

100mm

C'

100mm

B'

97mm (内側に折り込む面)

A'



## 今年こそ、いつでもピカピカ★ 簡単お掃除テクニック

年に一度の大掃除、実は夏に掃除をするのがオススメです！  
特に油汚れが付きやすい場所は、気温の温かさを利用して  
汚れを浮かせて楽にお掃除を行いましょう！

皆さんは「キッチンまわり」のお掃除をどのくらいの頻度で行なっていますか？

### ①こまめに掃除している「場所」と そうじゃない「場所」

「流し台」や「調理台」「ガスレンジやIH調理器」「排水口」周辺の「場所」は普段から割とお掃除されているのではないのでしょうか？

一方「電子レンジやオープンレンジ」「冷蔵庫の庫内」「換気扇・レンジフード」は、毎日使っているのに、普段の家事の中ではあまりお手入れしていません。特に「換気扇」や「レンジフード」は、汚れがガンコで落ちにくい上に、「ここの掃除は嫌い」と放置されがちのようです。

### ②夏の暑さを味方につけた ラクラク「換気扇掃除」

イヤな「換気扇掃除」を少しでもラクにする秘訣は「夏の暑さを味方につける」こと！！

**油汚れは、温度が高い方がより溶けやすく緩みやすいので、その分だけ汚れを早く落とせます。**

換気扇のベタつき汚れを再現し、夏場を想定した場合と冬場を想定した場合、落としやすさを比較してみると…レンジ用洗剤をかけて軽い力で

こすると、**夏場の方が約半分の回数で落とせた**、という実験結果もあるようです。



割り箸の斜めに削られている端の部分はへうとして使えます。ホコリが混ざったやわらかい層状の油汚れは、洗剤をかける前にこのへうでこそげ落としておくと、あとで洗い流す汚れの量も減り、掃除がラクになります。面白いように汚れをはがせますよ。

それでもやはり…**目立つ汚れがある、落ちないカビや錆びがある、かなり古くなってきた、**などなど、  
そんな時は、どうぞ遠慮なくお問い合わせ下さいね。

オヒサマ サンサン  
012-013-3030

### 今月の 花図鑑

## もうすぐ見頃です♪♪♪

岐阜、三重、愛知の3県にまたがる日本一広い国営公園である木曾三川公園センターでは、8月中旬から9月下旬にかけてキバナコスモス、9月中旬から10月中旬には大花壇に200万本のコスモスが咲きます。

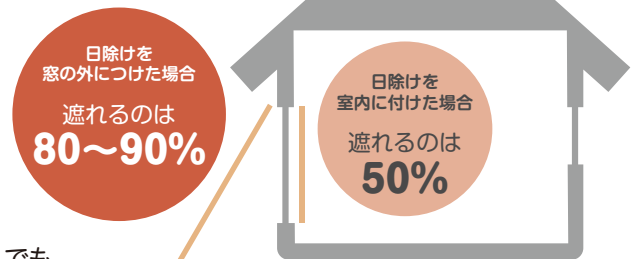
詳しくは



編集長 登田 **今月のイチオシ!**  
編集長の登田が「コレは!」と思った優れたもの  
の商品をご紹介します

## 今回は…【外付けサンシェード】

今年の夏も、まだまだ残暑が続きそうですね。ところで、一般的な木造住宅の場合「窓」などの開口部からの日差しによる熱の侵入が75%とも言われています。最近では遮熱カーテンを付けているお宅も多いかと思いますが、下の図のように日除けは窓の外に付けたほうが断然効果的なんです！



- でも、
- ★簾を立てかけるスペースがない
  - ★風に飛ばされないか心配
  - ★部屋の中が暗くなりそうで嫌、などなど。

そんな方にオススメなのが、今ある窓に後付けできる現代版西洋すだれの『外付けサンシェード』です。

途中に『中間フック』が付いているので日差を調整することもできますし、**使わない時は巻き上げ式でシュルツ**としまえます。もし気になりましたら**外付けサンシェードの話、聞かせてとご連絡**ください。



オヒサマ サンサン  
012-013-3030

## + カラ々すっきり! イキイキ! 健康サプリ

紫色のイメージがありますが、実は色、形、大きさなどバリエーション豊かな野菜



夏の茄子は瑞々しく、秋の茄子は実が締まり味わい深いと言われています。

へたの切り口が新しく、ガクの部分についているトゲが鋭くとがっているものほど新鮮です。

果皮の色が濃く、表面はなめらかでキズがなく、ツヤ・ハリのあるものを選

びましょう。

また、水分が多い野菜なので、持って重いほうがよいでしょう。

**【長茄子】** 長さが30cm程度になる茄子です。果肉がやわらかいので炒め物や焼き茄子に向いています。

**【賀茂茄子】** 京都特産の丸い茄子です。肉質が細かく田楽や揚げ物に向いています。

**【米茄子】** 大型の茄子で、賀茂茄子の

代用としてよく用いられるなすです。

**【青茄子】** 皮が緑色の茄子です。加熱するととろりと果肉がやわらかくなる茄子です。焼き茄子に最適です。

**【白茄子】** 皮が白い茄子です。加熱するととろりとした食感になり、田楽や炒め物、揚げ物に向いています。

**【水茄子】** 大阪特産の茄子です。みずみずしくやわらかい上にアクも少ないので生食に向いています。