



TOTOリモデルクラブ会員店がお届けする

住まいの情報局!!

23年春号

株式会社ヨネシマ

東大阪市御厨西ノ町1丁目1番9号
Tel.06-6787-1501 Fax.06-6789-0661
<http://www.yoneshimagas.jp>



平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。株式会社ヨネシマです。
木々の梢にも春の息吹が感じられる今日このごろ、いかがお過ごしでしょうか。
株式会社ヨネシマでは、リモ델に関する疑問やお悩みなどを随時受け付けております。
小さな修理から大規模改修まで、お住まいについてのお悩みや疑問などがありましたら
お気軽にお問い合わせください。



少しの工夫で
おウチが快適!

住まいのスッキリ!! “収納”術

万一に備える、非常食の上手なストック法

防災意識が高まり、日ごろから万一に備えて準備をしているという方も多いのではないでしょか。最近では避難所ではなく、在宅避難を選択するケースも増えてるので、自宅に備えがあると安心です。ただ、困るのが収納の方法。主に非常食について、上手にストックするアイデアを紹介します。

非常食は最低でも3日分、できれば1週間分備蓄することが望ましいとされています。家族の人数分を用意するとなると収納場所に困りますが、普段使う物ではないとはいえ、いざという時にすぐに取り出せないようでは意味がありません。棚や納戸、押入など、収納の手前のように場所を確保しましょう。水など重さのあるものはキャスター付きの台に乗せておくと便利です。

意外にお勧めなのが、旅行用のスーツケースの中。頑丈なので保管に最適で、キャスターも付いているので出し入れがしやすいというメリットがあります。備蓄している食料の内容と数、賞味期限をメモして目につくところに貼っておけば、期限切れなどの心配もありません。

また、非常食だけを1週間分備蓄するのも大変なので、日常的にストックしている賞味期限の長い食品を非常食の一部として考えるとよいでしょう。1人分ずつボリ袋に入れて湯せん調理するという調理法が注目されていて、カセットコンロを常備していれば停電時でも温かい



野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー
お片付けサポートを実施。ホームオーガナイザ

A photograph of a dish titled "Penne Amatriciana". The dish features penne pasta in a rich, red tomato-based sauce, garnished with melted cheese and fresh herbs like parsley and basil. It is presented on a white plate with a green floral napkin underneath.

- ① 玉ねぎは薄切りに、ベーコンは5mmの棒状にカット。
赤唐辛子は種を除く。

② フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、
にんにくに色がついたらベーコンを加えて炒める。
ベーコンが良い色になつたら玉ねぎを加える。

③ 玉ねぎがしんなりしたらトマト水煮を加え、
水分が半分程度の量になるまで煮る。

④ ベンネをやや固めにゆで、
③のフライパンに入れて和える。

⑤ 塩で味を調えたら器に盛り付け、
イタリアンパセリと粉チーズをかける。





INFORMATION

TOTOシステムキッチン ミッテ

ヨコがすごい！ すっきりシンプルな見た目と使いやすさを両立



**施工取付のご用命は
当社まで!!**

取り出しやすく
しまいやすい
「センターライン
キャビネット」

共...七分之三

リツとひとつ
お手入れカンタン
「スーパー
クリーンフード」