



頭の体操！間違いがしゲーム
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ね！

答えは裏を見てニヤ～



いろんなフォンデュを楽しんでみませんか？

ひとつのお鍋にチーズやチョコレートを溶かし、食材をつけ絡めて食べるフォンデュ。みんなでやれば、盛り上がりですよ！

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「いろんなフォンデュを楽しむ」です。

ランチやパーティーが華やかになるフォンデュ

チーズやオイルなど、火にかけながら楽しむスタイルは、専用の鍋でなければと思いますが、普通の鍋と卓上ガスコンロでもできますよ。

フォンデュという思い浮かぶのはチーズフォンデュ。とろとろに溶かしたチーズに野菜などをつけ絡め、アツアツをほおばると、幸せな気分になりますね。

チーズフォンデュのベースはピザ用チーズ。弱火にかけ、ゆっくり溶かしながら少しずつ白ワインを入れ、お好みのやわらかさに調整してください。電子レンジなら600Wで1分半ほど。溶け具合がまだなら、さらに電子レンジで時間を調整しながら溶かしてください。ホットプレート



を使うのもおすすめですよ。

合う食材は、ブロッコリーやニンジンなどの野菜はもちろん、ワインナーやミートボール、ちくわやはんぺんといった練り物もとてもおいしいですよ！食パンもおすすめです。



チーズフォンデュにはお好みで牛乳や味噌を加えてもおいしいですよ！

オイルフォンデュはオリーブオイルで野菜などを素揚げして好みのソースをつけて食べる料理です。てんぷらなどと違って衣もないので、意外とヘルシーです。鍋にオリーブ



オイルフォンデュはエビなどの魚介類もおすすめ！

オイルを入れて温め、野菜を入れてプツプツと泡が立ったらOK。温度は160～180度がおすすです。油はねが強くなってきたら火を調節してください。ちなみに、たこ焼き器の穴にオイルを入れて楽しむのも良いですね。

おすすの食材は野菜全般にウィンナーなど。じゃがいもやニンジンなど固い野菜はあらかじめ電子レンジで温めておくといいですよ。ソースは、マヨネーズやケチャップ



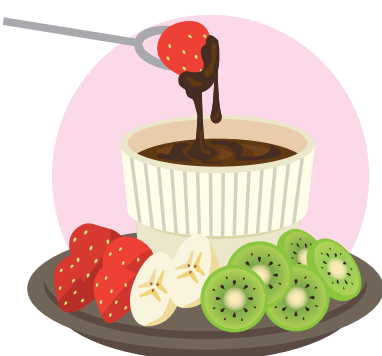
とソースを混ぜたバーベキュー風ソースがおすす。マヨネーズには粒マスタードを混ぜれば大人の味に。

デザート系フォンデュをワイワイ楽しもう！

デザートとして楽しめるフォンデュもご紹介！チョコレートフォンデュは市販のチョコレートを牛乳を少しずつ足しながらお好みのやわらかさに調整してください。

いちごやバナナなどの果物はもちろん、クッキーやベビーカーステラ、マシュマロなどもおすす！ポテトチップスは甘しよっぱさを楽しめ、味のバリエーションも広がります。

あんこフォンデュで和風スイーツパーティーはいかが？市販のあんこに無糖なら砂糖を加えてお好みの甘さにし、水を少量ずつ加えながら



デザート系フォンデュは固まりにくいので食卓で火を使わずにできます

のぼしていきます。水ではなく牛乳で伸ばせば、マイルドに仕上がります。よりとろみが欲しければ片栗粉を加えてもOKです。
こちらもちごなどの果物はもちろん、白玉だんごもおすす。お餅を小さめに切り、トースターで軽く焼いたものでもいいですよ。食パンも手軽でおいしいです。
チョコもあんこも、残ったらアイスに掛けるなどして楽しむのも良いですよ！

先月開催されたクラフト秋祭りにご来場頂きまして、誠にありがとうございました。天気も良く予想を上回るご来場者数で終始大盛況でした。ご家族やお連れ様と一緒に楽しんでいる様子を拝見できてまして幸いでした。

また、初開催で不届きな点多々ございましたこととお詫び申し上げます。今後は皆様のご意見を取り入れまして、さらなるサービス向上を目指して努力して参りますので、引き続きよろしくお願い申し上げます。秋祭りの記事が11/22 福島民報に掲載されました！



11/29 木曜日 福島テレビ「スマイルプラス」に取材放映されました！

看板犬グランもばっちり映ってます♪



便利・安全・安心!最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

Well Life

料理するよろこびを、より多くの方に感じて欲しい。車椅子を使う方や、立ち仕事をつらいと感じる方が座った姿勢のまま、快適に料理ができるよう考えられたキッチン。

LIXIL

膝もつま先もしっかり奥まで入るから、必要なところへ、ラクに手が届きます。



3つのフィットで使いやすい

座った姿勢での動きやすさや作業のしやすさにすみずみまで配慮しました。

カタチがフィット!
足元をさげらないオープン設計



奥行きがフィット!
奥まで手が届きやすいスリムなワークトップ

正面からアクセスできるオープンな設計
下ごしらえも加熱調理も洗い物も、自然な姿勢で作業ができます。
○グリルレスプランの場合



便利な機器が豊富にそろいました



タッチレス水栓 ナビッシュ



オートダウンウォール

暮らしを彩る19色の扉カラー



詳しくはこちら

間違えがし答え：①エアートランポリンのノボリ ②エアートランポリンの入り口 ③木の本数 ④犬のしっぽ ⑤お母さんのスカート

ご相談・お問い合わせはこちらまで



LIXILリフォームショップ

クラフト

フリーダイヤル：0120-626246



〒972-8326 いわき市常磐藤原町大畑97-2

Tel：0246-88-7367

E-mail：info@kraft62.com

Fax：0246-88-7368

URL：http://kraft62.com/