

(株)なごみ建築工房より大切なあなたへお届けします

すまいる通信

2021年10月号

〒631-0846 奈良市平松5丁目13-1 電話 0800-111-0753

ホームページ：<http://www.nagomikenchikukoubou.jp> 電子メール：info@nagomikenchikukoubou.jp

豪華な雑誌の付録は本当に得なのか？

豪華な雑誌の付録が目立つようになって、最近の雑誌。女性雑誌を中心に化粧品やバッグなどが付録として添付されるようになったのは、2010年代後半のこと。雑誌を始めとする書籍がなかなか売れず、起死回生の企画商品として付録付きが売られました。

【他の雑誌より目立つことが最初の目的】

その雑誌の付録が豪華になったのは雑誌同士の激しい競争がきっかけでした。女性誌は年別に大手出版社がそれぞれターゲットとなる雑誌を発売していましたが、次第に若い年代の読者層は減ってくる時代となり、あの手この手で読者の獲得を目指すようになった。

発端は、「試供品」そのものを雑誌の付録に付けたことです。日焼け止め、アイシャドーなど

さまざまな化粧品や肌ケア商品を雑誌の付録として発売したところ、その雑誌の売り上げが前月比2倍になりました。

【専門誌が追従する豪華な付録】

一方、男性誌でも「Monomax」などの男性向け雑誌が、ブームに乗って豪華な付録を付けるようになりましたが、男性の場合は「実際に使えるもの」が中心となり、有名ブランドのロゴがついた時計やバッグ、財布などが付録として登場すると、付録がいいからその雑誌を購入するという流れができ、雑誌によっては当月分がすべて完売になるほどの人気を集めた雑誌も生まれました。

さらに、趣味関係の専門誌が雑誌に付録を付け始めると、専門誌そのものの売上が前年比ベースで2割増しになりました。

【豪華な付録は損か得か？】

雑誌についている「付録」と考えれば豪華だとは思いますが、実用性の面から見るとどうでしょうか。もし、購入を考えるならば、どれくらいの期間使えればいいのか、同種の商品がどの程度の価格で売られているのか、これらを考察して購入を判断してもよいと思います。

買ってもすぐ壊れてしまう、市販品の方が長い目で見るとコストもかからないとなれば、無理に雑誌を購入する必要もないわけです。購入したものの、実際にそれを使う機会に恵まれなかったというのが、一番もったいないと思います。



健康そうだん室

イボ

自分で処置せず専門医の受診を

皮膚の一部が盛り上がった小さなできものです。イボは大きくなることはあっても、がんに

進展するなどの悪性でない限りは、そのまま放置していても問題のないものです。

●イボのできる原因

「ヒトパピローマウイルス」というウイルスが、皮膚の小さなキズから侵入して感染し、イボをつくりだすとされています。うおの目やタコとは違い、ほくろ程度の大きさの小さなできものができますが、自覚症状はほとんどありません。

このウイルスは人体の健康を

損なうような悪いウイルスではないのですが、傷口が不衛生になっていて、皮膚そのものがきれいな状態ではない場合、イボがでやすいともいわれています。

●イボの治療

医療機関で適切な方法により除去されるのであれば、切除しても問題はありませぬ。自分で切除するようなことをしてしまうと、傷口の処置が不十分なため、さらにイボができてしまう可能性もあります。

まず、皮膚科や外科などの医療機関を受診し、切除を依頼します。大きさや場所にもよりますが、基本的には凍らせてイボを不活性化して、その後切除などの治療などを受ける場合が一般的です。切除の方法として

用いられるのは、イボを液体窒素で凍らせて除去する「凍結療法」です。そのほか、電気ですべてを焼き切る「電気焼灼法」もあります。

●イボの再発

イボを除去したからといっても、1回で完治することは少なく、複数回の治療や通院が必要になることが多いものです。

イボがウイルスの侵入とともに発生することを踏まえると、ウイルスを触った手で他の場所を触ったり、タオルなどを使いまわしたりしないことが再発予防にもつながります。



ビールでお料理

家事の知恵

残ったビールを活用した料理が意外と美味しいことはあまり知られていないかもしれません。実はビールを使うと、よりおいしい料理を作ることができるのです。知られているのは、肉の煮込み料理。ビール酵母は、肉のたんぱく質を分解して繊維をやわらかくします。ビールに一時間ほどつけた肉を料理するだけで、繊維質の鶏むね肉などは食感が大きく違うほど変化します。

また、ビールに含まれている炭酸には、天ぷら衣をサクサクに仕上げる効果があります。天ぷら粉を水で溶いて衣を作る時に、水とビールを同比にして溶くだけで、炭酸の気泡が空洞となって食感をサクサクに仕上げてくれるので、料亭で食べることができる揚げたての料理に並ぶほどに美味に仕上がります。



