

●(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



2025年11月号

## シャンゼリゼのマロニエ

赤茶色く色づいたマロニエの木々が、パリのシャンゼリゼ通りを彩ります。コンコルド広場から凱旋門までの間に植えられているマロニエは、四季によってその姿を変えて、訪れる人々を楽しませてくれます。

マロニエの日本名はセイヨウトチノキ。成長すると大木になり、春には二十センチにもなる釣り鐘状の白い花をたくさん咲かせます。花は、ピンと上向きに咲くので、とても見応えがあります。

夏は葉が青々と茂り、爽やかな散歩道になります。そして秋は紅葉。マロニエは日本のモミジのように真っ赤ではなく、黄色みを帯びた赤茶色に紅葉します。石畳の街並みに、赤茶色の色に染まった木々がとてもロマンチックな光景です。

秋になると、大量の実をつけるマロニエ。大量に成るので、背の高いマロニエの木の下を

歩いていると、たまにストンと落ちてきます。それはイガイガに包まれていて、中を開けるとツヤツヤした栗にそっくりな実が現れます。フランスではこの実のことを「マロン」と呼びますが、食べられる栗ではありません。でもイガイガを割って中のツヤツヤした実が半分顔を出したマロンはとても可愛く、籠に入れて飾りたくなります。マロニエの葉と一緒に飾るのも楽しいですね。

そして、シャンゼリゼ通りの冬はとても華やかです。マロニエやプラタナスなどの街路樹に一齐にイルミネーションが灯ると、一瞬で光の大通りに変わります。コンコルド広場から凱旋門への眺めは、光が空から降ってくるような輝きで夢のよう…。

もうすぐクリスマスがやってきますね。今年はどうなドラマが待っているのでしょうか。



冷えたご飯をレンジにかけるとパサついたり、べっとりした経験はありませんか。炊き立てに劣るとはわかっていても、少し残念な気がするものです。でも、電子レンジで使える伊賀焼のおひつなら、冷めたご飯を美味しくふっくらと温めてくれますよ。

## 【老舗窯元が生み出す呼吸するおひつ】

長谷園は、三重県伊賀市にある1832年創業の老舗窯元です。伊賀焼の伝統と技術を継承し、素材にこだわり、現代の暮らしに溶け込む土鍋や陶器を生産しています。そんな長谷園の、電子レンジで温められる陶製のおひつ陶珍（とうちん）「優」をご紹介します。陶珍とは、呼吸する土といわれる伊賀の粗土を活かした伊賀焼のおひつのことです。残りご飯を陶珍に入れ、そのまま冷蔵庫で保存します。温める前に、蓋を1分ほど水につけて表面の水分をぬぐいます。蓋をしめて電子レンジ（500W）で3分加熱すれば、水分が熱蒸気化され、炊き立てのようにふっくらと温めなおすことができるのです。

## 【公式限定 陶珍「優」】

ごはん約1合分が入る小さなおひつで、蓋に取っ手が付いているのが特徴です。ご飯の温めはもちろん、レシピ付きで一人用の丼や煮物、また付属の陶製のこを使えば、温野菜やシューマイなどの蒸し料理を簡単に調理することができます。素朴で温かみのあるデザインは、そのまま一人用の器として食卓に出しても違和感がなく素敵です。土鍋の優れた機能はそのままに、日常使いに便利で、忙しい私たちの生活を豊かにしてくれますよ。



## 暮らしのエッセンス

秋の夜はお部屋でゆっくり過ごしたいですね。そんな時に飲みたいのがラテ。気持ちがほっこりしますね。

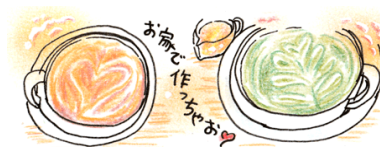
### ◆カフェラテとカフェオレは違うの？

カフェラテは、エスプレッソに牛乳を注いだもので、コーヒーと牛乳の割合が2：8になります。カフェオレは、ドリップコーヒーを使用して、コーヒーと牛乳の割合が5：5で作ります。どちらもミルクコーヒーですが、コーヒーの種類や割合に違いがあるんですね。ラテというと喫茶店で飲むもの、というイメージですがお家で簡単にできるんです。

### ◆お家でカフェラテを作ろう

エスプレッソマシンがない場合は、ドリップコーヒーを濃いめに作ります。次に牛乳をし

## ラテでほっこり



ンジで温めて泡立てます。泡立てるのに100円均一でも売っているミルクフォーマーが便利です。泡立てた牛乳をコーヒーに注ぎ、最後に泡をのせるように入ればカフェラテの完成！キャラメルソースなどをトッピングすると喫茶店のようです。

