

100mm

C'

100mm

B'



今年こそ、いつでもピカピカ★ 簡単お掃除テクニク

室内の空気が入り出る窓際のカーテンは、埃やハウスダストなどによって驚くほど汚れています。でも、かさばるし重いからと、家庭での洗濯方法に悩んでいる人も多いのでは？そんな悩みを解決する、自宅でのカーテンの洗濯方法をご紹介します。

①フックをはずす

カーテンフックをつけたまま洗濯すると、洗濯中に生地が引っかかり、破れや傷みなどの原因になります。

POINT

カーテンにフックが縫い付けてある場合は、フック部分をたたんでタオルでかぶせてヒモで縛り、フックが露出しないようにしましょう。

②洗濯絵表示をチェック

洗濯機OKのマークが付いている場合は、洗濯機を使用して弱い水流で洗います。

手洗いマークが付いているものや、裏地にデリケートな生地が付いているもの、繊細なデザインが施されているものなどは、おしゃれ着用洗剤を使用。その際は洗濯ネットに入れ、洗濯機の「ドライコース」や「おうちクリーニングコース」「おしゃれ着洗いコース」を使って洗います。

POINT

カーテンは普段、紫外線にさらされているため、思いのほか、生地が傷んでいることがあります。目立たない場所を少し引っ張ってみて、生地が弱っている場合は、洗濯機を使わず手洗いた方が良いでしょう。

③折りたたんで洗濯ネットに入れる

後々シワになるのを避けるため、クシャクシャと丸めて洗うのではなく、ていねいに折りたたんでから洗濯することが大切です。キレイに折りたたむことで、洗濯液もまんべんなく行き渡ります。その後は大きめの洗濯ネットに入れ、水流で生地が乱れるのを防ぎます。

④つけ置き洗い後、通常通り洗濯

カーテンは汚れがひどい場合は、洗濯機で洗う前に、まず大きめのたらいや洗濯桶に濃い洗剤液を入れ、つけ置き洗いをしましょう。その後は、洗濯機の弱い水流モードで通常通り洗えばOK！

POINT

洗濯する際には、除菌・抗菌効果のある洗剤を使用すれば、消臭効果が長持ちします。

⑤カーテンレールにつけて干す

カーテンを干すときは、フックをつけてカーテンレールに吊るすのが一番。カーテンの重みで洗濯ジワも伸ばすことができます。生地の破れや縮みにつながるので、乾燥機を使うのはNG。

それでもやはり…
ガラス窓の結露がひどくて…
結露で壁紙のカビが酷い…
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
FreeDial

97mm（内側に折り込む面） A'



子どもの汗と
笑顔は

日本の宝

道

私、登田が通う剣道の師匠に、日ごろ子供達へお話している徒然を書いて頂いています。

寒さに背中を丸めて、道場に入ってきた子ほど、帰りには大きな声で「ありがとございました！」と笑顔を見せてくれます。たった一回の稽古ですが、最後までやり切った達成感です。これは子ども達にとって大切な成功体験だと思っています。これも日本の冬があたえる恵の一つです。

日本の豊かな文化には「寒さ」を利用した、工芸品、食品等が、多くあるように思います。これは単に温度差による加工方法ではなく、祖先が日本特有の風土を自然災害も含め、制御するより共存と崇拝する事を、脈々と受け継いで頂いた事の恩恵と考えます。

刀の製造工程に焼き入れという、鍛えた鉄を熱し、水の中へ入れるものがあります。これまでの工程ではまだ刀は真っ直ぐで、ここで初めて美しい反りが生まれるそうです。



館長 浅川裕茲

人も幼少期に風を送り熱を加え、繰り返し鍛錬すること。寒さを恵として受け取り、冬こそ正に鍛錬の時とする事で、強く美しい姿になっていくと思います。

世界的な大きな変革の年と言われて迎えた平成二九年。少なくとも我々大人の背中が、子ども達にとって輝く存在、憧れのものではなくてはならないと思ひ、生涯剣道、生涯修練の身であると思ひ得て日々稽古に励む所存です。

子ども達が剣道を通じて強く豊かに育つことを願います。

見学をご希望の方は
ご連絡ください。

副館長 浅川 正堂



雙柳館 浅川道場

岐阜市前一色 2-2-10

お問い合わせは

058-247-3676

稽古の様子や
開催場所につ
いてはコチラ
▶▶▶▶▶



カラダおっきり!
イキイキ!

健康サプリ

冷凍キノコミックス

キノコと言えば秋が旬というイメージですが、お鍋や炒め物と1年中大活躍! しかも、複数のキノコを一緒に使うとキノコ毎の旨味成分が混ざり合い相乗効果で美味しくなるんです。

でも複数のキノコを冷蔵庫に常備するのは意外に大変! そこであらかじめ複数のきのこをミックスして冷凍しておくのがオススメです。

舞茸やエリンギ、えのき、椎茸、ぶなしめじ等々、スーパーでお買い得なときに、まとめ買いついて、それぞれ手で程良い大きさに裂いたり、ほぐしたり、拍子切りにカットしていきましょう。

それを**冷凍可能な保存袋に入れて冷凍庫で冷凍**します。おおよそ**6時間程度で完成**です!

キノコ同士は冷凍してもあまりくっつかず、パラパラに凍る為使いたい分量だけ取り出して使えます。多少キノコ同士くっついていいる部分があっても、ちよつと力を入れると簡単にパキッと折れるので便利です。

調理するときは、**凍ったまま生のキノコと同じように加熱**してください。ポイントとしては**自然解凍するとドリップが出てしまいます。必ず凍ったまま調理**にしましょう!



便利だけでなく、キノコは冷凍すると、**中にある水分が氷の結晶となり細胞壁を壊し、細胞の中にある旨味成分や栄養素が溶け出しやすくなる**んです。キノコの冷凍保存は、栄養面から見ても優れた保存方法なのです。