



Atelier-Imagine

# IMAGINE TIMES

イマジン タイムス 2018.2



## ●今月の注目トピックス●

- 家づくりの豆知識…好みのキッチンスタイル？
- いろんなグッズ紹介…ナカギシ ホットブランケット
- どおでもいい雑学の時間…ゆきはおいしい？
- かんたんレシピ…絶品スクランブルドエッグ オン トースト

## わたなべ@イマジンの大きなひと言…

皆様こんにちは、アトリエイマジンのワタナベです。さて皆様お正月はどのように過ごしましたか？今年は曜日の関係で長くお正月休みを取れた方が多かったと思います。当社はいつも7日までお休みをいただきまして8日からの仕事始めですが、休み明けから雪が降り続けましたね。まあ、この地域に住んでいる限りしょうがない事ですが、正月中になまった体にはききますね…

ところで、今年の正月、私は家族旅行に行ってきました！飛行機のマイルと楽天のポイントがある程度貯まったのでここで使い切りましたよ(〇)いった場所は子供の樂園ユニバーサルスタジオオ！(\*。\*)ミニオンに会いに行きました。

しかし、前途多難な旅行でありまして…まず、行ったのが新潟空港から伊丹空港までの行程でしたが、朝一息子がご飯を食べ終わった直後に嘔吐…テンション上がりすぎて戻したようです…(@\_@)初めての飛行機はゲロゲロで始まりました。大阪に到着して初日は通天閣に行ってきました。安倍野ハルカスも近くにあるのに通天閣に行ったのは大人の趣味です。そこで本場の串カツを食べに行きましたが、娘は串カツよりも無料のキャベツを一人で全部食べていました。親孝行ですね(#。#)そしたら突然泣き出して…「なした？」と聞くとあまり勢いよく食べたもので自分の指も一緒にかじったらしいです…(@\_@)



そんなこんながありまして、2日目ユニバーサルスタジオオ。もうミニオンを目の前にテンションマックスでした(〇)しかし、何見ても…高いですね…ポップコーンミニオン入れ物付きで1個3500円…さすが夢の国。まあ、楽しんだようだったのでよしとします。しかし、テンションマックスのままいると子供って歩きながら寝るんですね。「眠い…」と言いながら倒れこみました。

そこからは親が大変です。荷物持って、子供抱えてあの広いパーク内を歩き回る…夜のパレードは見れませんでした。

なんだかんだありましたが、久しぶりのお休みは家族と楽しく過ごしました。さて、2月を迎えます。冬の寒さにも負けず頑張ってまいりましょう！





# 家づくりの豆知識。

-好みのキッチンスタイル?-

みなさんのお家はどんなキッチンですか？新築・リフォーム予定の方は、どんなキッチンにしたいですか？キッチンスタイルは、大きく分けて、「クローズドキッチン」・「オープンキッチン」・「セミオープンキッチン」の3つがあります。それぞれ簡単にご紹介します。

## ●クローズドキッチン

調理中の煙や臭いが他の部屋へ流れない、多少乱雑になっていても他の人の目に触れないので急なお客様でも慌てなくてよい、収納量が確保できます。独立型なので特に小さなお子さんがいらっしゃるご家庭には不向きです。

## ●オープンキッチン

作業のスペースというよりインテリアの一部として見せるスタイリッシュなキッチン。

## ●セミオープンキッチン

一番人気のあるのがこの「セミオープンキッチン」。

LDKが一体型のオープンスペースです。カウンターに高さをつけ、シンクなどの手元がリビング・ダイニング側から見えないように



します。キッチンからリビング・ダイニングへ目線が通るので、さりげなく間仕切りしつつ、家族や来客とコミュニケーションがとれます。

それぞれのスタイルのメリット・デメリットをふまえて、皆さんご自身がその空間でご家族やお客様とどう過ごされたいかを一番に考えてスタイルを決めることが大切です。

「こんなキッチンにしたい！」と思ったらぜひご相談くださいね(^\_^)

## 今月のいろんなグッズ紹介！

### 「ナカギシ ホットブランケット」

まだまだ寒い日が続きますね。そんな寒い冬の夜の必需品☆『オフィスが寒い…』『家の中がなかなか暖まらない…』お悩みを一気に解消！ホットブランケットで(電気ひざ掛け毛布)です。

