

すてきなお店紹介

厳選豆のオーガニック珈琲



焙煎珈琲  
株式会社 淡路ドリーム  
焙煎士 中尾久美子

住所 / 淡路市大町畑 1598-3  
電話番号 / 090-3265-2905 ※来社前には必ずご一読ください  
営業時間 / 午前中 定休日 / なし



こだわり自社焙煎珈琲を販売する、淡路市大町の珈琲ショップ『株式会社淡路ドリーム』。焙煎豆の卸販売を主に、手軽に楽しめるドリップバッグの小売販売もしています。淡路ドリームでは、上質な有機栽培珈琲豆をガスの直火でじっくりと焙煎。更に、豆を一粒一粒チェックして厳選する『ハンドピック』を焙煎の前後に行います。豆本来の風味を最大限に引き出した珈琲をぜひ、お楽しみください。販売はご注文をお伺いしてから焙煎する受注制です。まずはお気軽にお問合せください！

『ハンドピック』とは？

珈琲豆に混入している、カビ豆や虫食い豆などの欠点豆を取り除く作業のこと。淡路ドリームではこの『ハンドピック』を焙煎の前後に行います。焙煎前にはアレルギーの原因となるカビ豆をはじめとした欠点豆を、焙煎後は味を左右するチャフ（豆の薄皮）や割れ豆などを取り除くことで、体に優しく、豆本来の風味を最大限引き出した珈琲豆が出来るのです。



▲欠点豆のひとつ『カビ豆』。手作業で一粒一粒丁寧にチェックし、取り除きます。



自慢のガス焙煎機。焙煎の風味を持続させます。珈琲本来の風味を最大限引き出します。



淡路島の産塩を使ったドリップバッグ珈琲。珈琲に塩？と思うかもしれませんが、酸味をやわらげ、コクをアップさせる効果があるんです！

期間中何度でも使える！  
ユーカリ特典クーポン

ドリップバッグ 1袋につき **50円** 引き

珈琲豆 100gにつき **100円** 引き

※ご注文の際ユーカリ通信を見た旨をお伝えください  
※期間中は何度でもご利用いただけます  
有効期限：2021年12月末まで



今月30日は『卵かけご飯の日』。ご飯に生卵を絡めて食べるお手軽料理ですが、世界的にみると卵の生食はとて珍しく、生食を前提とした衛生管理を行っている日本だからこそ発達した、独自の食文化なんだそうです。ちなみに、卵かけご飯を作る際、ご飯に醤油を絡めてから卵を絡めると、卵の風味をより感じられる卵かけご飯になりますよ！



**IMOTO**

井本産業株式会社

〒656-0143  
兵庫県南あわじ市中条中筋1578-2  
TEL. 0799(45)1031(代) FAX. 0799(45)1035  
[ホームページアドレス] http://www.imotosangyo.jp



ハートでおつきあい



井本産業 HP



リファイン HP

リフォームなら **リファインあわじ緑** TEL: 0799(45)1555

コミュニケーション・ブリッジVol.327

2021.10

ユーカリ通信



誰でも手軽に  
プロの味！

お歳暮に  
あご入り  
鰹ふりだし

そろそろお歳暮を選ぶ季節。毎年何を贈るか悩んでしまう…なんて人に、クッキングレシビでもおなじみのあご入り鰹ふりだしをご紹介します！

あご入り鰹ふりだしって？

こだわりの天然素材に、鳥取名産のあご（飛魚）を加え独自の配合で仕上げた本格和風だしです。いつもの料理をもっとおいしく！ご家庭でプロの味をお手軽に楽しんでいただけます。

こだわり  
天然素材



焼きあご《鳥取産》



本格鰹節《焼津産》



天然昆布《利尻産》



削り鰹節《長崎産》



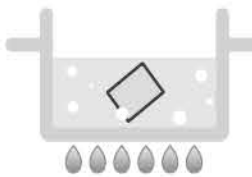
香信椎茸《宮崎産》

基本のだしの取り方(3~5人分)

①約4カップ(800cc)の水を入れた鍋の中に、だしパックを1袋入れる。

②沸騰したら中火にして約3~4分間煮出し、だしパックを取り出す。

※料理別にだしと水の分量を加減してください。



だしは取らずにパックを破り、中身をそのまま料理の味付けに使ってもOK。和食だけでなく洋食や中華と、何にでも使える万能だしです。



▲ホームページを公開しています

島内送料無料！

あご入り鰹ふりだしは  
当店でお取り扱いしています。  
お気軽にお問い合わせください！

※島外への配送も承っております。詳しくはお問い合わせください。

お家用にも！贈答用にも！

普段のお料理用に単品でのご購入はもちろん、贈答用にも！サイズ、個数を自由に選んでセットで包装いたします。熨斗もお付けできますのでご注文の際お申し付けください。洋風のお料理にピッタリな野菜パイオンの販売も。

【単品】税込み価格

あご入り鰹ふりだし(50袋入り)	1,700円
あご入り鰹ふりだし(30袋入り)	1,080円
あご入り鰹ふりだし(10袋入り)	370円
野菜パイオン (20袋入り)	1,030円
野菜パイオン (8袋入り)	460円
化粧箱	110円
熨斗・包装	無料



▲詳しい料金セット例はこちらをチェック！

【セット例】※セット価格には化粧箱代を含みます。



2,270円(込)

▲あごだし 30袋 × 2



2,220円(込)

▲あごだし 30袋 × 1  
パイオン 20袋 × 1



2,020円(込)

