器に01をカットしたもの、スライスした苺、パイン、キウイを半量敷き詰め、03のホイップクリームをのせ、残りのフルーツを飾る。

おいしいワンポイント

温度調節機能  
鍋を設定温度でキープ。

お手軽なホットケーキミックス粉以外に、  
スポンジ、カステラ生地など、お好みのもので  
代用してもOK!



388 kcal

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。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、企業の商品開発、飲食店のメニュー監修も手掛けている。

メニュー監修の飲食店「リセルキッチン」オープン!  
福岡市中央区今泉1-1-4 石松ビル1F



お弁当を持って  
お出かけしませんか?  
春野菜たっぷり弁当



せりとしらすの混ぜ込みご飯 / 茹で卵 /  
スナップエンドウ / ミニトマト / ラディッシュ

子どもが喜ぶ♪楽しいレシピ

みんなが笑顔になれるハッピーレシピ!  
今回は春のおでかけにぴったりなお弁当メニューです  
子どもの日のパーティーに喜ばれるスイーツもご紹介♪

春野菜を食べよう!

アスパラガスでお花!豚肉ロール

158 kcal

材料 2人分 作り方

- 豚ローススライス..... 4枚
- アスパラガス..... 3本
- にんじん(細長くカット)..... 1本
- 塩・胡椒..... 少々
- 薄力粉又は米粉..... 少々
- 醤油..... 小さじ2
- みりん..... 小さじ2
- オリーブオイル..... 少々

- アスパラガスは根元から1/3部分の皮をピーラーで剥き、半分に切る。にんじんはアスパラガスと同じ長さに揃え、茹でる。
- まな板の上に豚肉を縦向きに並べ、塩・胡椒を振る。
- 02の上にアスパラガス3本、人参、アスパラガス3本の順に置く。花になるように形を整えながら、豚肉を巻き、全体に薄力粉を振る。
- フライパンにオリーブオイルを熱して巻き終わりを下にして中火で焼き、●を絡める。

菜の花のツナ和え

75 kcal

材料 2人分 作り方

- 菜の花..... 1/2束
- にんじん..... 20g
- ツナ缶..... 1/2缶
- めんつゆ..... 小さじ1/2
- かつお節..... 1パック

- 菜の花は熱湯で塩茹でし、冷水中に落として水気を絞る。にんじんは千切りして塩を振り、水気をきる
- 01、油をきったツナ、めんつゆ、かつお節で和える。

おいしいワンポイント

ゆでものの機能

火力を自動調節して沸騰状態を保ちます。根菜をゆでる際も便利。



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



宝満山 半樟760円～  
もちりながらふわっと溶ける食感と、「すやまの卵」を使った豊かな風味が魅力です。別にお徳寺納豆入りや干菓子タイプもあり

## 歴史を感じる/ お茶請けの和菓子

太宰府に由来する銘菓がそろった「梅園」。  
新茶とともに味わいながら、  
その秘話に会話もはずみはずです。

田崎 昭子さん  
「保存料を使わず、  
丁寧に手作りしています。  
ぜひご賞味ください。」



## 梅園菓子処

創業70年の老舗和菓子店。多くの著名人を魅了した「宝満山」のほか、鶯や梅など太宰府ならではの由来あるものや、四季折々の商品がそろっています。また幕末に勤王の志士たちが訪れた旅館「白水楼泉屋」だった建物も見事です。

- 太宰府市宰府2-6-16
- ☎092-922-4058
- 8:30～18:00
- 正月期間明け1日、8月17、18日
- http://www.dazaifu-baien.jp



うその餅 小760円～  
しそ風味がさわやか。毎月25日はピンクの餅も登場します。1月は博多人形でなく木彫りのうそ入りに、中の川柳も必見!