かんたん レシピ 牛出汁のカレーうどん



材料



【4人分】

牛肉（バラ）…300g 水溶性片栗粉…適量
 玉ねぎ（薄切り）…2個分 ウスターソース…適量
 青ネギ（ななめ切り）…4~6本 [A] だし汁…1600cc
 うどん（茹でたもの）…4人前 砂糖…大さじ1~2
 薄口醤油…大さじ2 味醂…大さじ1
 カレーパウダー…大さじ2 薄口醤油…大さじ4

「牛肉を使って一品作りたい」「ポカポカとあたたまるような料理がしたい」それなら牛カレーうどんを作ってみてはいかがでしょうか。

少し肌寒さを感じる時期だからこそ、身体をあたためてくれる、カレーうどんがおすすめです。

牛肉や玉ねぎの旨味をしっかりと引き出すことで、普段の温うどんとは違った贅沢な仕上がりになりますよ。

① [A] のだし汁を火にかけ、沸騰するまで火にかける。沸騰したら火を止めておく。

② さきほど作った①のかけつゆを1cup程度フライパンに入れる。さらに薄口醤油大さじ2を加え、沸騰させ、牛肉をほぐし入れる。牛肉全体に味がなじむようにし、肉の色がピンクになる手前で火をとめておく。

③ うどんは湯通ししておき、器に入れる。④ 用意しておいたつゆを火にかけ、煮立ったら薄切りにした玉ねぎを加えてしばらく煮る。アクが出るので、アク抜きをすること。かけつゆにカレーパウダーを入れてしっかりと溶く。沸騰したら火をとめ、水溶性片栗粉を回し入れ、とろみをつける。水溶性片栗粉はダマにならないように、加え入れたらさっと手早くかき混ぜること。⑤ 仕上げに青ネギを加え、出汁を麺にかける。最後に牛肉をのせたら完成。ウスターソースをまわしかけるとよい。

【ポイントメモ】

味をみてからまわしかけるソースの量を調整してください。

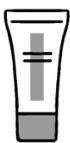


ビューティー サロン

オイル



ジェル



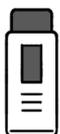
ミルク



クリーム



拭き取り



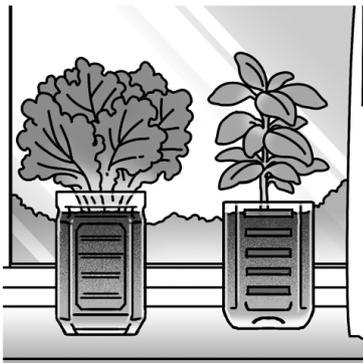
【タイプ別】クレンジングの種類

美肌を保つためには欠かせないアイテムであるクレンジング。どれを使えばいいのか悩んだことはありませんか？クレンジングは、大きく5つのタイプに分けられます。がっつりメイクの日におすすめなのは、洗浄力がしっかりめのオイルタイプ。ナチュラルメイクの日・普段使いにはジェルやクリームタイプ。乾燥肌や日焼け止めだけの日には、洗浄力がマイルドなミルクタイプがおすすめです。

どうしてもメイク落としが面倒くさいとき・時間がないときには、サッと落とせる拭き取りタイプが良いでしょう。ただし摩擦によりお肌が傷みやすいので、使用頻度はほどほどに。その日のコンディションや肌質に合わせてクレンジングは選びましょう。



暮らし の雑学



ペットボトルで家庭菜園

飲み終わったペットボトル、みなさんはそのまま捨てていませんか。ぜひペットボトルプランターを作って、家庭菜園を楽しみましょう。例えば2リットルのペットボトルを用意し、上から三分の一を切り取り、残りの部分に野菜の土や肥料などを入れて、一株一苗となるように植え込み、ベランダや庭に置いてお世話をするだけです。敢えて苗を買わなくても、捨ててしまう野菜を再利用する方法もあります。

例えばニンジンや大根は頭の部分を多少残して使い、残った頭の部分を水につけて水耕栽培し、葉っぱがよみがえってきたらペットボトルプランターに植えかえてやれば、根の部分が再生されて1本の野菜を収穫できます。この方法であれば、ネギやニラなど、細く長く成長する葉物野菜や根菜を成長させることもできます。

社長のつぶやき

～定期メンテナンスのご案内～

工事後、不具合または気になる箇所はございませんか？

不具合箇所や気になる事、相談したい事がございましたら、気軽にご連絡下さい。

屋根・外壁・床下無料診断実施中ですので、是非ご活用下さい。

フリーコール 0800-111-0753 までご連絡ください。



日頃はなごみ建築工房をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

朝晩だいぶ涼しくなって来ましたので、体調管理には十分注意して下さいね。

先日長女の七五三写真を撮りに行って来ました。

親バカですが、めちゃくちゃ可愛かったです笑

子供達の成長に感動しました。今年も残り3か月

感謝の気持ちを忘れず、頑張ってます。

- 発行：株式会社なごみ建築工房
- 担当：小林 哲也
- 住所：〒631-0846
奈良市平松5丁目13番1号

- フリーコール：0800-111-0753
- TEL：0742-31-6780
- FAX：0742-31-1269
- URL：<http://www.nagomikenchikukoubou.jp>
- e-mail：info@nagomikenchikukoubou.jp



なごみ建築工房