megumaガ

2013.8月号… Vol.63

ワンポイント相談コーナー

㊙愛犬相談コーナーポイントパーク2級の寺井泉より皆さまへ

不安解消!「サンダーシャツ」

皆さんのお宅のワンちゃんは「雷」におびえませんか???

我が家では1頭、呼吸困難になるほど怖がる子がいます。

長年の心配を解消してくれる「サンダーシャツ」というものに出会いました!

これはいわば、「赤ちゃんのおくるみ」の原理で、体に適度な圧力を加え、包まれている安心感を持たせるものです。

洋服でも代用できそうですが、やはり特殊な圧力が違うようで、我が愛犬は、この「サンダーシャツ」を着ていると雷にも落ち着けるようになりました。

このシャツ、その他に車に乗るのを怖がる子などにも応用できるそうです。 使用法や販売店、その他ご質問ありましたら、お気軽にご連絡下さいね♥

メグマガ・愛犬相談専用メール→ megumaga.imo.aikenka@gmail.com

今月の工事

㊙恵社長より皆さまへ

効果の程は…???

鉄筋コンクリート造マンションの5階。

東側に遮る建物もなく、朝から素晴らしい日当たり…。

羨ましい限りですが、真夏の暑さは半端ではないようです。

そこで盛夏を迎える前に

『ペアガラス内窓』の取付工事 をさせて頂きました。

元々のアルミサッシの内側に、もう一重サッシを付けます。

事前の寸法採りがとても大切ですが

施工自体は半日とスピーディー!! (3カ所)

先日、暑い日が続いたときに、効果の程をお尋ねしました。

営業的には『暑さがまったく違うわ!』

というご回答を書きたかったところですが(笑)…

お客様曰く『劇的に変わった感はないけれど、

確かに内側の窓を開けると熱い空気がムッと入ってくるのよ』

とのこと…

実感のある正直なお答えを頂けて良かったです!

ひと夏を終えた時に、また感想をお伺いしたいと思います。

また、冬場は結露が凄いとのことで

そちらへの効果の程も楽しみなところです!

旬味ギュッと 焼き枝豆のススメ〜ッ!

今夏、枝豆をどれ位、召し上がりましたか???

6月〜8月が旬の枝豆。一番美味しい時ももうすぐ終わり…。残暑も厳しく、食欲が落ちる時、栄養満点の枝豆をオススメしたくて、とっておきの食べ方もご紹介します!

そもそも枝豆とは…大豆の未熟果です。未熟者だなんてバカにできませんよっ!(笑)

枝豆には大豆には入っていないビタミンCが含まれていて、日焼けで痛んだお肌のミカタもしてくれます♥ そしてそして! 鉄分においてはビックリ!! ほうれん草や小松菜よりも豊富に含まれているのです! 貧血予防や疲労回復に最適ですわ♥ その他、「ビールと枝豆は最強コンビだ!」とおっしゃる お父様方に朗報〜♪ その最強コンビは健康面でも大変理にかなった最強コンビなのです! 枝豆にはメチオニンという アルコールを分解する酵素が含まれていて、おつまみとして一緒に摂ることで アルコール分解を促進…肝臓への負担をやわらげてくれるわけですが うれしいですねっ♥ また、高血圧の予防・改善にも枝豆!! カリウムが豊富なので、体内のナトリウム(塩分)を排泄するお手伝いをしてくれます。

実はまだ書ききれない程の栄養がつまっています。夏休みのお子さんのオヤツにもぜひ枝豆を♥ 枝豆は「ゆでる」が一般的ですが ゆで汁の中に旨味も栄養も逃げやすいので、甘味もギュッと凝縮できる「焼き枝豆」をオススメしま〜すっ♥

かんたんレシピ

《材料》

- 新鮮な枝豆(買ってきたばかりのもの)
- 塩(塩もみ用) 小さじ1位
- 水 50cc位(ゆでる時より少しクタクタ)
- あら塩 少々(出来上がりにパラパラと)

1. 枝豆に塩小さじ1位をふってもむ。
2. 1.を水洗いして汚れ産毛を取る。
3. 油不使用OKの(テフロンなど)フライパンに枝豆と水50cc位を入れてフタをして強火で4分程蒸し焼きにする。
4. フタをオトして中火で2分程焼いて、表面にこがばしい焼目をつける。
5. お皿に盛りつけたあら塩をパラパラ〜っとして出来上がり〜♪

ゆで汁より甘味もギュッと凝縮 美味しいどうぞ〜♥

発行元 megumaガ編集部 恵建設(株) 新潟市新潟1-10-4 Tel. 03-3350-6689 Fax. 03-3350-8186 お気軽にお問合せ下さい