## 気軽に お茶を楽しむ/ 絶品スイーツ

太宰府天満宮の参道沿いにある人気のジェラート店「ViTO」と2Fの軽食屋「WAOWAO」どちらも香り高いお茶のスイーツが気軽に楽しめます。

## 1F ViTO 太宰府天満宮表参道店



旬の食材を活かし、糖分控えめ保存料不使用の体に優しいなめらかジェラートが常時20種以上。新茶の時期には豊後高田産茶葉使用のジェラート「富貴茶ティラミス」や、太宰府店限定スイーツ「抹茶のテリーヌ」がおすすめ。ぜひ味わってみて。



富貴茶ティラミス シングル・ダブル420円～



抹茶のテリーヌ 420円

人気はふんわり自家製クリームと求肥のもちもち食感が絶妙な「もちもち抹茶ティラミス」(500円)。見た目も美しいインスタ映え必至のスイーツは、福岡八女抹茶とセット(+500円)で味わうのがおすすめです。ほかに糸島産豚肉の自家製カレーを使った「オムカレー」(900円)や各種ホットサンドなど、軽食もそろっています。またViTOで購入した商品の持ち込みOKなので、一緒に食べることも。近隣では希少なゆったりとした店内で貸切パーティも可能です。

- 太宰府市宰府4-6-16 ☎092-408-3222 ●10:00～17:00 ●なし
- http://vitojapan.jp/ https://www.facebook.com/WAOWAO-465877393757349/

## 2F WAOWAO



唐津りえさん

「八十八夜」は立春から数えて88日目、5月2日頃のこと。農のまじりとされてきました。この時期摘んだ茶葉で作るのが「新茶」。旨みもたっぷり。若芽のお茶は、飲めば長寿にともいわれたきたそうです。縁起もよくおいしい新茶を、今年ぜひゆつくりと味わってみてください。

# 緑茶の魅力を探して



♪夏も近づく八十八夜♪と歌にもあるように、これから新茶の季節がやってきます。そこで今回は日本茶専門店に教えてもらった緑茶をより楽しむ方法や、お茶に合う老舗の和菓子、地元で注目の抹茶スイーツなどを紹介します。

## お気に入りの/ 日本茶専門店

星野など福岡産のお茶が購入できるほか、店主が心込めて点てる抹茶や特製スイーツも味わえます。



三十三茶屋店主で  
日本茶インストラクターの  
松谷 正徳(まつやしょうとく)さん

## 三十三茶屋

八女・星野村の「しずく茶」に感銘を受けた店主が、「お茶とお茶のある時間を愉しむ提案を」と2009年に開店。八女や黒木・広川など福岡産の茶葉や、菓子・茶器など販売しています。また政府跡の豊かな緑を眺めながら、抹茶やスイーツも楽しめます。

- 太宰府市観世音寺2-1-1 1F
- ☎092-923-5511
- 10:00～19:00
- 水曜日
- https://www.facebook.com/33tea/



①人気の「特製抹茶ソフトクリーム」(店内500円。土日祝のみ)は、新茶と同時に登場②星野民芸の家具が配された、趣ある店内③日差しが強い夏はビタミン補給にもなる「水出し煎茶」756円④店内では一煎ずつ心を込めて入れたお茶も。新たなお茶の楽しみ方を実感できます

## お茶の種類

**煎茶**  
ほどよい渋みやほのかな甘みとバランスの取れた味。香りもさわやかで、家庭など一般的なよく飲まれる茶葉。

**深蒸し煎茶**  
製造工程で長めに蒸された煎茶。成分が抽出しやすいので、気軽にまろやかでおいしいお茶が入れられます。

**玉露**  
直射日光を遮って栽培される、コクと甘みのあるふくやかな味わいと、とろみある口当たりが特徴です。

**べにふうき**  
もともと紅茶用として栽培されていたお茶。メチル化カテキンが豊富で、花粉症対策にも注目されています。

**point** 抽出中の急須を揺らさないことが大切。旨味が出ず、濁りだけになってしまいます。

**point** 抽出中の急須を揺らさないことが大切。旨味が出ず、濁りだけになってしまいます。

美味しいお茶の入れ方  
三十三茶屋 松谷さんに教わりました!