▲あごだし 30袋 × 1  
あごだし 10袋 × 1  
パイオン 8袋 × 1



2,140円(込)

▲あごだし 10袋 × 3  
パイオン 8袋 × 2



こんな症状ありませんか？  
ガス器具・水まわり **点検・修理** 受付中！



**ガスコンロ**



- 点火しづらい
- 炎が黄色い・赤い
- お鍋の底が黒くなる

**給湯器 (ガス・灯油・電気)**



- 大きな音など異常な音がする
- 異臭がする
- 水漏れしている
- 湯温が一定しない

**お風呂**



- シャワーの勢いが弱い
- お湯が出てこないことがある
- シャワーの水がきちんと止まらない

**水まわり**



- 水の出が悪い
- 蛇口から水がポタポタ落ちる
- ハンドルレバーが固い
- 排水の流れが悪い

～こんな症状に気づいたら、お気軽にご相談ください！～

Panasonic リフォーム Club リファイン あわじ緑

**IMOTO 流 ステキリフォーム**



ご紹介コーナー ～玄関ドア編～ 洲本市K様

<工事内容>

- 玄関ドア取替工事
- ・LIXIL エレンゼPG型

工事期間 **1** 日



隣のQRコード読み込むとカラーで施工事例をご覧いただけます。是非ご確認ください！



<担当より>

「永年使ってきた玄関の木製ドアを取り替えたい」というご相談を頂きました。防犯対策と採光を考慮し、**1日**で工事が完了するリフォームドアをご提案。ガラス面の多いドアをチョイスすることで、自然光をたくさん取り入れることのできる明るい玄関へと生まれ変わりました。

**採光とは**… 家の中に自然光を取り入れること。見た目だけでなく、室内の衛生環境維持にも欠かせません。

<Point!>

周りの建具と色合いがなじむよう、ドアの色を選択。ガラス破り対策や錠破り・こじあけ対策も万全に対応されており、安全面もバッチリです！

おうちの外的リフォームもお任せ！  
気になることがございましたら  
お気軽にご相談ください



**七五三豆知識**



来月15日は七五三。文字通り、7歳・5歳・3歳の子どもの成長を祝う行事です。どうしてこの年齢？なぜ11月15日？七五三の豆知識をご紹介します！

どうしてこの年齢？

それぞれの年齢を迎えた時に行われていた儀式が起源になったと考えられています。また、3歳は男女、5歳は男児、7歳は女児の成長を祝いますが、その分類もこの儀式に由来します。

数え年3歳「髪置き」

男女(主に女児)が行う、それまで短く剃っていた髪を伸ばし始める頃に行われる儀式。

数え年5歳「袴着」

男児が行う、袴を着用し始める儀式。

数え年7歳「帯解き」

女児が行う、大人と同じ幅の広い帯をつけ始める儀式。

ちなみに、今ではそれぞれの年齢を祝う行事をまとめて「七五三」と呼びますが、これらの儀式はもともと独立した別々の行事でした。

なぜ11月15日？

徳川将軍家の「袴着」が旧暦の11月15日に行われていたからとする説が有力です。旧暦の11月は収穫を終え実りに感謝する月、15日は鬼宿日(鬼が出歩かない日)で、とても縁起の良い日付だったのです。

あご入り **鯉ふりだし** クッキングレシピ



豚肉の細切り炒め

<材料> (2人分)

- 豚肉(焼肉用) … 150g
- あご入り鯉ふりだし … 1/2 袋
- ピーマン … 3 個
- 片栗粉 … 少々
- しょうが … 少々
- 玉ねぎ … 1/2 個
- 酒 … 大さじ 1
- ごま油 … 少々

<作り方>

- ① 豚肉、ピーマン、玉ねぎは細切りに、しょうがはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れてしょうがを炒める。
- ③ 豚肉に片栗粉をまぶし、②に加えて火が通るまで炒める。
- ④ ピーマン、玉ねぎも加えてさらに炒める。
- ⑤ あご入り鯉ふりだしの袋の中身 1/2 と酒を入れて手早く炒める。

身近な材料で簡単にできます。片栗粉を豚肉にまぶすと肉が柔らかく仕上がり、うまみも逃げません。材料の大きさは好みでどうぞ！



※あご入り鯉ふりだしは当店でお取り扱いしています。

**感染症対策を振り返ろう！**

ユーカリ通信でこれまでに紹介してきた感染症対策に関する記事をまとめてご案内！改めて感染症対策について振り返ってみましょう。

<p>●2020年3月号 「マスクの正しい使い方」</p> <p>マスク正しい着用方法や処分の仕方などを紹介。</p>	<p>●2020年8月号 「消毒用アルコールの注意点」</p> <p>消毒用アルコール使用時の注意や保存方法など。</p>	<p>●2020年12月号 「正しい手の洗い方」</p> <p>正しい手の洗い方をイラスト付きで紹介。</p>
<p>●2021年3月号 「マスクがぶれを予防しよう！」</p> <p>かぶれを防ぐためのスキングア、着用時の注意点を紹介。</p>	<p>●2021年4月号 「3つの密をぶさらいよう！」</p> <p>3つの密「密閉・密集・密接」について紹介。</p>	<p>●2021年7月号 「マスク着用時の熱中症予防」</p> <p>顔に熱がこもりがちなマスク着用時の熱中症予防について。</p>

※過去のユーカリ通信は井本産業ホームページ上でもご確認ください。