

# 今月のインテリア

## 梅ジュースで楽しむ初夏

青梅の新鮮な季節。今年は梅ジュースを作ってみませんか？ お家に梅ジュースがあればとても便利です。初夏のおもてなしのレシピを増やしましょう。

### ◆梅ジュースを作ろう

用意するもの 青梅 1kg、氷砂糖 1kg、5ℓ瓶（蓋が密閉できるもの）

#### ●作り方

- ①青梅はきれいに洗い、丁寧に拭き、ヘタを取る。
- ②青梅をエキスの抽出を早めるため、一晩冷凍庫で寝かす。
- ③梅ジュースを入れる瓶を熱湯消毒して乾かす。
- ④青梅の水気を拭きながら、瓶の中へ氷砂糖と交互に入れる。蓋をして冷暗所へ。

毎日ゆすって1か月ほどしたらできあがり。

### ◆アイ스티ーに入れて

無糖のアイ스티ーに梅ジュースを入れて飲むと、まろやかで美味しいアイ스티ーになります。初夏のおもてなしに。

### ◆梅ジュースでドレッシング

- ・梅ジュース 大さじ3
- ・つけた梅 3〜4個
- ・玉ねぎ（すりおろし）1/4個
- ・酢 大さじ3
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩 小さじ1/2
- ・お好みでシソの葉やハーブのみじん切り

以上を混ぜ合わせて、ドレッシングを作ってみましょう。（※梅のタネは取り除いて刻みます。）  
サラダなどにかけて美味しくいただきます。



山口家に家族が増えました！！

かわいいかわいい、ひよこちゃんです♡  
温度管理にえさやりに大変ですが、我が家の癒しです♪  
元気におおきな〜れ♪

山口建築工業では大工さんも増え、新築、リフォーム工事が順調に進んでおります☆  
まだ5月だというのに暑い日がありますね(・∀・)

冬は暖かく、夏は涼しいお家に住みたい！という方は是非ご相談下さい！！



# リフォーム事情

## 洗濯動線を考える

毎日の家事なのに、意外と見直されないのが洗濯動線です。この機会に考えてみましょう。少しの工夫やリフォームで、洗濯が楽になるかもしれません。

### ◆洗濯動線を見直す

洗濯には、分ける、洗う、取り出す、干す、取り込む、畳む、仕舞うなど様々な動作があります。それがスムーズにできていけばいいのですが、洗濯動線が上手いかず、洗濯物が山積みになっていて、そこから着る物を選んでいませんか？ 洗濯のルールをできるだけ簡単に、家事を楽にしましょう。今決めている干し場所、畳む場所、仕舞う場所がそこでもいいのか、使いやすいのかを改めて見直しましょう。

### ◆部屋干し、乾燥機を使う

洗濯の中でも大変なのが、干すことではないでしょうか？ 一枚一枚整えて、干す。それを外で行なうと、季節によっては億劫になります。最近では、アレルギーの関係もあり、部屋干しされる方も増えています。リフォームで、部屋干し専用の物干し竿を追加したり、洗濯物干し用のワイヤーを壁に設置したりできます。

また、最近は洗濯機の乾燥機能が優れてきています。無理に外に干すことにこだわらず、部屋干しや乾燥機を使うなど、洗濯が楽になる工夫も必要です。



### ◆仕舞う場所

服を仕舞う場所が家の中に分散していたり、畳んでから持って行く場所が遠いお家があります。使っていないお部屋やスペースがあるなら、ファミリークローゼットとして、一つの部屋に家族の服をまとめて収納すると、仕舞う時が楽になります。家の中に、使えそうな場所がないか、見直してみてください。

# 簡単お料理レシピ

## つみれボール

### つみれボール

みんな！  
ごはんにするよ★

#### 材料【4人分】

- |          |      |        |     |
|----------|------|--------|-----|
| ・いわしのすり身 | 300g | ・しょうが  | 小1片 |
| ・卵       | 1コ   | ・小麦粉   | 大2  |
| ・玉ねぎ     | 中2コ  | ・酒     | 大1  |
| ・ごぼう     | 1/2本 | ・塩こしょう | 適量  |
| ・粒コーン    | 適量   | ・揚げ油   | 適量  |



① 玉ねぎはみじん切り、ごぼうはさがき、しょうがはすりおろす。



② ①と、残りの材料を全てボールに入れ、粘り気が出るまでよく混ぜ合わせる。



③ 一口大にまるめ、170〜180℃の油で揚げてできあがり。