

おいしいお店紹介

おいしいケーキとお茶を食べに来てください!



タンバリン
tambourine

住所：洲本市上物部 2-5-29
営業時間：11:00～18:00
定休日：木（ほか不定休）

tambourine（タンバリン）は洲本市上物部のケーキ屋さんです。千草川沿いの「沖田アパート」の1階にあるこのお店は、先月18日にオープンしました。「自分が食べたいもの、作りたいもの、食べてほしいもの」をモットーに作られるケーキは、できるだけ国産で無添加の素材を使った、おいしくて体に優しいものばかり。店内にはカフェスペースも併設されており、買ったケーキをコーヒーや紅茶と一緒に頂くこともできます。その他、パースデーケーキやウェディングケーキ等のご注文もお受けしています。詳しくは店頭にてお問い合わせください!



店内カフェスペースです



人気商品です!

キャロットケーキ
320円 ▶



▲ ザッハトルテ 450円



お00じのお茶と一緒にどうぞ♪



▲ レーズンバターサンド 250円



他にもおいしいケーキがたくさん! ぜひお越しください!



夏といえばそうめん。そうめんを美味しく頂くために欠かせないのはめんつゆですが、実は意外な活用法があるのをご存知ですか? いろいろな容器に水とめんつゆを5:1の割合で入れ、洗剤を数滴たらして放置しておく、台所の厄介者、コバエを捕獲するためのトラップになるんです。簡単にできるので一度試してみてくださいね!



予告 2016秋 第32回お客様感謝祭り 住まいの設備展示会

開催日決定!

とき：10月14(金)・15(土)・16(日)
ところ：エアロスペース

知っていますか? 夏トリビア

- ◆冷やし中華は日本の料理
発祥は仙台市の中華料理店「龍亭」。当時は冷房もなく、熱くて脂っこい中華料理は夏場は敬遠されがちでした。暑い日でも食べやすいようにと考案されたメニューだそうです。
- ◆かき氷のシロップは同じ味
イチゴ、メロン、ブルーハワイのシロップは実はどれも同じ味。味が違うと感じるのは、色と香りによる錯覚だそうです。
- ◆セミの鳴き声は電話越しに聞こえない
電話機が感知できる周波数帯は300～3400ヘルツ程度。セミの鳴き声は4000～5000ヘルツなので電話越しに聞こえることはありません。同じ理由で風鈴の音も聞こえないんですよ。



よい仕事・よいサービス・親切な対応

お客様感謝まつりへのご招待

わくわくふれあい企画

リフォームのお店 リファインあわじ線

ユーカリ通信の発行

ガス器具・水まわりの点検サービス

割引券・お礼状の発行

ガス器具リース

ガス代ほっと割引

お客様が困っているからだよ

企画・見積もり 施工・サービス すべてひと味違います

どうしてそんなに急ぐの?

得するお店！楽しいお店！地域密着のお店！



あご入り 鰹ふりだしクッキングレシピ

今回はあごだしクッキングレシピの中から冷製メニュー2品をご紹介します！豆腐には良質なタンパク質、トマトにはリコピン・βカロテンといった栄養素が含まれ、どちらも夏バテ対策にはピッタリの食べ物です。ひんやりおかずで暑い夏を乗り切りましょう！



あんかけ冷やっこ
<材料> 4人分
 豆腐・・・・・・・・・・1丁
 枝豆・・・・・・・・・・60g
 むき海老・・・・・・・・80g
 生シイタケ・・・・・・・・2枚
 あご入り鰹ふりだし・・・1袋
 片栗粉・・・・・・・・少々

- <作り方>**
- ① 枝豆は塩ゆでし、さやから出し、シイタケは薄切りにする。
 - ② 鍋に200CCの水を入れ、あご入り鰹ふりだしを入れて、3分煮立たせる。
 - ③ ②に海老、シイタケ、枝豆を入れて煮る。
 - ④ 煮立ったら、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
 - ⑤ 粗熱を取って冷蔵庫で冷やす。
 - ⑥ 器に豆腐を盛り、⑤をかける。



ひんやり漬けたれトマト
<材料> 4人分
 トマト・・・・・・・・・・4個
 玉ねぎ・・・・・・・・・・1/4個
 ショウガ・・・・・・・・・・10g
 しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ2
 酢・・・・・・・・・・大さじ3
 ごま油・・・・・・・・・・大さじ2
 あご入り鰹ふりだし・・・1袋
 白ごま・・・・・・・・・・少々

- <作り方>**
- ① 玉ねぎはみじん切りにし、ショウガをすりおろす。
 - ② ①にしょうゆ、酢、ごま油、あご入り鰹ふりだしの中身を入れて混ぜる。
 - ③ 器にトマトをスライスして並べ、②をかけて、冷蔵庫で10分冷やす。
 - ④ おこのみで食べる時に白ごまをふる。

※あご入り鰹ふりだしは当店でお取り扱いしています。

IMOTO流 ステキリフォーム



ご紹介コーナー ～バスルーム編～ 淡路市H様

- <工事内容>**
- ・浴室改修(Panasonic オフローラ)
 - ・洗面台交換(ノーリツ シャンピーヌ)
 - ・サッシ交換(ペアガラス設置)
 - ・脱衣室改修

<担当者から>
 石油ボイラーが故障したのをきっかけに老朽化した浴室を全面改修したいとの要望でした。タイル貼りの浴室をユニットバスにして、木の壁や床の脱衣室もクロス貼りに改修し、明るく使いやすい空間に変身しました。



▲浴室暖房乾燥機もつけたので、梅雨時期の洗濯にも便利です。



▲鏡の無かった洗面台を撤去し、位置を変え新たな洗面台を設置。使い勝手のいい洗面台になりました。

工事日数
20日

工事金額
220万円

塩フルーツで熱中症対策!

暑い日が続くこの季節、熱中症には気をつけたいですよね。そんな時におすすめなのが「塩フルーツ」です。「塩フルーツ」は塩がフルーツの甘みを引き立ててくれるだけでなく、熱中症の予防に必要な水分と塩分を同時に摂取することができてとっても効率的なんです！

◆塩に合うフルーツって？

フルーツに塩といえば有名なのはスイカですよね。スイカと塩の相性はもちろんピッタリですが、マンゴーやライチ、パイナップルといった南国フルーツとの相性もパッチリだそうです。桃や梨、キウイにかけても美味しいですよ！



◆かける塩にもひと工夫!

タイでは塩フルーツが日常的に楽しまれていて、屋上でカットフルーツを購入するとブラックグリア(唐辛子塩)という調味料がついてきます。ご家庭にあるもので簡単につくれるので、ぜひ一度ためてみてください！

～「ブラックグリア」レシピ～

塩・・・・・・・・・・小さじ1
 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
 唐辛子・・・・・・・・・・1/4本
 唐辛子はすり潰すかみじん切りにして、材料を全て混ぜあわせれば完成です！