



OK! ユリシーズ通信

Vol.09
2020年8月号

＜発行＞
(株)OKユリシーズ44
東京都品川区大井4-8-1
竹内ビル1階
TEL.03-5728-9113
FAX.03-5728-9115



頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが5箇所あります。
さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニャー



そうめんをさまざまな味で楽しもう！

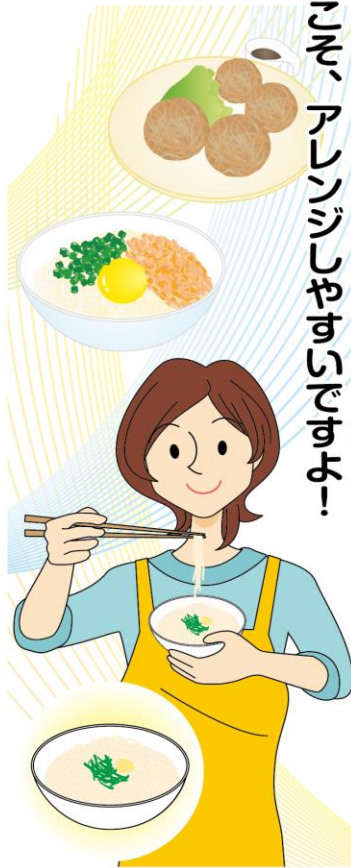
食べ方がワンパターンになりがちなそうめんですが、
シンプルな食材だからこそ、アレンジしやすいですよ！

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「そうめんの活用」です。

喉ごしが良く、おいしいそうめん。めんつゆでつるつるといいですよ。でも、ワンパターンで飽きてしまったり、いただきもので余らせていたりいませんか？そこで、そうめんをいろいろとアレンジしてみましよう。

和・イタリアン・韓国風…味の幅が広がります！

極細のパスタ「カッペリーニ」の代わりにそうめんを使うのはいかが？トマトを細かく切り、オリーブオイル、塩、こしょう、ケチャップと合わせてパスタソースをつくり、冷蔵庫で冷やしてから、ゆでたそうめんと和えれば、冷製トマトそうめんになります。そこに、みじん切りにして軽く水にさらした玉ねぎを加えてもいいですよ。また、市販のパジルソースとそうめんを和えて、



冷製ジェノベーゼにしても良いですね。



冷製トマトそうめんはドライパジルや刻んだパセリを加えてもおいしい♪

和風で楽しむなら、刻んだ大葉と梅干し、納豆などをめんつゆで和えて食べるのもおいしいです。釜玉風もおすすすめ！卵の黄身のほかに、刻んだ青ねぎやしょうが、かつお節など好みの具を乗せ、しょうゆをお好みの量かけて混ぜます。そこへラー油や海苔、キムチを加えれば一気に韓国風になります。韓国風といえば、ビビン麺風でも楽しめますよ。



ビビン麺風やごまだれはゆでた鶏ささみや豚肉を加えれば、ボリューム満点！

コクのあるごまだれも合います。めんつゆに牛乳、もしくは豆乳（調整でも無調整でもOK）、練りごまを混ぜ、そうめんにかけてあげればできあがり。市販のしゃぶしゃぶ用のごまだれとめんつゆを合わせれば、もっと

手軽にできます。

市販のコンソメスープでシンプルに洋風にゆめんにすれば、体に優しい一品に。市販のわかめの中華スープに入れるのもおすすめです。

あんかけ焼きそば風にするのも良いですよ。白菜やにんじん、かまぼこなど、好みの具を炒め、中華スープを入れ、しょうゆ、塩こしょうで味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつければ、中華あんのできあがり。

油を使つての調理や具として使うのも美味

そうめんを、ゆでた後に水気を切つて平たく固め、フライパンで焼きます。あんを上からかければ完成です。あんなは、面倒なら、レトルトの中華丼のあんを使つても良いですよ。



調味料はお好みで調節してくださいね

ゆでたそうめんを生春巻きの具にするのもおすすめです！パプリカやゆでたえびと合わせて一緒に巻けば、食べごたえも充分。ちなみに、揚げり春巻きの具としても使えますよ。ちよつと変わり種で、そうめんを素揚げし、細かく砕いてサラダのアクセントにするのはいかが？また、そうめんを細かく砕き、豚や鶏のひき肉をだんごにしたものや、コロツケの揚げ衣にすれば、パリパリとした食感が楽しめます。

裏面にも役立つ情報が満載！

イマドキ・トピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！



増えるスマホプランのトラブル

最近、スマートフォン（通称スマホ）の契約を巡ってのトラブルが増えているそうです。スマホのプランは結構複雑なので、通話やメールしか使わないシニアの人でも、動画見放題といったオプションサービスなどが、要領を得ないままにプラスされていたり、タブレット（スマホよりも大型の板状の機器）や電話などとセットにするとお得ですよ、と言われてそのまま契約してしまったりと、ムダなものがあるケースも。もし、不安であれば、プランの詳細を確認してみたいかがでしょう？ 家族やスマホに詳しい知り合いなどに明細書を見せて相談したり、一緒に携帯ショップへ行くのも良いですね。必要であれば、プランの見直しを相談してみましょう。毎月料金が発生するものなので注意して契約し、楽しく使いたいものですね。



