

すてきなお店紹介

ケーキのある日常を



helianthe エリオント

住所 / 南あわじ山添 358-3
営業時間 / 13:00 ~ 18:30
営業日 / 火・水・木曜日

※座席のご予約やカットケーキのお取り置きは受け付けておりません。
※駐車台数に限りがございますので、1組様1台でのご来店にご協力ください。

広田中筋のケーキ店『愛結(あいむすび)』の2号店として今年7月にオープンしたカフェ『エリオント』。「1人ひとりのお客様との時間を作りたい」というオーナーさんの想いのもと、エリオントでは愛結の多彩なケーキやドリンク、お喋りをお楽しみいただけます。愛結では販売していないエリオント限定のスイーツや季節限定メニューなどもご用意。カフェのご利用はもちろん、テイクアウトのみのご利用やホールケーキのご予約も承っております。エリオントでケーキのある日常を過ごしませんか?ぜひ、お気軽にお越しください!



- helianthe menu -

《ドリンク》

ドリップコーヒー ホット 400円 アイス 450円
紅茶 ホット 400円 アイス 450円
自家製ジンジャーエール(辛口) 550円
自家製レモネード 520円

《店内限定スイーツ》

ティラミス 600円
固めプリン 350円
ブリュレ 420円
アイスクリーム(バニラ・チョコ・抹茶) 350円

*価格はすべて税込みです。
*ショーケース内のケーキもお選びいただけます。
*ドリンクとセットのご注文で100円引きになります。

愛結 -aimusubi-
住 南あわじ市広田中筋 399-39
土・日・月 12:00 ~ 17:00
※愛結はテイクアウトのみの営業となります。



▲ショーケースには店内で仕上げられたカットケーキが並びます。
▲店頭でホールケーキのご予約も可能。受取日の3日前までにご予約ください。

甘ロ店内限定イリュミラミスとリッパミス。優しい!



最新情報はこちら
最新情報はこちら
最新情報はこちら

ユーカリ特典クーポン

お会計から100円引き

※このユーカリ通信をご持参ください
※1枚につき1名様まで有効
有効期限: 2022年11月末まで



木々の葉が色づき始める季節ですね。普段葉が緑に見えるのは『クロロフィル』という成分によるもので、この成分をもとに葉は光合成を行います。日照時間が減り、光合成で得られるエネルギーが減少し始める時期になると、木々は葉の役割を終らせるためクロロフィルを分解させます。この際発生する『アントシアニン』という色素が葉を赤くするのだそうです。



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



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. 339

2022.10

ユーカリ通信

旬をいっそう楽しもう!

サツマイモ豆知識

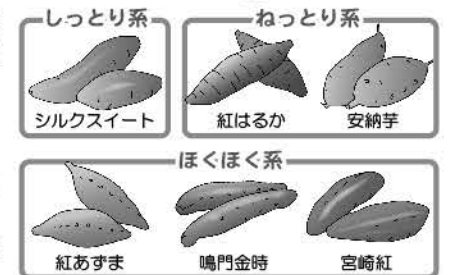
代表的な秋の味覚のひとつ、サツマイモについて、栄養や保存法などの豆知識をご紹介します。旬の味をいっそう楽しみましょう!

サツマイモの栄養

細かくは品種によって異なりますが、共通してデンプンやビタミンC、食物繊維を多く含んでいるのが特徴です。また、皮にも多くの栄養が含まれているため、栄養を重視するならば皮ごと食べるのがオススメです。

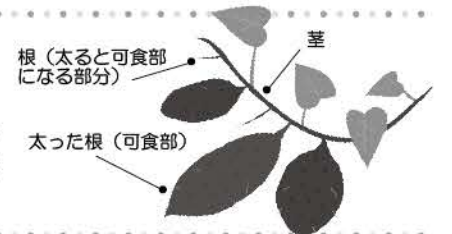
- デンプン...体内でエネルギーを生み出すのにかかせない栄養素。
- ビタミンC...美容効果や抗酸化作用のある栄養素。通常は熱に弱いですがサツマイモのビタミンCはデンプンに包まれているため加熱しても壊れにくい。
- 食物繊維...胃で消化されず腸にそのまま届く成分。便通を促し、便秘改善の効果が期待できる。

▼サツマイモの主な品種



サツマイモはどこを食べている?