同じ茶葉でも湯の温度や量で違う味わいになるのも緑茶の魅力。



「お茶をする」というのは単にお茶を飲むだけでなく、お話ししたいとか、一緒に過ごしたいという気持ちも込められているはず。

忙しい毎日の中で、時には大切な人とお菓子とともにお茶を楽しむ、そんなゆとり時間を持つてみてはいかがでしょうか。

## 生で食べられる安全な卵を 地元で提供し続けたい

### すやまの卵 有限会社トッラン



代表取締役  
陶山 譲治さん

がせる気が無  
かったようです。  
なぜ継ぎたいと  
思ったのか。あ  
えて言えば両  
親の頑張る姿  
を見ていたから  
でしょうか。卒  
業後に別の養鶏  
会社に二回就職

した。2、3年修業したあと、この  
養鶏場に入りました。  
**地元で尽くす  
父に代わり  
若くして社長に就任**  
入社後一番苦労したのは、  
弱冠25歳で社長になったこと  
です。僕が継ぎたいと言った  
時には、地域のお世話がした  
い、と次の展開を考えていた  
みたいでポンと任せられました。  
とはいえ自分より年上の従業  
員ばかり。7年ほど業界経験  
はあったものの、使われる側  
だったのが人を使う側になっ  
たこともあり、最初はいろいろ  
と苦労しました。  
しかし父も時間を見つけて  
は顔を出してくれましたし、  
商工会で他業種の方とお付き  
合ひできたり、昔からのお客様  
とそのままお付き合いできる  
など、恵まれていたなと今は  
感謝しています。  
その後、市議会議員を3期務

め、商工会の会長も務めた父は、  
65歳ぐらいの時、会社に帰って  
きます。そこでふたりでタッグを  
組んで平成12年に販売部門会社  
を作ったのはそちらを、父は再  
び養鶏場の社長となり、晩年  
まで守ってくれました。振り返  
ればいつも怒られてばかりでし  
たが、なかなかおもしろい人  
だったなと思います。  
今はかつての私のように、継  
ぎたいと自ら言った息子も共  
に頑張っています。私も継いで  
と欲しいと言ったことは無いの  
に、不思議なものです。とり  
あえず父から受け継いだこの  
卵を、もうしばらく皆さんに  
提供できることが、今はとて  
も嬉しいです。  
**今後は地域の人々に広く  
卵を提供していきたい**  
「生で安心して食べること  
ができる」うちの卵は、そこを  
一番大事にしています。そのた  
め養鶏場は外部からの侵入  
を防ぎ、消毒を徹底的に。温  
度管理を徹底した作業場で  
は手作業で一つ一つチェックし

**編集後記**  
私たちがその鮮度と卵そのものの  
旨みに驚いた「すやまの卵」。飲食  
店など、食のプロが選ぶのも納得  
です。安全・安心に取り組み姿勢も  
素敵でした。



すやまの卵 有限会社トッラン代表取締役の  
陶山 譲治さんにお話をうかがいました。

**父が創業した養鶏場を  
高校3年で継ぐと決めた**

この養鶏場は60年ほど前に、  
この地で父が創業しました。父  
は宮崎大学の畜産科を出て養  
鶏会社で働いていましたが、家  
を継ぐために戻り、実家であ  
るここで養鶏場を始めたそう  
です。現在は、筑紫野市本道寺  
の養鶏場で生産し、この直売所  
で販売業務を行っています。

**地元で尽くす  
父に代わり  
若くして社長に就任**

し、2、3年修業したあと、この  
養鶏場に入りました。

ながらパック詰めしていく。こ  
の方法を続けながら、お客様  
が喜んでくれる卵を、作り続  
けたいと思っています。  
これまででは、「ジャン・ドゥ」  
「梅園」をはじめとした菓子  
店・飲食店や病院など業務用  
中心でしたが、今は「JAゆめ  
畑」各店舗で販売。また直売  
所では赤・白ともサイズ豊富  
で、1個から購入していただ  
けますので、食べていただけ  
ると思います。そして私たち  
も地元の皆さんのために、生で食  
べることが出来る安全な卵を、  
これからもこの太宰府で提供  
し続けたいと思います。



代表取締役 陶山 譲治さん  
高校卒業後に養鶏会社に一度就職したのち、家業であるすやま養鶏場に入社。現在は  
すやま養鶏場と販売部門である有限会社トッランの代表取締役を兼任している。  
**すやまの卵 有限会社トッラン**  
太宰府市通古賀5-8-1 TEL.092-922-2750  
営業時間/9:00~12:00、13:00~18:00 定休日/日曜、正月、お盆

メディアで話題の元祖辛麺  
筑紫野に4月4日オープン!

