

年末大そうじ教室を開催しました！

11月11日(土)に、今年も年末大そうじ教室が開催されました。今年は7名のお客様が参加してくれました。授業の内容は、窓ガラス、レンジフード、浴槽、トイレのお掃除のポイントを、実際に栃木ガスさんのショールームをお借りして楽しく勉強しました♪



おいらもみんなに会えてうれしかったよ！
ありがとう♪



みんなの感想

おそうじに対する心構え、お掃除への気持ちのシゲキ？を定期的に受けたいと思いました。

ヨゴレの種類、段階を知り、洗剤や用具を見極めて、素材をいためずにとるという事を教えていただいたので、さっそく参考にしながらやっていこうと思います。みなさん丁寧に聞いたことはテキパキと答えてくださりありがとうございました。

初めて参加しましたが、ていねいに教えていただきありがとうございました。また機会があったら参加したいと思います。(E.Hさん)

具体的な洗い方、洗剤の使用方法がわかりました。(H.Mさん)

基礎知識がとても参考になりました。汚れはひどくならないうちに毎日せっせと頑張ろうと思いました。(K.Aさん)

レンジフードが簡単にはずせることがわかりました。わかりやすい説明でした。年末にかけて、お掃除が楽しみにできそうです。ありがとうございました。(A.Sさん)



ダスキンアベニュー
TEL0282-22-3079 FAX0282-22-3083
ホームページ <http://www.avenew.co.jp/>
お問合せ neworder@avenew.co.jp

アベニュー瓦版



Vol.
73



小宅 京子のワンポイントアドバイス

こんにちは、もう12月！クリスマス・年末と皆さんも忙しいですね～そんな皆さんに一番お掃除が大変な「レンジフードの念入りおそうじ」やり方教えちゃいます(^ ^)/

用具：(ぞうきん4～5枚・バケツ・ヘラや割りばし・スポンジ・台所用ラップ・ゴム手袋・ビニールゴミ袋大4～5枚・ドライバー・ブラシ・コップ・キッチンペーパー・テープ)

薬剤：(酸素系漂白剤・台所用洗剤・油汚れ用洗剤)

こちらはダスキン販売の洗剤です。

準備：

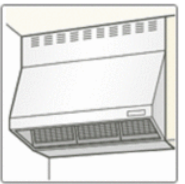
- ①安全のために電源を切ります。
- ②窓を開け風通しをよくします。
- ③周囲を養生します。

床やコンロ周り・壁タイルは丁寧に新聞紙をテープで貼ります。

- 1、フィルターやファンなど、取り外せる部品はすべて外します。
- 2、ネジはコップなどに入れ油汚れ用洗剤につけておきます。
- 3、台所のシンクが傷つかないように、ぞうきんを敷いて下さい。
- 4、シンクにポリ袋二重にして40～50度のお湯に(ファン・フィルター)を15分～20分つけておきます。
この時にガス台の五徳・受け皿・グリルなども一緒につけてもOKです。目安は、湯2L対して酸素系漂白剤8g(キャップで約半分) さらに台所用洗剤をティースプーンで1～2杯加える。
(注)素材がアルミの場合、酸素系漂白剤につけ込むと黒っぽく変色する事があります。また塗装が弱いものがありますので確かめて行って下さい。
- 5、時間がたったらつけ置きした部品を、ブラシやスポンジ・割りばし類で汚れを落として下さい。その後はお湯で充分すすぎ洗いして下さい。
- 6、本体のフードはプラスチックのヘラで、かき取れる油汚れを出来るだけ取り除く。
- 7、水に浸し固く絞ったぞうきんに、油汚れ用洗剤をスプレーし拭き上げます。
- 8、洗剤をしっかり水拭きで拭き取ります。
- 9、汚れが残っている場合は、汚れの部分に油汚れ用洗剤を吹き付け、台所用ラップを貼り付けます。そのまま10～15分ほど放置した後、ラップをはがし水拭きで洗剤分を拭きとります。
- 10、部品が乾いたら元に戻して組み上げていきましょう。