スイッチを入れればすぐにぽかぽかあったか♪心地よく眠れます。ブランケットは洗濯機で丸洗いができて便利です。高温でダニを退治するダニ退治機能付き。





## どおでもいゝ雑学の時間。 -ゆきはおいしい? -

寒いですね～。2月は「雪」についてお話しします。

いきなりですが、みなさん雪を食べたことはありますか？ 真っ白くておいしそうに見えますよね～子供の頃1度はあるのではないのでしょうか。

見た目はきれいに見えますが、食べるのはオススメしません…なぜなら大気中のホコリや花粉などを結晶化しているからです。

これ聞いたらもう雪は食べずに、雪だるまや、雪合戦。かまくらをつくった方がいいですね。かまくらをつくるときは、水っぽくない雪の方がいいみたいですよ！

そんな食べたくない雪ですが、地球上で最も雪が降る都市はなんと「日本」なんです！みなさん知っていましたか？

- 1位：青森市（年間降雪量：792cm）
- 2位：札幌市（年間降雪量：485cm）
- 3位：富山市（年間降雪量：363cm）
- 4位：カナダ、セントジョンズ（年間降雪量：332cm）



青森県青森市の様子

と、上位3つを日本が占めているのです！驚きですよね！

1位の青森市は、地球上のどの都市よりも雪が降り、毎年平均8メートルもの雪に見舞われるそうです。私はてっきりカナダだと思っていました…

いかがでしたでしょうか。それではまたお会いしましょう！



### -ちょっと心に染みるいい言葉-



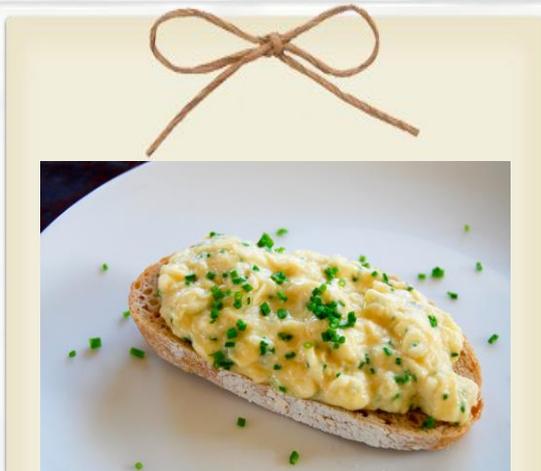
『一日一日を懸命に生きれば、未来が開かれていく。  
将来を見通すということは、  
今日を努力して生きることの延長線上にしかない。』

～稲盛和夫～

日本の経営者。

「京セラ」「第二電電（のちのKDDI）」創業者。技術者でありながら会計に明るく、「アメーバ経営」など独自の経営手法で同社を大きく成長させた。

# かんたんレシピ 絶品スクランブルドエッグ オン トースト



簡単な材料でレストランにも負けないくらいのおいしいスクランブルドエッグの出来上がり！

## 食材・調味料(2人分)

卵 4個

牛乳 50cc

塩 ひとつまみ

バター 10g

チャイブ 1/2袋

サワードウブレッド(薄切り) 2枚

※チャイブはネギの仲間で、中空の細長い葉にマイルドなネギの風味があり、和洋中いずれの料理にも利用できる便利なハーブです。卵やジャガイモ料理と相性がよいことで知られ、カロテンの豊富な緑黄色野菜として、西洋料理でよく使われています。

## 作り方

- ① チャイブはみじん切りにしておく
- ② ボウルに卵を割りほぐし、牛乳と塩を加えて混ぜ合わせる。
- ③ テフロン加工のフライパンにバターを溶かし、卵液を流し入れる。
- ④ シリコンのフライ返しを使って、フライパンのそこをこそげるように大きく円を描くように動かしながらスクランブルドエッグをつくる。卵が7割くらい火が通ったらチャイブを加えさらに混ぜ、8割くらい火が通ったところで火から降ろす。
- ⑤ トーストしたサワードウブレッドとともに器によそう。

## ★ワンポイント★

テフロン加工のフライパンとシリコンのフライ返しで作るのがポイント。ふんわり仕上げるには、フライパンに卵液を流し入れたらすぐにフライ返しで混ぜ始め、仕上がるまでフライ返しで混ぜ続けてください。スクランブルドエッグは余熱でも固まるので火は通しすぎないように。

## すてきな住まいの写真を募集します！

### アトリエイマジンで新築・リフォームされた住まいの写真大募集！

イマジンタイムスと弊社ホームページでご紹介させていただきます。

『お気に入りの場所 じまんの趣味のお部屋 暖炉のある暮らし』・・・など

写真の説明をひとこと添えて、とっておきのお写真をぜひご応募ください♪



ご応募はメール([imagine@atelier-imagine.jp](mailto:imagine@atelier-imagine.jp))またはFACEBOOKのメッセージで随時受け付けております。



有限会社 アトリエ イマジン

〒997-0117 山形県鶴岡市大宝寺字中野 142-7

TEL 0235-25-5508 FAX 0235-25-5509

フリーダイヤル 0120-910-348 URL <http://www.atelier-imagine.jp/>



「イマジン タイムス」がご不要の方は、アトリエ イマジン 0235-25-5508 までご連絡ください。