# 元祖辛麺屋 樹元 ちくしの店



市内でも連日行列の人気店「元祖辛麺屋 樹元」が、4月4日に新店舗をオープン。各種メディアで話題の「樹元」が、筑紫野で気軽に食べられるようになります。辛さの中に旨みある秘伝オリジナルスープと、食感が似ていることから通称「こんにやく麺」と呼ばれる独自の麺を組み合わせた樹元の辛麺は、醤油や豚骨ラーメンとは一線を画す麺料理。またそば粉をブレンドした麺はカロリー控えめで、0辛なら辛いものが苦手な人やお子さんもOKなので、幅広い世代が楽しめるのも魅力です。ケンミンショーでも大絶賛の味をぜひ一度食べてみて。ほかにトマトの甘みを加えた「トマト辛麺」やカラーゲンたっぷり「トロトロなんこつ」など、女性に人気のメニューも。店内にはカウンターやテーブル席のほか、座敷もあり。「もつ鍋」などで宴会もおすすです!



## Coupon-01 ガスナビ クーポン

限定無料クーポン

餃子3個or替え玉1個  
**無料**

※1枚で1名様有効  
※他のクーポンとの併用可能  
※平成30年6月末日まで有効



カウンター席13席、テーブル席22席  
座敷28席 計63席

### DATA

〒筑紫野市杉塚2丁目6-15  
☎092-922-8993  
平日  
11:00~14:30  
17:30~23:00  
土・日・祝日  
11:00~23:00  
(L022:30)  
休月曜日 休33台



## くらしの雑学

だれかに話したくなる

# たまごのトリビア

これを知ったら明日からの卵選びが変わる?  
「すやまの卵 トップラン」で  
卵にまつわるトリビアを教えてくださいました。



### ●赤い卵と白い卵…栄養価が高いのはどっち?

「赤い卵の方が栄養価が高そう」と、赤い卵を買ってる人多いのでは? 実は赤も白も栄養価は変わりません。殻の色の違いは鶏の種類によるもので、餌が同じならば味も変わりません。

### ●卵の大きさが変わると味も変わる?

卵の大きさは品種や月齢、飼料等で変わります。産み始めの頃の鶏の卵は小さく、その後だんだん大きな卵を産むようになります。卵の大きさは変わっても黄身はあまり大きさに変化はありませんが、比率が一番高いのがMサイズ。卵かけごはんや目玉焼き、ゆで卵等にはMサイズを使いましょう。

### ●双子卵はすぐに分かる?

双子卵は産み始めに近い若い鶏に多く見られます。これらの若い鶏が通常産む小さな卵の中に普通サイズのものがあれば、それが双子卵!ひと目で分かるのです。

### ●卵の黄身は濃いほうが新鮮?

黄身が濃い方が新鮮でおいしそう…ついそう思いがちですが黄身の色と鮮度とは関係ありません。黄身の色は、エサの種類で決まります。ちなみに、ゆでたまごには産卵から1週間くらい経ったものが適していると言われます。卵の中の炭酸ガスが抜けるため殻が剥きやすくなるからです。

## 筑紫ガス 講座案内

Chikushi gas Culture Information

# 料理・カルチャー・親子教室 暮らしを楽しく豊かにするイベント情報!

会場 永岡工場クッキングルーム 筑紫野市大字永岡46-1

※カルチャー講座については、R's cafeで開催となります。

※写真はイメージです

### 特別講座

## 『～美味しくキレイに～薬膳カフェごはん』

前回大好評頂いたコバコ食堂さんの身近な食材で作る薬膳教室。今回は夏に向けた「デトックス」をテーマに彩り豊かなワンプレートで盛り付けます。



メニュー  
●デトックスベジキーマカレー  
●美肌もち麦コブサラダ  
●トマトと卵のどろみ あっさりスープ  
●すっきり夏みかん 寒天ゼリー

開催日時 5月25日(金) 10:30~13:30

講師 コバコ食堂 長門石 ゆき氏

参加費 会員1,800円 一般2,300円

申込締切 5月8日(火)

コバコ食堂 小都市津古488-1  
☎0942-65-7180 休土・日(祝、祭日は営業)

### 料理教室

## 『定番料理を更に美味しく魔法のレシピ4選』

クリームチーズ入り特製コロケ/蟹の館かけ茶碗蒸し/ ささ身と野菜の海苔酢かけ ほか

開催日時 6月15日(金) 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 5月29日(火)