1日1捨って知ってる？

物が増えすぎて片づかない！「片づけるとなると全部出さなければ」と思うと腰が重くてなかなかできない……などなど片づけに悩みはつきものですね。では、ちょっと視点を変えて1日1個、いらないものを捨ててみるというのはいかが？ これを「1日1捨」といって、ひそかな話題に。もちろん、毎日でなくてもOK。ちょっと空いた時間に引き出しひとつ覗いてみて、いらないものがあればちょっと捨ててみる。たとえば、「箸の片方がなくなってそのままだったので処分」、「いらない紙袋を捨ててみた」、「もう読まない雑誌を捨てた」などなんでも良いので、処分したものを写真やメモに残してみましょう。1カ月など、ある程度日にちが経ったときに、それを見返すと「こんなに処分したものがあつたんだ！」と、片づけへのモチベーションがあがるそうです。それが進めばお部屋スッキリへの道も開けるかも！ぜひ、参考してみてくださいね。



市販の調味酢が使える！

お寿司やピクルスをつくる時に手軽に使える調味酢。自分でお酢や砂糖などを合わせなくても、味が決まるのが魅力。切った野菜を漬けておくだけで副菜ができあがる簡単さも人気のひとつです。そんな調味酢ですが、もっと幅広く使えます。たとえば、メイン料理。鶏肉や鮭などのお魚を焼き、仕上げに回しかけ、弱火にして照りが出るまでからめれば、甘酢焼きのできあがり！ほのかな酸味があるので、食欲が落ちがちな時期におすすめですよ。また、オリーブオイルと合わせればマリネもできます。ニンジンを細切りにして調味酢とオリーブオイル、お好みのハーブを合わせればカフェメニューでも人気のキャロットラの完成！調味酢にめんつゆを合わせれば美味しいたれに。片栗粉でとろみをつければかに玉のあんにもなります。



タッチレス水栓 ナビッシュハンズフリー／ナビッシュ

吐水も止水も自動で。快適操作のナビッシュでシンク作業がスイスイはかどる！



INAX

清潔・節水・安心♪ タッチレス水栓のメリット

操作 **触らないから キレイ。**
ラクラク



乾電池式タイプなら
電気工事不要！
浄水器付きタイプも
あります！

商品説明動画は
こちらを
ご覧ください。



①水栓に触れることなく水を出したり止めたりできる

料理中に両手が汚れていたり、お鍋など大きな調理器具を持って両手がふさがってしまった時でもセンサーにかざすだけで水が出てくるので、どこにも触れることなく、どこも汚すことなく洗う事ができます。また、感染症対策としてハンドルに付く雑菌などに触れる機会も減らす事ができるのでとっても衛生的です。

②今まで水が出しづらかった方も安心して使える

小さいお子様で奥の方にあるハンドルを背伸びしないと触れなかったり、力の弱い年配の方や障害を持っている方でも、蛇口のセンサーに手を近づけるだけなので、安心して使用できます♪

③節水効果が高い

蛇口の閉め忘れが多い小さなお子様がいらっしゃる家庭ではセンサーに触れなくなると水が止まりますので閉め忘れの心配もありません。他にも手を洗っているときに石鹸が手に付いたまま蛇口を開めるのが嫌なので、水を出しっぱなしにしているという経験がある方も必要な時にだけ水を出せて、自動的に止めることができるので、節水効果を高めることができます。

④お掃除が簡単

タッチレス水栓であればハンドル部分に触れる機会が格段に減りますので、汚れる機会も減って掃除の回数を減らしてもキレイを保つことができます。



大きな洗い物も
無理なくこなせる
(ブーストアップ機能)



シンク洗いも
ラクラク
(ホース引き出し機能)



整流 スポット微細シャワー
洗浄時の水ハネを
大幅低減
(スポット微細シャワー(吐水切替))



Instagramやってます



ちょこっと修繕動画
投稿しています！



弊社でも昨秋よりInstagramを始めました。役に立つ住まいの修繕動画やおススメの建材・内装材をご紹介します。是非フォローお待ちしております！



只今 雑誌に弊社の記事が掲載



現在書店にて発売中の『暮らし快適 REFORM guide vol.9』の市区で探せる安心・うでさきのリフォーム会社119社というページで、品川区の施工業者として弊社が紹介されています。是非ご一読ください。

間違えさがし答え：①お母さんの帽子 ②お母さんのズボン ③おばあちゃんのフルーツ ④女の子のスカート ⑤大きいきりんの目

ご相談・お問い合わせはこちらまで

株式会社 OKユリシーズ44

〒140-0014 東京都品川区大井4-8-1 竹内ビル1階
TEL : 03-5728-9113 FAX : 03-5728-9115
E-mail : support@okulysses44.com

施工事例やお得なキャンペーンの情報を掲載しています。ぜひご覧ください♪



当店で
Tポイントが
貯まります。



https://www.facebook.com/okulysses44/

OKULYSSES44
ouchi リフォーム