サツマイモの可食部は養分を多く蓄えた根っこが太ったもの。このような根は塊根(かいこん)と呼ばれ、ほかの芋類ではタピオカの原料であるキャッサバが同じ特徴を持ちます。ちなみに、じゃがいもや里芋の場合は根ではなく茎を食べています。



サツマイモの選び方



- ① 全体的にふっくらとしている
- ② 皮の色が均一でツヤがある
- ③ 表面に傷や凹凸がない

※サツマイモは品種によって見た目が異なります。選ぶときは同じ品種内で比較するようにしましょう。

サツマイモをもっと甘くしよう!

サツマイモが甘いのはデンプンが酵素によって分解され、糖に変化する「糖化」という作用によるもの。この作用は収穫後から起こります。スーパーで販売されているサツマイモの多くはある程度糖化の進んだものですが、ご自宅で2週間程度追熟させることでよりいっそう甘味を増すことができます。

＜追熟方法＞

傷のないサツマイモを選び、新聞紙に包んでダンボールに入れ、13~15℃の環境で2週間程度(家庭菜園などで自分で掘ったものであれば1~2か月)置いておく。

※土がついている場合は洗わずそのまま追熟してください。

ガスのパワーでスピード乾燥！ ガス衣類乾燥機

乾太くん



乾太くん
RDT-54S-SV
(5kgタイプ)
※3kg、8kgタイプも
ございます



家事をもっと時短化
L 短時間乾燥で、干す手間も
取り込む手間もかからない。

電気ヒーター式の場合	乾太くんなら!
約118円	約73円

※当店ガス料金にて算出。

乾太くん	5kg	8kg
電気ヒートポンプ式 全自動洗濯乾燥機	5kgで約162分	8kgで約281分
電気ヒーター式 全自動洗濯乾燥機	5kgで約52分	8kgで約80分

買取プラン
機器定価
¥190,190税込
↓
¥140,000税込
※本体・専用台・排湿管セット含む
※工事費別途（屋内設置の場合）

リースプラン
¥1,900税込/月
×7年(合計159,600円)
※専用台・排湿管セット含む
※工事費別途（屋内設置の場合）

嫌な生乾き臭をカット
L 気になる衣類の悪臭を、ガスのパワーで除去。パワフルな温風で臭いのもとになる菌の発育を抑制します。

仕上がり心地よく
L 新品タオルのように、繊維を立ち上げふんわり。

天候を気にせずいつでもお洗濯
L 雨の日はもちろん、花粉の季節や黄砂、PM2.5などの大気汚染が気になる日も安心。

まずはお気軽に
お問い合わせください!

Panasonic リフォームClub リファインあわじ緑

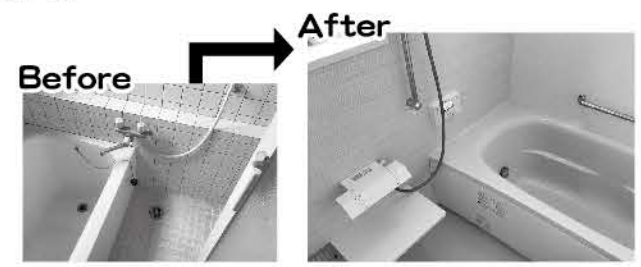
IMOTO 流 ステキリフォーム



ご紹介コーナー ～浴室改修工事～ 洲本市T様

- <工事内容>
- 浴室改修工事
・パナソニック オフローラ
 - 洗面ドレッシング
・パナソニック エムライン
 - エコキュート設置
 - 脱衣室クロス張替

工事期間
2週間
工事金額
約230万円



▲パールの輝きをまとった人造大理石の浴槽と水栓は清潔感があり、汚れにくくいつでもささっとお掃除出来ます。

<担当より>
お施主様より狭い浴室を広くしたいのご依頼をいただきました。元々あったクローゼットを撤去し浴室全体を拡張、開閉に場所を取る折れ戸から引き戸に変えたことで、移動がスムーズになり安全性も向上しました。

広いお風呂で心も体もリフレッシュ!
お客様からは「とても使いやすくなってよかった!」というお声をいただきました。



▲ミラーにはヒーターレスでもくもり防止のヒーターシャッター機能が付いたLED照明、電代はゼロのままいつでも全面クリアに。ミラーの後ろもたっぷり収納出来ます!

