

市販の生餃子をアレンジして楽しもう！

食卓に重宝する市販の生餃子。シンプルな材料でつくられているので、少しの工夫で楽しみが広がります。

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「生餃子をいろいろ楽しむ」です。

手軽に買える市販の生餃子。焼いてそのまま食べるのも良いですが、豚肉や野菜がバランスよく入っているあんは、どんな味でもなじむので、活用してみたいかがでしょうか？そのアレンジをご紹介します。材料や調味料は好みで調整してくださいね！

イタリアンや中華風！ アレンジで楽しむ♪

- ・ホールトマトとコンソメを合わせ、生餃子を入れて煮込めば、ボリュームたっぷりのトマト煮込みに。
- ・鶏がらスープの素で中華風スープをつくり、餃子を加え、卵を溶き入れればあっさりスープに。ここに、春雨を加えてもおいしいですよ。
- ・スープ系は餃子を崩しながら食べるのもおすすめです。
- ・並べた生餃子にカットトマト、ピ



ザ用チーズをかけてトースターで焼けば、ピザのような美味しさ！フライパンで蒸し焼きにしながらでもできます。こちらは、おつまみにもおすすめです。

・水、鶏がらスープの素、お酢、砂糖、水溶き片栗粉で甘酢あんをつくり、焼くかゆでた餃子にかければタレいらずでモリモリ食べられます。



スープ系は、ちょっとした夜食にも♪

- ・しょうゆとごま油、砂糖、きざんだトマト、きゅうりを混ぜ、焼いた

餃子にかければサラダ風にして食べられます。調味料をポン酢や中華ドレッシングで代用しても良いですね！

- ・キムチ鍋に入れてみるのはいかが？ニラや白菜など、野菜と一緒に煮込めば、アツアツで体の芯から温まります♪

とってもお手軽に、市販の調味タレと合わせるのはいかが？

- ・オイスターソース炒めの素を絡めて炒めたり、なすと一緒に餃子を入れて、マーボーなすの素で炒めてみるのもおすすめです！立派な夕飯の一品になります。ご飯の上のせて、丼にしても良いですね！

オリジナルのタレで いろんな味を満喫♪

タレはしょうゆとお酢、ラー油が



甘酢あんかけは、細切りにした玉ねぎやピーマンを加えて、ボリュームアップしても良いですね！

定番ですが、最近はお酢としょうゆを合わせた酢こしょうも人気です。自分でアレンジして他の味を楽しんでみるのも良いですね。

・めんつゆに柚子こしょうを加えてピリッとしたアクセントが楽しめるお手軽タレはいかが？

・ネギ塩タレもおすすめ。みじん切りにした白ネギ、塩、ごま油、黒こしょう、レモン汁で完成。さっぱりとしているので、いくらでも食べられそうです。



みそダレはアクセントに七味を入れてもおいしいですよ。

- ・ニラダレもおいしいですよ！しょうゆ、砂糖、お酢、ごま油に細かく刻んだニラをどっさり入れれば完成！
- ・ちょっと変わり種でエスニック風はいかが？しょうゆ、砂糖、ナンプラー、レモン汁を合わせ、お好みで刻んだパクチーをプラスすれば、より本格的になります。
- ・みそダレ：みそ、しょうゆ、砂糖かみりん、水を混ぜればできあがりです。



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ね！

答えは裏を見てニヤ～





リフォーム資金が気になる方へ、朗報です！ 最長36回（3年）の分割払いOK

金利0% クラフトリフォームローン

対象：LIXILリフォームショップクラフトで工事契約をされた方

対象期間：2019年2月1日～2019年4月30日ローン申込み分まで

金利：合同会社クラフトが全負担致します

融資金額：10万円以上、300万円以下

月々最低
支払金額：5,000円以上

ご利用条件：全商品

キッチン・バスルーム・トイレ・洗面化粧台・サッシ全般・玄関ドア・エクステリア
庭まわり・カーポート・ウッドデッキ・外壁・屋根など。お気軽にお問合せ下さい！



代表：志賀 昌樹

現代は、使い捨ての世の中
とされていますが、古い
ものを修理しながら長く使
うのもECOだと思います。
家造りも同じではないでし
ょうか！
リフォーム・リノベーショ
ンで楽しく快適な暮らしの
お手伝いを致します！

幸せHAPPYクラフト

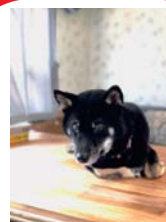


お客様の想いを形に☆
ガーテンプランナー
土屋



素敵な家造りの
お手伝いを致します！
藤原店 店長
蛭田

スタッフ紹介♪



社長秘書&看板犬
グラン ♂ 2歳



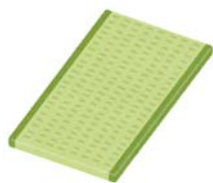
コーヒESHOP Tokidoki Cafe
コーディネーター
草野
ハンドドリップコーヒーの
おもてなし♪



地域の方々のふれあいを大切に
すまいメイト
蛭田

よろしくお願い致します！

和紙畳ってどんなもの？



畳と言えばい草ですが、最近、和紙でつくられた和紙畳が注目されています。い草畳は経年変化により、畳の目が毛羽立って来たり変色したりしますが、和紙畳は耐久性に優れているので、見た目や色が変わりにくく、傷もつきにくいのが特長。原材料が紙なので、素朴な風合いも楽しめるうえに、カビが生えにくいのも魅力です。和紙畳の中には、樹脂コーティングされ撥水性に優れたものもあります。薄いつくりで、床暖房が使えるのも良いですよ。お手入れは、ふだんは乾拭き、もしくは水を固く絞ったタオルでふくだけで十分。飲みものなどをこぼしたら2～3分以内に乾いたタオルで拭くだけでOKです。一方、デメリットは、い草畳に比べて値段が高く、い草ならではの香りが楽しめないことやい草畳より硬いことです。見た目がすっきりして、機能性に優れた和紙畳、新たな畳のスタイルとしてチェックしてみてもいいかもしれません♪

みかんの皮、活用法！



みかんを食べると必ず出る皮。捨てずに活用してみませんか？ 天日干したり、レンジでチンして不織布のネットなどに入れば入浴剤代わりに。大根など、浅漬けのもとでお漬物を作るときに細かく切ったみかんの皮を一緒に入れると、さわやかな漬物ができ、もちろん一緒に食べられます。カラカラに乾いたみかんをフードプロセッサなどで粉々にして瓶で保存すれば煮物のトッピングやクッキーに混ぜるなど、料理にも活かれます。細かく刻んではちみつと砂糖で煮ればジャムにも。みかんの皮にはクエン酸やリモネンが含まれるので掃除にもおすすめです。電子レンジで皮を水に入れてチンすると、ミカンの皮の水分が水蒸気になって庫内に行き渡るので、タオルで拭くと、油汚れが取れやすくなり、香りもさわやかになります。ぜひお試しあれ！

間違えさがし答え：①魚の尾びれ ②漫画のコマ割り ③男の子の指 ④犬の向き ⑤バレーボール

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 福島県いわき市常磐藤原町大畑97-2
Tel：0246-88-7367 Fax：0246-88-7368
E-mail：info@kraft62.com http://www.kraft62.com/