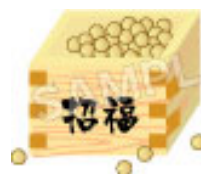


-アंकかわら版-



# アंक通信



2010年1月  
Vol. 10



編集・発行/株式会社アंक

〒400-0041 甲府市上石田4-16-19 TEL 055-228-2222

E-mail : [ank@beige.ocn.ne.jp](mailto:ank@beige.ocn.ne.jp) / [http : www.ank-jp.com](http://www.ank-jp.com)

余寒の厳しい日々が続くなか、時には春らしく穏やかに暖かい日もあったりと…そんな今日この頃ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？

昨年大流行した「新型インフルエンザ」も今年に入り、ようやく下火にはなってきたものの、まだまだ油断はできません。季節性のインフルエンザや風邪なども流行っています。外出時のマスクの着用や、うがい・手洗いを心掛けるようにしましょう。

皆さまも体調を崩さぬよう、お身体には十分お気をつけ下さい。

春のほかほか

## リモデルフェア



### 3月13日 (土)

AM10:00~PM6:00

会場:アंकショールーム

### 住宅版エコポイント対象工事

 のご紹介

—対象工事— 窓の断熱改修・バリアフリー改修  
外壁、屋根・天井又は床の断熱改修

ご来場記念品もご用意してあります! **当日のお楽しみ?**

詳しくは2月中旬頃ホームページに掲載します!

<http://www.ank-jp.com>

### エコネタ 通信

### 春から始める エコライフ

季節の変わり目は、生活を変えるチャンスです。春からエコに挑戦してみましょう!

#### ●春から育てるグリーンカーテン!

春にツル性の植物を植え、窓辺のネットなどに葉を這わせて、夏に冷房を使うのを抑えます。ゴーヤやきゅうりなら収穫する楽しみも!

#### ●思い切って省エネ家電に!

古い製品を使うよりも買い換えた方が省エネになることも。新生活で家電を揃えるときにも省エネ型家電を。

#### ●電球もあなどれない!

白熱灯を電球形蛍光灯に変えるだけでも省エネに。電球形蛍光灯は、白熱灯より高いものの寿命は6倍、電力は1/4とお得です。

詳しくは、「チーム・マイナス6%」のホームページをご覧ください。

<http://www.team-6.jp/index.html>



あうちの中を、  
ちょっとオシャレに  
してみませんか？

# 住まいの **puti** リメイク術

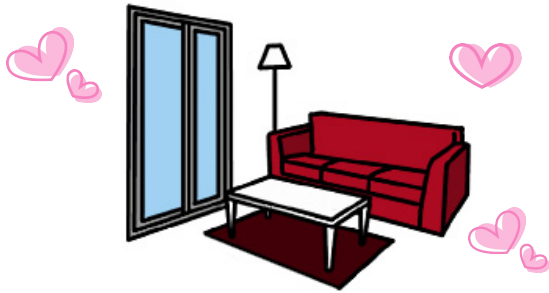


## 簡単でおしゃれな収納術

### ●「飾る」と「隠す」を使い分けて片づけ上手に！

新生活シーズンの春は、お部屋もスッキリと片づけて軽やかな気分で過ごしたいですね。

散らかりやすい空間をキレイにする簡単な方法が、ものをしまふ指定席を作り、籐のカゴを活用して分類収納をすること。よく使う場所にカゴを置き、使ったら出しっ放しにせず、必ずそこに入れるようにするだけで、見た目もスッキリ。出し入れしやすいので、スムーズに整理整頓できます。雑誌・本・新聞、眼鏡や筆記用具、調理器具などしまふものに合わせてカゴの大きさを選び1つのカゴにワンアイテムを基本に収納してみましよう。



籐のカゴはナチュラルで温かみがあり、収納しながらインテリアとしても楽しめる点が魅力。お気に入りのインテリア小物とコーディネートして飾り棚に置く、オープンシェルフにおそろいのカゴをいくつか並べる、コーナーに吊るすなど、工夫次第でおしゃれなシーンを作ることが可能です。籐のカゴのほかにも、アイアン製のカゴ、木箱、ガラスの容器など、お好みで選んでみるのも楽しいでしょう。ただし、ワンコーナーには同素材のものを並べ、統一感を出すことが、おしゃれに見えるキーポイントです。

また、生活感のあるものや普段あまり使わないものは、カゴに入れるだけでなく、きれいな布でカバーしたり、カゴごと引き出しや収納庫などの中にしまつて隠すとよいでしょう。このように、カゴを使ったお手軽収納で適材適所に「飾る」、「隠す」を上手に使い分ければ、片づけがラクラク、お部屋も見違えるほどイメージアップするはずです。

文：佐山奈津子

## = 我が家の自慢のペット =



南アルプス市・N様

『マイロ♂』

もうおじいちゃん犬です！  
お手製の服を着せてもらって  
ハイ チーズ！



### 今日の 目録 **おまん**

### じゃがいもと あさりのピザ

- 材料 ●じゃがいも 2/3個 ●トマト 適量 ●茹であさり 適量  
●ピーマン 1/2個 ●とろけるチーズ 適量

じゃがいもは3~4ミリ大に切って、塩こしょうで下味をつけてから軽く炒めておきます。

味づけはこれだけでOK！薄く切ったトマトを土台にして、

その上にじゃがいもと、あさり、ピーマン、とろけるチーズを載せます。

オーブントースターで軽く焼き、

チーズがとろけて、

ほんのり焼き目がついたら完成！

ひと口サイズで  
お酒のお供にも  
ピッタリ！

### ワンポイントアドバイス

あさりを、絹ジビ(乾燥でも茹でてでもOK)や

ちりめんじゃこで代用してもおいしい！



料理作成 四谷利恵乃作  
TEL.03-3358-6546 HP:http://www.1tton.ne.jp/mansaku/  
書籍も好評発売中！「鬼平吉つつみ」(文春文庫)