

ニイヤだよい

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

今年は、桜が満開の中、桜吹雪ではなく白雪が舞っていました。それ以降もなかなか気温が上がらず寒い日が続いています。梅雨入りかと思う様な肌寒い雨。いつになら春が戻ってくるのでしょうか?鯉のぼりが元気に空を泳ぎだす頃にはまた春の清々しいお天気が戻って来てくれることを楽しみに体調を崩さないよう頑張りましょう。



株式会社 ニイヤ
営業時間 8:30~17:00
定休日 日祝祭日
第1・2土曜日

おばあちゃんの知恵袋・おそうじ編

暖かくなるこの季節は水温も上がるでお掃除をするには丁度いい時期です。しかし、なかなかお掃除も大仕事。そこで、お助け!おばあちゃんの知恵袋から役に立ちそうなものをいくつか紹介したいと思います。その知恵を活用して家中をピカピカにしてみてはいかがでしょうか^-^/

①新聞紙を使って窓を拭けばピカピカに!

汚れて見通しの悪い窓ガラスのお掃除には古い新聞紙が役に立ちます。丸めた新聞紙を水につけて、軽く絞ってガラスの汚れを拭き取ります。あとは乾いた新聞紙で空拭きすれば窓ガラスもピカピカ。新聞のインクがつやを引き出し、汚れもつきにくくしてくれるそうです。最後は使い終わった新聞紙をゴミ箱に捨てるだけです。

②ガラス拭き。表と裏の拭く方向を変えれば拭き残しがない!?

雑巾でガラス窓を拭く時は、糸目がしっかり織り込まれて糸くずが出ない布を使います。拭き方は、表を水平(横方向)に拭いたら、裏側は向きを変えて垂直(縦方向)に拭きます。こうすることで汚れや拭き残しがひと目でわかるのできれいに拭き取ることができるそうです。なるほど!言われてみれば納得です。

③窓拭きするなら湿度がたっぷりな明け方か曇りの日に!

意外に大変な窓拭き。少しでも楽をしたいと思ったら、湿度の多い明け方か曇りの日にお掃除をするといいそうです。空気中の湿度が汚れを浮き立たせ簡単に落とせるようになるからだそうです。逆に日差しの強い晴れた日は湿度も少なく、ガラスに光が反射して汚れも見づらくなりかえって手間がかかってしまうそうです。早く起きた朝や曇り空の日は「窓拭き日和」と思って窓拭きすれば楽に汚れがとれてピカピカの窓で爽快な一日が迎えらそうです。そうは思っても実行に移すのはなかなか難しいですね。(笑)

④おっくうな網戸どうじごと恵みの雨にお願い!

両手に雑巾を持ち、表と裏からいっしょに拭くのが網戸掃除の基本ですがそれもまた面倒です。そこで、今度は雨の日を利用します。雨の日に網戸をはずし、塀やベランダの手すりに立てかけておきます。すると雨が汚れを洗い落として見違えるほどきれいになるそうです。あとは網戸をはめ込んでお日様に乾かしてもらうだけです。ただし、風の強い日や大雨の日は網戸が飛んだり倒れたりする危険があるので避けましょう。

⑤ブラインドは軍手でラクラクきれいに!

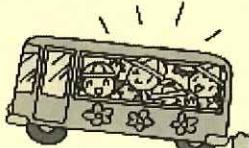
ブラインドの羽根はケガをしやすくとても厄介です。そんな時は、ゴム手袋をはめた上に水かお湯で温らせた軍手をはめ、ブラインドの1本1本に指を入れ5本の指で挟み込むようにして拭きます。これなら、隅々まで素早く拭けてブラインドも傷みません。汚れがひどい時は歯磨き粉を溶かし含ませて拭けばきれいになります。

補足: 桟や溝にたまつた汚れは水に濡らした絵の具の筆などを利用してホコリを寄せ集め、ガラス窓の四隅のガシロな汚れは雑巾に塩をつけてこすれば研磨剤の役目もしてくれるので汚れがスッキリ取れるそうです。

住まいのお悩みご相談ください。お見積りは無料です。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室の水回りの設備・お家のリフォーム

Niiya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320





四川風焼きそば

材料 (4人分)

焼そば用蒸しめん	3玉
チンゲン菜	大2~3株
人参	5cm
豚肉	100g
豚肉下味	
(すりおろしニンニク・生姜・塩・こしょう少々、酒小さじ1、片栗粉小さじ1/2)	
シーフードミックス	100g
かまぼこ	5cm
オイスターソース	大さじ3
しょう油	大さじ1
さとう	小さじ1/2
鶏ガラスープの素	少々
お好みで仕上げにごま油	

作り方

- ①豚肉を一口大に切り、すりおろしニンニク・生姜・塩・こしょう・酒・片栗粉を入れ下味をつけます。
- ②冷凍のシーフードミックスの場合は酒を少しふって解凍します。
- ③チンゲン菜は1.5cm位の幅に切ります。根元は6~8等分のくし形に切ります。人参は千切りまたは短冊切りにします。かまぼこも短冊切りにします。
- ④蒸しめんをレンジで1~2分温めます。(温めることでめんがほぐれ炒めやすくなります。)
- ⑤フライパンを十分に熱したら油を引き豚肉を炒めます。肉の色が変わってきたらシーフードミックスを入れさらに炒めます。火が通ったら人参・かまぼこ・チンゲン菜を入れ軽く炒め蒸し麺を入ます。
- ⑥具とめんが混ざったら、鶏ガラスープの素・オイスターソース・さとう・しょう油を入れよく混ぜ合わせます。お好みで仕上げにごま油をまわし入れたらできあがりです。
- ⑦味付けはやや濃いめなので薄味の方は野菜を増やすか調味料を調整して下さい。

具材のチンゲン菜を小松菜に変えたり、たけのこやきくらげ、椎茸や玉ねぎ、さつま揚げやちくわなどを加えても美味しく召し上がれます。また、冷蔵庫にある半端な野菜をザクザク切って入れれば冷蔵庫もスッキリ一石二鳥の四川風焼きそばのできあがり。是非お試し下さい。



入学祝いに！母の日に！父の日のプレゼントに！

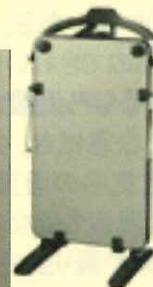
テレビ用ワイヤレススピーカー みみ楽 & スポンプレッサー

JVCテレビ用ワイヤレススピーカー

「みみ楽」

こんな方におススメ！音が聞き取りにくい方。家事をしながらテレビを見たい聞きたい方。赤ちゃんがお昼寝中で音量を上げられない方など。これさえあらばテレビの音量を変えずに手元ではっきり聞こえます。一度使ったら手放せない「みみ楽」いかがでしょうか？

¥16,200(税込)



東芝スポンプレッサー HIP-T35(S)

清潔感満載！うれしい除菌機能付！
ズボンを脱いだらプレッサーにセットしタイマーをかけるだけで毎日折り目がきれいに！

¥13,500(税込)

定休日変更のお知らせ(2015年4月~)

いつも、弊社をご利用いただき誠にありがとうございます。

誠に勝手ではございますが定休日を下記のように一部変更させていただきます。

お客様にはご不便、ご迷惑をおかけ致しますが何卒ご了承賜りますようお願い申し上げます。

営業時間:8:30~17:00 定休日:毎週 日曜・祝日・第1・2土曜日

店頭にて、衣類ガス乾燥機1回¥100-ご利用出来ます。

雨の日など、よろしかったらご利用下さい。お待ちしております。