

くろちゃんだより



こんにちは! 恵那市、中津川市、白川町担当の小嶋です。
恵那の山々が深緑でとても美しく、庭の紫陽花も色鮮やかに咲いてきました。
皆様はいかがお過ごしでしょうか。



今月からサポートプラザイシグロ恵那で、毎月第3土曜日にイシグロスタッフによる「まち cafe」を開催することになりました。お茶とハンドメイド作品やワークショップを楽しんでいただけます。素敵なカフェタイムを一緒に過ごしましょう!

6月はアーティシャルフラワーのアレンジメント体験や、パワーストーンやタロット占いなどがあります。ぜひお越しください!

毎月の予定はくろちゃんだよりでお知らせしますのでお見逃しなく!
皆様のご来店を心よりお待ちしております。



リフォームプラザイシグロ 毎月土曜日限定

まち cafe 情報!



第2土曜日: リフォームプラザイシグロ多治見店
第3土曜日: リフォームプラザイシグロ恵那店

イシグロスタッフによる月に1度のカフェです。
コーヒーや美味しいスイーツを楽しみながら、
ハンドメイド作家さんの展示販売やワーク
ショップも体験できます。



◆◆7月のまち cafe◆◆

☆リフォームプラザイシグロ多治見店

- 多治見市白山町 5-11 (サポートプラザ多治見1階)
TEL: 0120-081-496
- 7/13 (土) am10:00 ~ pm3:00
- おやつ「仲田屋 (ナカタヤ)」のわらび餅
(参加費無料、無くなり次第終了)
- アトリエサナーレ作品展 展示&ワークショップ
押し花教室 小畑真由美先生による
「フラワーカード又はお花のうちわ」体験できます。
(有料 500円 ~ 予約優先です。)



☆リフォームプラザイシグロ恵那店

- 恵那市長島町中野 58-1 (サポートプラザ恵那1階)
TEL: 0120-22-9604
- 7/20 (土) am10:00 ~ pm3:00
- おやつ 多々楽達屋 (タタラチヤ) のドライフルーツ
ドライフルーツは、国内外の果物を砂糖を使用
せず、低温長時間乾燥した逸品です。
(参加費無料、無くなり次第終了)



- ガーデニング教室 「FULULUとき」(ふるるとき)
観葉植物、多肉植物の寄せ植えと苔玉作り
(有料 500円 ~ 予約優先です。)

<予約・お問合せ> 石黒商事(株) 東濃エネルギーセンター
TEL 0572-55-2169 (仙石)

コインランドリー

くろちゃんランドリー 多治見前畑店



6月8日(土) オープン!!

年中無休: 24時間営業

多治見市前畑町 3-5-1



お問合せTEL: 0572-55-2150 (永田)

石黒商事LINE公式アカウント

お友達登録お願いします!



お得な情報発信
しています!!

石黒商事公式Instagram

いいね! フォローをお願いします!



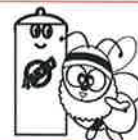
地域の魅力と暮らしに
役立つ情報発信中!!



https://www.instagram.com/ishiguro_inc

石黒商事(株) 東濃エネルギーセンター

〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口705-4 TEL:0572-55-2169 FAX:0572-55-2173



ももちゃんの暮らしきらめく豆知識!



旬をいただく『キュウリ』

夏を快適に過ごせるように、身体を冷やす作用があるキュウリのレシピをご紹介します。



ご飯がススム!

「キュウリのキューちゃん風お漬物」

＜材料＞

- ・キュウリ...6本
- ・塩.....小さじ1
- ・生姜...20グラム位
- ・しょうゆ...100ml
- ・酢....30ml
- ・砂糖....60g
- ・タカの爪の小口切り...お好みで



＜作り方＞

- ①キュウリは1cmの輪切りにします。
- ②キュウリに塩をふり、10分おきます。
- ③生姜を千切りにします。
- ④Aの調味料を合わせ火にかけ沸騰させます。
このときにお好みでタカの爪を入れます。
- ⑤②のキュウリの水気を切り、キッチンペーパーでキュウリをつぶさないように水分を拭きとります。
- ⑥④に生姜の千切りとキュウリを入れて沸騰させます。(キュウリに火を通し過ぎない)
- ⑦沸騰したらキュウリと煮汁を別々にして、再度煮汁だけ沸騰させてキュウリにかけて、そのままさまします。

解凍しながら味がしみ込みあつという間に完成!

「冷凍キュウリの1本漬け」

＜材料＞

- ・冷凍キュウリ...2本
- ・しょうゆ...大さじ1
- ・ごま油...小さじ1/2
- ・塩...小さじ1/2
- ・タカの爪...小口切り1本分
- ・削り節...1g



＜作り方＞

- ①冷凍キュウリはさっと洗い、つまようじで数か所穴をあける。
- ②ポリ袋に①とAを入れて、空気を抜いて口をしぼり、キュウリが解凍するまで漬ける。

＜冷凍キュウリ＞

キッチンペーパーでキュウリの表面の汚れをさっとふき、ポリ袋に入れて冷凍します。使うときは冷凍室から取り出したら、さっと水洗いしてすぐに調理します。炒めるときはキュウリの水分がある程度とんだあとに油を加えるのがコツ。水分が抜けやすく、天日干ししたような食感になります。鶏肉、豚肉、イカやエビと炒めても美味しいですよ♪

※冷凍キュウリの保存期間は1カ月です。

くろちゃん川柳倶楽部からのお知らせ

「旅」をテーマにした川柳を募集中!!



川柳詠んで夏の暮らしを楽しみましょう!心のゆとりが生まれます。皆様の作品をお待ちしております。



＜応募先＞ 葉書又はfaxをお願いします。

「氏名・住所・年齢・電話番号」をご記入の上

〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口705-4

Tel:0572-55-2169 Fax:0572-55-2173

石黒商事欄東濃エネルギーセンター

くろちゃん川柳倶楽部 担当 三浦・井戸



●「旅」をテーマにした川柳応募締切
2024年8月末日(当日消印有効)



「新生活」がテーマの川柳作品紹介

- ピカピカの園児服 三才児 美恵子さん
- 新生活 花も嵐も 友達だ KUさん
- 新生活 五月病に 気をつけて 喜美子さん

- 天気のことわざ -

「雷がなると梅雨があける」



梅雨というと、一般的なイメージとしては雨がしとしと長く降り続く状態を思い浮かべる方が多いかと思えます。しかし梅雨の雨の降り方には時期によってそれぞれ違いがあるのです。

- ・初期(梅雨入り)・・・しとしとした雨が連続する、一般的な梅雨のイメージです。
- ・中期・・・梅雨晴れとも呼ばれる晴れ間がのぞくこともあります。気温・湿度が高くなるため、熱中症に注意しましょう。
- ・末期(梅雨あけ前)・・・降水量が多くなることが多く、集中豪雨が最も発生しやすい時期だといわれています。日本付近に梅雨前線が停滞していて雷がなりやすく、実際に、この梅雨末期に当たる7月頃、集中豪雨による災害のニュースが多いと感じている方もいらっしゃるかと思えます。近年は特に局地的な水害が増加傾向にあるといわれています。アスファルト舗装された地面が増え、排水しきれなかった雨水が路面に溢れたりすることで被害が大きくなっている面があります。こういった大雨に備えて避難経路や避難場所を確認したり、非常用持ち出し袋や備蓄を準備しておきましょう。梅雨前線を太平洋高気圧が押し上げると梅雨あけとなります。

参考:wikipedia

: 気象予報士のぶやんの学習帳
<https://yutakani-nikki.com/>

