

素敵空間MAIL

夏の風情を楽しみましょう！ 2022夏

おすすめ!



今回紹介させていただくのは、『Leggiero』無水鍋です。考えられる限りの最小の存在かつ、あなたの暮らしに役立つ最大の用具として商品化されたお鍋となります。

おすすめポイントとして、①取り回ししやすい圧倒的な軽さで、高品位アルミ鋳物を使用することで鉄鋳物製のお鍋と比べて、重さが1/2で扱いやすくなっています。②高い熱伝導性と蓄熱性で、温まりやすく冷めにくい作りとなっています。③セラミックコート加工により、焦げつきにくく、スポンジで軽くこするだけで汚れを落とすことができ、お手入れも簡単です。

また、無水調理の他にも、オープンを使わずにオープン風の調理や、蒸し器を使わずに蒸し調理などが簡単にできます。

『Leggiero』のある生活で素材のあじわいを感じてみてはいかがでしょうか。

22cm ¥20,000

18cm ¥18,400

大特価!!

定価の2割引き

※IHクッキングヒーターでは使用できません。

季節のBOX

今回は無水鍋をつかって、簡単でヘルシーなレシピをご紹介します。たっぷりの野菜から出る水分だけでじっくり煮込んだ無水鍋です。

材料4人分：玉ねぎ2個、トマト2個、キャベツ1/4個、人参小1本、しめじ1パック、ブロッコリー180g、ソーセージ4本、にんにく1片、オリーブオイル大さじ1、塩小さじ1、ローリエ1枚、こしょう適量、粒マスタード適量



作り方：①玉ねぎは8等分のくし切り、トマトはざく切り、キャベツは芯を中心に4等分し、にんじんは乱切りにする。しめじは石突きを取ってほぐす。ブロッコリーは1cm幅に切りソーセージは斜めに切り込みを入れる。にんにくはみじん切りにする。

②無水鍋にオリーブオイルを入れ①のにんにく、玉ねぎ、トマトの順に重ねたら、塩の半量をふる。その上にキャベツ、しめじを順にのせ、残りの塩をふる。野菜の隙間にブロッコリーとソーセージを詰め、ローリエをのせたら蓋をして中火にかける。その後、具材が温まってきたら弱火にする。

③煮込み終わったら器に盛り、こしょうをふる。好みで粒マスタードを添える。

塩だけの味付けとは思えない奥深いおいしさです!



～ホッと一息～第11弾

今回はちょっと足をのばして滋賀県のお出掛けスポットをご紹介します。滋賀県の北部「湖北」に位置する高島市新旭町の「フィッシングパーク高島の泉」です!手ぶらで行って、釣りや、つかみどり、バーベキューが楽しめる公園となっています。自分で釣った魚をその場でお肉や野菜といったけるなんて最高ですね!釣りは初心者の方にも丁寧に教えていただけるので、気軽にチャレンジできます。



近くには四季を通じて美しい景色が広がる「マセコ竹並木」があります。新緑の時期はもちろん、初夏からは更にボリュームも増し深い緑に!並木沿いの散策道の木陰を散策するのもよいですね。



詰まってしまう前に 排水管 高圧洗浄

最近こんなことで困っていませんか?
キッチン・洗面・浴室がにおう
水の流れが悪くなった
ゴボゴボと音がする
ゴミが溜りやすくなった

排水管には油污、髪の毛などの細かいゴミがたくさん詰まってしまう前に、年に1度は管内大掃除を!
ゴミが溜りやすくなる原因は、
発生原因に異なります。

専門職だから 技術と使用機械が違います!

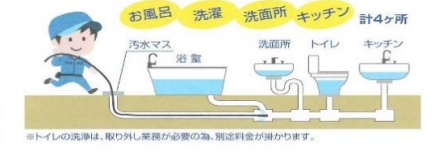
※洗浄工事に床下調査は必要ありません。悪質な訪問営業にご注意ください。



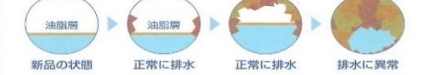
管内を隅々まできれいにします!



既に3年以上洗浄されていない方は、ぜひこの機会にご相談下さい。



各排水口から出る油、髪の毛が管内にこびり付き徐々に詰まらせます。



通常価格27,500円が 特別価格 19,800円

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

LPGガス販売・給排水設備・リフォーム・エクステリア

