



発行所: 有限会社 西川工務店
大阪市町平尾町164-3
TEL 0598-51-7040
FAX 0598-51-7140
URL http://www.nishikawakoumuten.co.jp

スッキリきっちりキッチン収納

まな板におたま、お鍋、ボウル、調味料…。
気が付くといつの間にかキッチンをごちゃごちゃになりがち。ちょっとした工夫とアイデアで、すっきりキレイなキッチンが実現できます！

キッチン収納の基本その【1】



● 我が家の適量を知りましょう

キッチンを見回して下さい。本当に必要なものは案外限られています。そこで1ヶ月以内に使っていない予備のものは段ボールなどにまとめてみましょう。
残ったものが本当にキッチンに置くべきもの、我が家の適量です。

キッチン収納の基本その【2】



● ゾーニング:ものの指定席を決めましょう

ゾーニングとは、道具を使いやすい場所に置く事。
例えば、おたま、フライ返し、トング、菜箸などをまとめて収納すると便利に使えます。
よく使うものほど手元に近い位置に、同じ目的で使用する者はまとめるのがポイント。

テクニック①

◆取っ手付きカゴを活用

高い位置の棚には取っ手付きカゴが便利。
よく見える位置に内容のラベリングをし、取っ手を持って簡単に取り出せます。



テクニック②



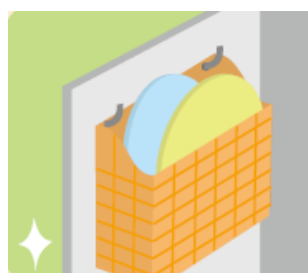
◆大きな引き出しを二段に

大きめの引き出しは上の方にできた空きスペースを活用します。
突っ張り棒を使って、できたスペースに小物やよく使うものを置きましょう。

テクニック③

◆トビラ裏に収納

キッチンのトビラ裏にフックでミニカゴを吊るし、お鍋のフタや鍋敷きなどよく使うものを収納すると便利。



新築・増改築は
もちろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい！！

ハマグリと菜の花のみぞれ鍋

みぞれ鍋という大根おろしが定番ですが、かぶのすりおろしもオススメ。ビタミンCが豊富で、程よい甘みと香りが楽しめます。火を通しすぎない事と、薄味に仕上げる事がおいしくいただくポイントです。

▼材料(4人分)

ハマグリ	28個
菜の花	一束
かぶ	2~3個
塩	小さじ1/2
薄口醤油	少々
だし昆布	適量
水	500cc

▼作り方

- 鍋に水とだし昆布を入れ、1~2時間つけておく。
- ハマグリはていねいにこすり洗いし、塩抜きする。
- 菜の花は食べやすい大きさに切って、サッとゆがく。
- かぶは根を切り落とし、皮をむいた後、おろし金ですりおろす。
- 鍋を火にかけて、沸騰直前にだし昆布をとり出す。
- 鍋に塩と薄口醤油を入れ、ハマグリを入れる。
- ハマグリが開き始めたらいねいにアクをとり、③の菜の花を加える。
- ④ですりおろしたかぶを入れ、ひと煮立ちさせて出来上がり。
ぼん酢しょうゆやゆず、好みの薬味をあわせてどうぞ。



ポイント 余ったかぶの葉は油揚げとあわせて煮物にしたり、じゃこと炒り煮にするのもおすすめ。くせがなくやわらかいので、味噌汁の具、チャーハンや菜飯にしてもおいしいです。

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

※丸の付いている日が定休日です。