### 料理教室

## 『夏野菜たっぷり時短で簡単作り置き』

たたき胡瓜の豚肉乗せ/蓮根バーグの和風ソース/ パプリカとジャコの金平 ほか

開催日時 6月27日(水) 10:30~13:30

講師 フードコーディネーター 笠 眞紀子先生

参加費 会員1,500円 一般2,000円

申込締切 6月12日(火)



### 料理教室

## 『お家で作れる夏のエスニック』

生春巻き/鶏肉のフォー/タイ風さつま揚げ ほか

開催日時 7月7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1,800円 一般2,300円

申込締切 6月19日(火)



### パン教室

## 『もちもち塩麴あんぱん』

簡単なロールケーキの作り方も特別にお伝えします!

開催日時 5月29日(火) 10:00~13:30

講師 筑紫ガスパン教室講師 肥後 容子先生

参加費 会員1,500円 一般2,000円

申込締切 5月15日(火)



### パン教室

## 『とろ〜りチーズのトマトバジル』

トマトジュースでこねたふわふわ生地にはピザソースをトッピング!

開催日時 7月18日(水) 10:00~13:30

講師 筑紫ガスパン教室講師 榎木 静香先生

参加費 会員1,500円 一般2,000円

申込締切 7月3日(火)



### カルチャー

## 『スマホカメラ使いこなし講座 ~基礎から応用まで~』

意外と知らないスマホカメラの基礎知識からアングルや光の工夫など応用まで、美味しいランチを題材とした実践を交えてお伝えします。

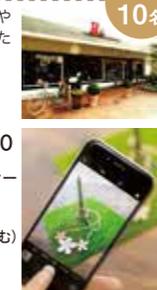
会場 ~おいしい珈琲の店~ R's cafe (筑紫野市原田6-5-5) 駐車場3台有

開催日時 6月9日(土) 10:30~12:30

講師 Piece Photo Design フォトグラファー 長野 由里江氏

参加費 一律2,300円(ランチ代1,100円含む)

申込締切 5月22日(火)



### カルチャー教室レポート



## 『選べる! 水引アクセサリ作り』

講師:オシドリチドリ 瀬戸 千草先生

今回はご祝儀袋にも使われる水引を使ったアクセサリ作り。お好きな色の水引を3本組み合わせ、梅結びを作りました。心を込めて作ったアクセサリが完成し、皆様楽しんでいただけました。

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 筑紫ガス料理教室

検索



※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、申込締切日3日後以内に当選者の方のみにご連絡致します。

※受講希望者が一定数に満たない場合、開催を中止させて頂くことがあります。

※講座開催日2日前から当日までに受講をキャンセルした場合、キャンセル料が発生する場合がございます。

## O2 プロも納得!速乾テクニック

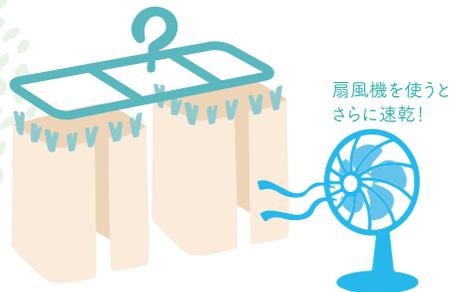
もうすぐ梅雨のシーズン、洗濯物が乾かなくて困りますね。でも、おまかせください。乾きにくさワースト4のアイテムを徹底攻略!ぜひ試してみてくださいね。

### ◎【1位】ジーンズ

●裏返してラウンドピンチを利用すると早く乾き、日焼けによる色抜けも防げます。

### ◎【2位】バスタオル

- ピンチハンガーを使って「U字干し」「蛇腹干し」など方法は様々ありますが、「囲み干し」が一番おすすめ!
- さらに「扇風機を当てる」と2時間で速乾!



扇風機を使うとさらに速乾!

