

素敵空間MAIL

夏の風情を楽しみましょう！ 2020.夏



季節のBOX ~ジャム~

今回は甘酸っぱくてさわやかな夏みかんジャムの簡単な作り方をご紹介します。

材料：夏みかん(350g)、砂糖(210g)
水(90cc)

- ①夏みかんは水洗い後、皮をむき、実は子房にわけ。皮は水からゆで沸騰して1分ほどおいた後、水にさらす。(この工程を3回繰り返す)
- ②皮はみじん切り、実は一房を2~3個に切る
- ③ ②に砂糖、水を加え弱火にかけアクを取りながら好みの固さになるまで煮詰める。



パンやヨーグルトのお供には勿論、紅茶やケーキに混ぜたり使い道も色々！おうち時間のたっぷりある今、是非チャレンジしてみてくださいね。おいしいジャムとお茶で充実したStayHome生活をお過ごしください。

オススメ商品

ミラブルキッチン



今回は、CMでおなじみのミラブルの新品として販売されている「ミラブルキッチン」をご紹介します。

この商品の特徴としては、石鹸や洗剤などを使わずに、水と空気だけで食材・食器などの汚れを落とすことができる場所です。また、今まで手荒れの原因のひとつであった食器洗いですが、ウルトラファインバブルを含むミスト水流を使用することでお肌に潤いを与えてくれます。

その他のミラブルシリーズについても下記のQRコードより見ていただけますので是非一度その実力をご覧になってみてください。



ミラブルキッチンCM 小麦粉編
お玉の小麦粉が簡単に落ちるの？



2年で30万本の超大ヒットシャワーヘッド
水だけで油性マジックが！



石鹸・タオル不要 入浴だけで綺麗になる
驚きのお風呂ミラバス



Stay Home

毎日のおうち時間が楽しくなる



日本でも新型コロナウイルスが猛威を振るっています。4月には緊急事態宣言が出されましたね。その生活の中で生まれた言葉が「Stay Home」です。本を読んだり、料理をしたり、家の中の掃除をしたり、体を動かしてみたりなど、ゆとりを持ちながらやってみるのはいかがでしょうか。



姫路市青山5丁目10番1号



株式会社

青山商会

電話：079-266-2157

LPガス販売・給排水設備・リフォーム・エクステリア

