

ニイヤだより



株式会社 ニイヤ
TEL042-762-0320

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

本年もより一層のサービスを心掛けてまいりますのでどうぞよろしくお願い致します。
皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

おばあちゃんの知恵袋・お食事編

今回はお食事編第2弾。よくありそうな疑問について調べてみましたのでご紹介させていただきます。

①先付けは右から順に食べるの？

日本料理で最初に出される先付けは、右から順番に食べるのがマナー。理由は食べ物をお箸でまたぐのを避けるためだそうです。なるほど。順番があったなんて…何も考えずに頂いていました。

②椀ものの正しい食べ方？

お椀を開ける時は左手を添えます。湯気によってできたつゆをお膳に落とさないよう、まずは手前から蓋を開けてつゆを落とし、徐々に右側に傾けながら開けていき、蓋はお膳の外に上向きにしておきます。椀ものはまずおつゆを飲み、そのあと中身をいただきます。食べ終わったらお椀の蓋を元に戻し、お膳の外、右上に出しておきましょう。お椀の蓋が開かないときは、右手で蓋を持ち、左手の親指と人差し指でお椀と押すと蓋とお椀の間にすき間ができ簡単に開けられます。

③お雑煮のお餅は伸ばしながら食べてもいいの？

お雑煮に入っているお餅は伸ばしながら食べるのではなく、お椀の中で小さくしてからいただきます。

④土瓶蒸しはどうやって食べるもの？

まず土瓶の蓋を開け、カボスを絞ります。果汁が飛ばないように手を添えるのを忘れずに。おつゆを飲む時はお猪口を左手に持ち、右手を添えるようにすると美しく見えます。中の具は土瓶から直接食べてはいけません。一度お猪口に取りそこから食べます。おつゆと具を交互にいただくのが正式な食べ方だそうです。

⑤天ぷらは左から順に食べるの？

天ぷらは左手前から食べることを想定して盛りつけられています。順番に食べていくことで全体の形が崩れず、最後まで美しくいただくことができるそうです。

⑥おしぼりで口やテーブルを拭いてもいいの？

おしぼりは手を拭いたり、魚などで手が汚れた時に使うもの。テーブルにこぼしてしまった醤油などはお店の方に頼んで台布巾をもらいましょう。口が汚れた場合は自分の懐紙で拭くのがマナーだそうです。白いおしぼりを醤油などで汚すのはマナー違反です。

番外編～新聞紙でふたをすると茶碗蒸しに「す」が入らない？

茶碗蒸しをつくるときに、一番多い失敗はすが入ってしまう事。これを防ぐために新聞紙でふた全体を覆うか、適当な大きさに切りふたをすると、新聞紙を通して適度に熱気が抜けるため鍋の中に熱気がこもらなくなり茶碗蒸しにすが入りにくくなります。今回茶碗蒸しをつくるときに試してみました。結果は大成功でした!④新聞紙を使用する際は鍋からあまりはみ出さないよう気をつけて下さい。

☆LPガス・灯油・風呂釜・キッチン・浴室・お家のリフォーム・水・太陽光パネル☆

お見積り無料。どんなことでもお気軽にお問合わせください。



Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320



大きめのお鍋と湯呑茶碗で簡単に作れる 茶碗蒸し



材 料 (6人分)

[卵液]

卵 6個
水 900cc
だしの素 小さじ2
塩 小さじ2
みりん 大さじ1
しょう油 小さじ1弱

[具]

鶏むね(ササミ) 120g
塩 少々
かまぼこ 6cm
生しいたけ(大) 3枚
みつば 6本

作 り 方

- ①かまぼこを5mm幅(12枚)に切ります。しいたけは石づきを取り薄切りにします。みつばは根元を切って1本ずつ結びます。鶏むね(ササミ)は7~8mm幅のそぎ切りにし塩を軽くふります。
- ②だしの素と塩を少量のお湯(分量の水の一部)で溶きます。(だし汁があればだし汁を)
- ③ボウルに、水、②のお湯で溶いただしの素と塩、みりん、しょうゆを入れよく混ぜます。
- ④別のボウルに卵を割り、菜箸で溶きほぐす。ほぐす時に泡が立つと蒸した時にブツブツと穴ができてしまうので菜箸の先をボウルの底につけたまま手早く直線的に動かしてときます。
- ⑤よく溶きほぐしたら、④のだしを少しずつ加えてながら混ぜ、ざるに卵液を通してこします。
- ⑥耐熱性の器に鶏肉、しいたけ、かまぼこの順に入れ卵液を注ぎます。
- ⑦大きめの鍋を用意し、ふたを布巾で包みます。鍋に水を2cm程注ぎ、⑥の器を入れ中火にかけます。煮立ったらふたをし1~2分蒸します。卵液が白っぽくなったなら弱火にして、ふたを少しずらして5~7分蒸らします。器を取りだしみつばをのせたら出来上がりです。



大好評につき初期消火の主役・消火器

見た目はおしゃれに!消火はパワフルに!ミヤタの消火器 キッチンアイ

もしも消火器があつたらでは遅すぎる! 安心を備えてみませんか?

私たちが自然災害の発生を防ぐことはできませんが、もしもの備えがあれば住宅火災や自然災害の二次被害などは防ぐことができる場合もあります。被害にあった時まず最初に自分を守るのは自分自身です。その時に少しでも被害を軽減できれば大切なものを失わずにすむかもしれません。特に住宅火災の場合は発生後すぐに消火器を使用した場合約70%以上が消火に成功したというデータもでています。その一方で火災が発生しても何も消火を試みなかったケースが4割近くも見られたそうです。もしかすると試みなかったのではなくその場に消火する方法がなかったのかもしれませんが。大切な命や財産を守るためにお守りとして消火器を備えてみてはいかがでしょうか?

注)悪徳業者による消火器の訪問販売・点検にご注意ください。

キッチンアイの4つのポイント

- ①消火薬剤はお酢と食品原料なので安心安全!
- ②様々な住宅火災の初期消火に適用!
- ③おしゃれな4色のジュエリーカラーを用意!
- ④片付け楽々! 使用後はさっと拭き取るだけ!



miyata
キッチンアイ(使用期限 5年間)
¥8,980-(税込)

みんなの町をみんなで守る!

情報提供ありがとうございます。悪質なガスの切替勧誘にご注意を!

近頃、ある一定のエリアを集中的に30代くらいの男性集団が断っても帰らない! しつこいガスの悪質切替訪問勧誘を行っているという報告が寄せられました。彼らは、夕方になると勧誘員を増員しさらに激しい勧誘を行っているようです。彼らは1つのエリアに3~6ヶ月間集中的に滞在し、また別のエリアに移り同じような勧誘を繰り返すプロの仲介業者(元仲介業者)です。勧誘員の話をするのみし検針伝票などを見せたり、すぐに契約をするのではなく、弊社または(公社)神奈川県エルピーガスお客様相談所にお問合せください。経済産業省(石油流通課)及び総務省統計局がモニター調査を実施し公表している石油情報センターのホームページで地域の平均販売価格を確認することもできます。また、ブローカーの去ったエリアではオレオレ詐欺などが多発しています。ガス以外にも外壁を只今3件無料で塗装するキャンペーンを行っているなどと話を持ちかけ他のリフォームを勧誘されたケースもあるそうです。必ず上手い話には裏があります。ご注意ください。

勧誘員が来たら? 何かな...? と思っても話を聞く前にすぐにお断りすることが危険な目に遭わない1番の方法だと思います。



神奈川県エルピーガスお客様相談所

0120-244-566

平日 8:30~17:30 土日 10:00~16:00 ※祝日は休み