●囲み干し  
ピンチハンガーを使い四角く囲むように



三角形にすると水分が頂点に集まり重力で落ちるので乾きやすくなります

### ◎【3位】肌布団、シーツ、ラグ

- 三角形に二つ折りして、下を少しずらして広げて干すと空気にふれる表面積が広くなり乾きやすくなります。さらに斜め(三角形)に干すと余分な水分が重力で下に落ちるため、脱水にも効果的!
- 上部が乾いたら、裏返して90度回転させて干すと早く乾きます。

### ◎【4位】フード付きのトレーナーやパーカー

ラウンドピンチやスラックスハンガーなどを使って逆さに干すと早く乾きます。



### ★3分で靴下を乾かす方法

- 用意するもの:濡れた靴下、タオル、紙袋、ドライヤー
- 1) タオルは縦に四つ折りにして、端を内側に折り込む
  - 2) 折り込んだ端に靴下を履かせる
  - 3) 靴下を紙袋に入れてドライヤーを当てる



## O3 タオルをふわふわに洗濯する方法はコレ! “ふわふわタオル”のつくりかた

### 洗濯による生地ダメージを防ぐ

パイルのダメージを防ぐために、洗濯物は詰め込みすぎに注意しましょう。タオルを干すときは、上から下へパンパンと振り下ろすようにタオルを大きく振りパイルを起こします。

### 仕上げは「ガス衣類乾燥機」でふっくらやわらか

ガスならではのパワフルな温風をたっぷり送り込みながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり、ふわふわに仕上がります。



左から天日干し、全自動洗濯乾燥機、ガス衣類乾燥機



・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。



知ってトクする

# お洗濯のアイデア

今回の特集はワンランク上の洗濯上手になるアイデアを集めました。気持ちよく洗濯したい!カラッと乾燥させたい!...そんなあなた、必見の特集ですよ。

あなたの洗いは ○? ×?

## O1 汚れの種類別、シミの落とし方

### ① 醤油、ケチャップ(水溶性)のシミ

くらしの中で多い食べこぼし汚れ。水溶性のシミは、まず濡れ&乾ティッシュでつまんで吸い取る。ついですぐ水洗いで落ちることも多く台所用洗剤でOK。時間が経って落ちにくくなった汚れには以下の方法で。

すぐ水洗い



※洗濯機には洗濯に必要な洗剤量から、塗布した量を差し引く

### ○ 対処が遅くなった頑固なシミには「塗布放置洗浄」が効果的!

- ①裏側にあて布をし汚れ部分に洗剤を直接塗布
- ②そのまま一晩(約12時間)放置
- ③洗濯機で洗う

### ② ボールペン、クレヨン、口紅(油溶性)のシミ

仕事やメイク、食事など、いろんなシーンで油シミをつけてしまいがち。「すぐに落とさなきゃ!」とティッシュでふいたり、水で洗うなどの処置すると汚れが広がってしまうおそれが!洗剤を直接塗布がキレイに落とすコツ。

ティッシュで拭く  
水洗い



### ○ 水より先に、洗剤を直接塗布!

- ①シミ抜き剤を作る:台所用の中性洗剤に消毒用エタノール(口紅の場合はクレンジングオイル)を同量だけ混合
- ②シミがついた箇所を裏返しタオルなどを敷いて、シミ抜き剤を綿棒などにつけてやさしくたく
- ③シミ部分をぬるま湯で濡らし、優しくつまみ洗い。シミが落ちたら、すぐに衣服を洗濯機で洗う

まず水洗い



### ③ 泥汚れ

意外に落ちにくい泥汚れ。繊維に絡みついているので洗剤でも浮きにくく、水にも溶けません。

### ○ 洗濯機に入れる前の水洗いは逆効果? まずは乾燥させよう!

- ①泥が付いた洗濯物を乾かし、泥や砂を落とす
- ②40度弱のぬるま湯で薄めた洗剤液に2時間ほどつけ置きする。汚れの激しい部分は固形石鹸を塗り込みつまみ洗い
- ③洗濯機で洗う

### ③ 汗ジミ

汗ジミは水溶性のシミですが、時間経過で黄ばみになると漂白が必要になります。

### ○ 洗濯前の「浸け置き」で黄ばみとサヨナラ!

- ①酸素系漂白剤を溶かした40℃くらいのお湯に、30分~2時間浸ける
- ②衣類を水ですすぎ、洗濯機で洗う

★シミの種類がわからない時はシミに水を垂らしてしみ込んだら、水溶性のシミの可能性が高いです。表面が乾燥しているとしみ込みにくいので、しばらく待ってから判断を。

洗剤+水洗いのみ