### ◆カフェラテ以外にも

抹茶ラテは抹茶を立てて、砂糖を入れて泡立てた牛乳を注げば出来上がり。ほうじ茶ラテは、温めた牛乳に濃いめに煮出したほうじ茶を濾して入れると楽しめます。

# さつまいも豆乳汁

あなたとこんすてきにごはん

## 材 料 (2人分)

・さつまいも	1/2 本	・みそ	小 4
・長ネギ	1/2 本	①・かつおだし	250cc
・甘塩鮭	1 切れ	・酒	25cc
・豆乳	250cc		



①



さつまいもは2センチくらいの厚さのいちょう切りにし、水にさらしてざるに上げる。長ネギは2cm長さに、甘塩鮭は4等分に切る。

②



鍋に①と鮭を入れて強火にかけ、アクを取る。さつまいもと長ネギを加え、さつまいもがやわらかくなるまで弱火で煮る。

③



豆乳を加え、温まったら味噌を溶いてできあがり。

### Health Point

- ・鮭と豆乳の組み合わせは、抗酸化作用から老化防止効果が期待でき、また、カルシウムの吸収力がアップするため骨粗鬆症予防にもお役立ちです。

## 今どきリフォーム事情

～ 家で仕事ができる  
スペースを作ろう ～

近年は働き方が多様化したことにより、オンラインで家で仕事をする、自宅で起業するなど、在宅で働く人も増えています。家で仕事ができるスペースを作ってみましょう。

### ◆仕事とプライベートが混ざらないように

家で仕事をするには、プライベートの物と混ざらないようにする工夫が必要です。特に、リビングで仕事をする場合は、ワゴンなどの収納アイテムを利用して、仕事の物だけを一か所にまとめるのがおすすめです。このひと手間だけでもプライベートと分けられます。

を新しく貼りなおすなどひと工夫することで、背景の映り込みを気にする必要がなくなるのでおすすめです。落ちつけて集中できる空間を作りましょう。



### ◆使っていない部屋や空間を使う

今使っていない部屋を、書斎として仕事部屋にすることもできます。部屋だけでなく、納戸、ウォークインクローゼットなど、2畳くらいの空間でも仕事部屋になります。使っていない場所を仕事部屋にする際には、エアコンなどの空調だけは、整えるようにしましょう。オンラインでの仕事が多い場合には、壁紙

### ◆スペースだけでも確保する

部屋を確保できない場合は、リビングの一角を仕事スペースとして、パーティションや仕切りなどで区切るだけでも、仕事スペースになります。また、カラーボックスを2つ少し離して置き、その上に板を乗せれば簡易デスクになり意外と便利です。



## お取り寄せ倶楽部

伊達政宗が400年前に築いた城下町、仙台。市内を流れる広瀬川や市街地の西に広がる青葉山など、緑の自然が多いことから「杜の都」ともいわれています。

そんな仙台の町で四季折々のお菓子を作り続けて75余年。萩の月が有名な菓匠三全が作る洋菓子、ロワイヤルテラッセ。最高級の食材をたっぷり使って焼き上げたサブレの間に、さつまいもや栗、バターを練り込んだ特製の

## ロワイヤルテラッセ — 宮城県 —



ダイヤモンドポテトが挟まれています。さっくりした柔らかいサブレに、ダイヤモンドポテトのもちっとしたしっとり感が絶妙な食感を生み出しています。コーヒーのおともにいかがですか？

お問合せ・・・菓匠三全

電話番号・・・0120-46-3000

ロワイヤルテラッセ

10個入り 3,080円（税込）

## 社長のつぶやき



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。

皆様如何お過ごしでしょうか？朝晩だいぶ寒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。さて、今年は親戚の農家にて米づくりにチャレンジをしておりましたが、先日無事稲刈りも終え全て完了しました。

改めて農業の大変さと楽しさを実感しました。農業については今後も勉強しながら、色々チャレンジしたいと思います。

いずれは安心安全なお米『なごみ米』作りたいですね笑さて今年も残り2ヶ月となりましたが、お客様の笑顔の為に何事にも精一杯させていただきます。

- 発行：株式会社なごみ建築工房
- 担当：小林 哲也
- 住所：〒630-8036 奈良市五条畑1丁目3番13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



ラインQR



ホームページQR



- 不動産事業部 なごみ不動産
- URL：http://www.nagomi-fudousan.jp
- e-mail：info@nagomi-fudousan.jp

会社住所・フリーコールはなごみ建築工房と一緒にです。



ホームページQR