▲今月31日はハロウィン! つくってみよう! ジャック・オー・ランタン

観賞用かぼちゃ
マジックまたはクレヨン
手袋
果物ナイフ
新聞紙
スプーン

観賞用かぼちゃはハロウィンが近づくと花屋や雑貨屋、ホームセンターなどで販売され始めます。

- かぼちゃのお尻を切り抜く
中の種とワタを取り除くため、かぼちゃのお尻を丸く切り抜きます。マジック等で切り抜く箇所に下描きをしておきましょう。
- 種とワタを取り除く
下に新聞紙を敷き、①で切り取った部分からスプーンを入れ、中の種とワタを取り出します。キッチンペーパーなどで中身を拭き取ると作業が早く仕上がります。
- 顔を描いて切り抜く
好きな顔を下描きし、切り抜きましょう。カッターを使うようにナイフの先端を垂直に刺し、くり抜いていきます。彫刻刀などがあると細かい調整に便利です。
- 乾燥させる
風通しのいいところで乾燥させると日持ちがよくなります。とはいえあまり長持ちはしないので、作るのはハロウィンの1、2日前にしましょう。



▲数日しておしおに...これこれ霧気があるかも?

身体を内から温めて免疫力アップ! 冬に備える冷え対策

- ☑ 食事で備える
夏の間のクセが抜けず、ついつい冷たい飲み物や食べ物を摂ってはいませんか? 内臓が冷えると血行が悪くなり、だるさや肩こりなどの原因に。身体を温める食材を食べて胃腸を整えましょう。
- ☑ 運動で備える
運動で冷えにくい身体づくりを。筋肉には熱を作る役割があるため、筋肉量が多いほど体は温まります。軽いウォーキングや室内でできるストレッチなど、適度な運動を心がけてみましょう。
- ☑ お風呂で備える
湯船にゆっくりつかって、体を芯から温めましょう。目安は38~40℃のお湯に10~15分。就寝の90分前ごろに入れば質の良い睡眠も期待できます。
- ☑ 効率的に温めよう
冷え対策を習慣にするのはなかなか難しい! なんて時のために、効率の良い温め方を覚えておきましょう。太い血管や多くの血管が通っている箇所を温めると効率的に全身を温めることができます。首・手首・足首・太ももなどがそうです。

身体を温める食材例

▲参考: ユーカリ通信 2020年5月号「座ったままでストレッチ!」

秋に気を付けたい 食中毒

意外と多い秋の食中毒。これらに向けて気を付けておきたい食中毒対策をチェック!

海の幸に潜む寄生虫『アニサキス』
サンマやサバをはじめ秋に旬を迎える魚は多く、魚に寄生するアニサキスの食中毒発生件数は10月がピークなのだそう。天然魚の生食によって発症する可能性があり、激しい嘔吐や腹痛に見舞われます。対策を見てみましょう。

鮮度	魚の鮮度が落ちるとアニサキスは内臓から筋肉に移動します。一尾丸ごと購入した場合はよく冷やした状態で持ち帰り、内臓はすぐ取り除きましょう。
冷凍	-20℃で24時間冷凍するとアニサキスは死滅します。ご家庭の冷凍庫では-20℃に設定できないものもあるので確認しましょう。
加熱	中心温度が60℃になった状態で1分以上加熱するとアニサキスは死滅します。鮮度が落ちてしまった魚はよく加熱して食べましょう。

秋の味覚にご用心『キノコ食中毒』
秋に人気のキノコ狩りですが、毒キノコには注意しなければなりません。見た目が食用キノコと似たものも多く、図鑑を持っていても素人では見分けがつかないことも。確実に判断できない場合は採らない・食べないことが大切です。