(注) 電源・モーター部分に直接洗剤を吹き付けないよう注意して下さい。お掃除をすることでよごと一緒に塗装がはがれることがあります。これは洗剤が原因ではなく、こびりついた汚れが塗装にくっついてしまい汚れをとることによって、塗装も一緒にはがれてしまう為です。

最後に、台所用漂白剤はパイプ掃除になるので、シンクの排水に流しても役立ちます



みんな～ がんばってね～



《お店紹介コーナー》 wakekko（わけっこ）



赤い屋根に煙突が目印の小さなお店です。
安心して食べられる素材を使い毎日食べていただけるお菓子を心を込めてお作りしています。
バター・卵不使用のお菓子もございます。
メニューをちょっとだけご紹介！！
・フレーンクッキー ・桑の葉のクッキー
・さつまいもと黒ごまのクッキー
・かぼちゃのマフィン ・りんごの豆乳マフィン
・コーヒーとくるみのボールクッキー ・きなこクッキー

wakekkoは、ママが用意したお子さまたちのおやつをみんなで分けて食べてねって意味があるそうですよ！
ご贈答用の詰め合わせなど、お気軽にご来店ください

★瓦版特典★
瓦版をお持ち頂いたお客様で購入して頂いた方は、おやつを1つプレゼント致します！！

住 所 : 小山市犬塚4-17-19

電話番号 : 090-6515-5707

営業時間 : 11:00 ~ 16:30まで

定休日 : 不定休

駐車場 : 2台あり



《社長のひとり言》

早いもので、2017年もあっという間に12月となってしまいました。人は無意識に自分が生きてきた時間と「この一年」とか「今月」とかを比較するので、歳を取れば取るほど時間が過ぎるのを早く感じるようになるのだという話を聞いたことがあります。正確な話か定かではないのですが、私としては確実に毎年一年が過ぎるのを早くなっていると感じています（笑）

そんな中、今年一年を振り返って、私が最も印象深く思っていることが、宅配業の方々がたいへんご苦労されていることが注目されたことです。ダスキンも大きくは宅配業に含まれると思うので関心があるということもありますが、ネット通販がこんなにも当たり前の社会になるとは十数年前には到底考えられませんでした。そして、そのことは宅配業者さんのみの問題だけでなく、世の中のあらゆる「買い物の仕方」を変えつつあります。お店の概念が大きく変わって来ています。だから、どうすればいいかなどということは浅学な私にはよくわかりませんが、世の中がどう変わっているかには、来年も敏感でいたいなと思っています。漫画や映画に出てくる世界が次々と現実になりつつある気がしています。

今年も一年間、お世話になりありがとうございました。良い年をお迎え下さい。



《手作り味噌が出来ました～》

こんにちは、小宅京子です。もう12月ですね～
さて、2017年1月、にゅ～た会員限定企画をにゅ～た会員様と開催した待ちに待った手作り味噌が完成しました。
早速、家でけんちん汁を作って家族みんなで食べてみました。
我が家では、昨年より評価が高かったかも \(`o`)／ 美味しかったですヨ。
2018年の1月も皆さんと一緒に作りますよ～。
にゅ～た会員の方、是非ご参加ください。
お待ちしております！！
味噌で簡単に出来るお料理で教えてくださ～い(^.^)



《かんたんレシピコーナー》

『テリヤキチキンレッグ』

材料

骨付きチキン・・・4本 醤油・・・80cc みりん・・・150cc
酒・・・80cc さとう・・・大2 水・・・150cc おろし生姜・・・小1～2 にんにく・・・小1

作り方

- ①チキンにホークで穴をあける。
- ②材料を全部袋に入れ、冷蔵庫で1日寝かす。
- ③②を鍋に移し、煮汁が無くなるまで煮る。
- ④煮汁が無くなってきたら完成。

今年のクリスマスはこれで決まり！！



味噌で簡単に出来るお料理を教えてください
または、皆様のご意見・ご感想をお聞かせください。

※担当者にお渡しいただくか、FAX・メール(QRコードより)でご返信下さい。
※投稿いただいた内容を、瓦版でご紹介させていただいてもよろしいですか？

・はい ・イニシャルならOK ・いいえ

お名前(会社名) _____

お電話番号 _____

