

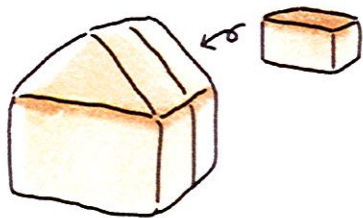
# クリスマスは市販のお菓子で「ハクセンハウス」を作ろう!

☆ハクセンハウスとは「お菓子の家」のこと。イケアや無印良品の「ハクセンハウスキット」を買ってきて作るのも楽しいですが、自分の好きなお菓子を買ってきてあれこれ工夫しながら作るのも楽しいですよ〜♪

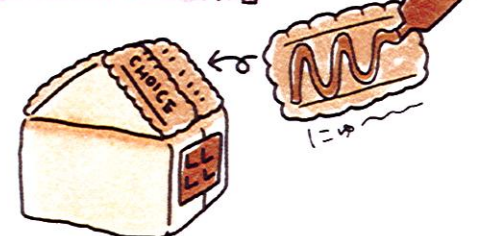
今回は以下の材料で作ってみました。材料も作り方も自由自在! 家のカタチを想像しながらお菓子を選ぶのも楽しいですよ♪

- ・山崎製パンのカステラ
- ・森永のビスケットCHOICE
- ・ブルボンのバームロール
- ・板チョコ(ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート)
- ・デコパンチョコ: 4本
- ・明治のアポロチョコ、マーブルチョコ

## ① カステラで家のカタチを作る



## ③ 板チョコを壁に、チョコを屋根に。デコパンチョコで接着



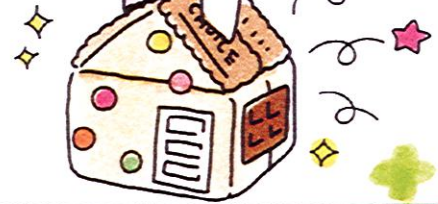
## ② デコパンチョコをお湯で温めて中身を溶かす



## ④ ホワイトチョコを玄関ドアに、斜めにカットしたバームロールを煙突に



## ⑤ アポロとマーブルで飾り付けたらできあがり!



今月も季節を楽しむためのちょっとしたアイデアをお届けします! さあさあ、チャレンジ! チャレンジ!

# 田邊エネソシア ありがとう新聞



## レンジでおいしい熱燗を作ろう! レンチン熱燗入門

☆冬は日本酒の熱燗がおいしい季節。とはいえ湯煎はめんどくさい! という方のために、今回はレンジで熱燗をおいしく作るコツを紹介します!

### コツ1 徳利ではなく、片口を使う

温まり方にムラが出るのが電子レンジの欠点。上下に長い徳利は温度ムラがでやすいので、片口(なければマグカップ)を使うのがおすすめです

### コツ2 マドラーやスプーンでかき混ぜる

片口を使っても温度ムラはゼロにはなりません。飲む前にマドラーかスプーンで軽く混ぜましょう

### コツ3 好みの温度を探す

燗酒は温度によって、人肌燗、ぬる燗、上燗、熱燗、とびきり燗と呼び名が変わります。温度によって違った味わいを楽しめるのが日本酒の奥深さ。いろいろ試して好みの飲み口を見つけましょう。

熱燗の種類と電子レンジの加熱時間(常温保存の日本酒1合を500Wで温める場合)

人肌燗(35度): 40秒	熱燗(50度): 70秒
ぬる燗(40度): 50秒	とびきり燗(55度): 80秒
上燗(45度): 60秒	

吟醸酒より本醸造酒や普通酒が熱燗には向いています!

## 旬野菜を食べよう! 「焼き白菜」

☆フライパンで焼くだけなのにめちゃ美味しいと巷で評判の「焼き白菜」。百聞は一食に如かず?! だまされたと思って食べてみてください! おいしいですよ〜!

### 材料: 2人分

- ・白菜: 1/2
- ・オリーブオイル: 大さじ2
- ・塩: 適量

### 作り方

- ① 白菜の芯を取らずに縦に1/4に切る
- ② フライパンにオリーブオイルを引いて中火で熱し、白菜を並べてしんなりと焼き色が付くまで焼く
- ③ 外側の面も焼き色が付くまで焼く
- ④ 白菜をお皿に盛り、塩を振る

ホン酢で食べても美味しいです!!



## 煤払い(すすはらい) 12月13日

12月13日に江戸城が煤払いを行っていたことから、庶民もこの日に大掃除をするようになったそうです。年末の大掃除もこれくらいから少しずつ始めると楽しいですよ〜。



## みかんの日 (12月3日)

☆12月3日(と11月3日)は農林水産省が制定したみかんの日。冬といえばコタツでみかんが定番でしたが、30年前と比べてみかんの消費量は1/3になっているそうです。

みかんの皮で作る「みかんアート」。冬休みにチャレンジしてみよう!!



LPガスからリフォームまで。まごころサービスを誓います!

**田邊エネソシア 株式会社**

〒389-0505  
長野県東御市和  
1052-8

TEL: 0268-71-7030  
FAX: 0268-71-7029  
URL: <http://www.enesocia.co.jp/>

