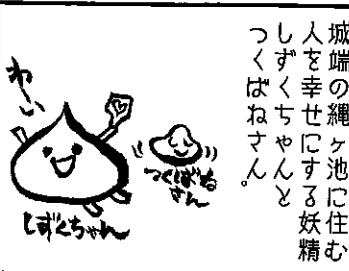


今、冷蔵庫が熱い!?

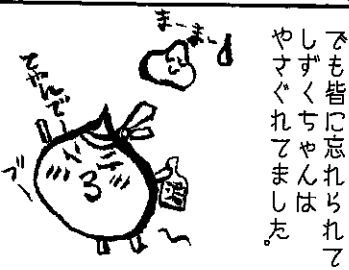


現在の冷蔵庫は昔の冷蔵庫に比べて、ただ冷やすだけじゃなく、食品を長く新鮮に保つための機能が追加されています。昔の冷蔵庫は、庫内温度が4℃程度で、庫内湿度が60%程度でした。一方、現在の冷蔵庫は、庫内温度が1℃程度で、庫内湿度が90%程度です。このように、現在の冷蔵庫は、食品の鮮度を保つための機能が追加されています。そのため、冷蔵庫が熱いと感じる原因は、庫内温度が高くなることです。これは、庫内湿度が高くなることで、食品の水分が蒸発し、庫内温度が高くなるためです。また、冷蔵庫の扉を開け閉めを繰り返すことで、庫内温度が高くなることもあります。そのため、冷蔵庫が熱いと感じる場合は、庫内温度を確認し、必要に応じて扉を開け閉めを減らすか、冷蔵庫の扉を閉めておくことが大切です。

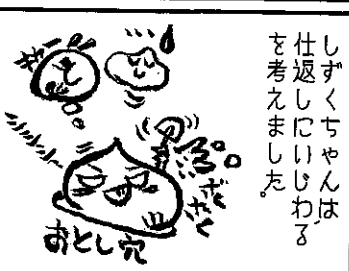
しずくちゃん



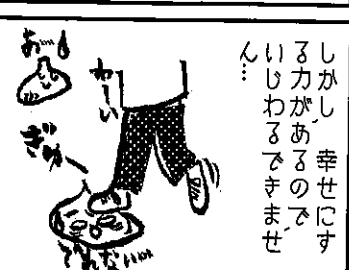
城端の縄ヶ池に住む人々を幸せにする妖精しずくちゃんをつくばねさん



でも皆に忘れられてしずくちゃんはやまぐれてました



しずくちゃんは仕返しにいじわるを考えました



しかし、幸せにする力があるのです。いじわるできませぬ。

オリンピックがクルー!!

今年のはじめは熱さも一層! なぜなら8月開催されるリオデジャネイロオリンピックがあるからです! オリンピックが始まれば自宅応援団を結成される方も多いはず! しかし、これは日本では不足不足、次の日の仕事に影響しちゃう人も多くなる。そんな時の強い味方は、タイムムシフト等の全録画。見逃しがちなあの種目の興味があるけど録画してしまえば後でその感動を味わえるのです。更に大画面で4K等の高画質、高音質のテレビで見れば臨場感も増します! オリンピック開催まで秒読み段階、未だブラウン管テレビの方も少なくないです。しかし、買いたくないけど、まだ見れないうえ、買いたくない。このオリンピックをきっかけに買い替えませんか? これを32インチで見られていない方も、これを機に大画面で応援しませんか?

- 体験したい方募集中! お気軽に!**
- ① フトンクリーナーで自分のフトンを掃除して、引く程取れるゴミを体験!
 - ② 高級羽釜でゴハンを炊いて美味しくモツチリ歯ごたえのゴハンを体験!
- ※場合によって多少お待ち頂くかもしれません。

恥をかかなくて済む日本酒のマナー&NG

社会人なら常識、日本酒のマナーとNG。お酒の注ぎ方と受け方がスマートにできます。

「注ぎ手」
相手の注ぎ手が三分の一程度になって、相手が飲んだら、お酒が半分、ひと口飲んでから杯を差し出すのがマナー。目上の方から、女性の方が受ける場合は杯を軽く添えます。更に注いでもらってすぐに卓に置くのはNGなので、その場でひと口飲むのがマナーです。注いでもらった際に相手の方へ返杯のお酌をするのもベターです。

「受け手」
お酒を勧められたら、飲み干す必要はありませんが、ひと口飲んでから杯を差し出すのがマナー。目上の方から、女性の方が受ける場合は杯を軽く添えます。更に注いでもらってすぐに卓に置くのはNGなので、その場でひと口飲むのがマナーです。注いでもらった際に相手の方へ返杯のお酌をするのもベターです。

ギネスが認定? 栄養素のないキュウリの話

夏の旬の野菜の代表各、サラダにも欠かせない野菜のキュウリ。その成分の9割は水で、あまり目立った栄養素もないので「世界一栄養素のない野菜」とも言われているそうなんです。しかし実際は、ビタミンC、A、K、葉酸、食物繊維、ミネラルなどの栄養素をバランス良く含んでいます。2010年には、脂肪分解酵素であるホスホリパーゼが含まれていることが発見され、ダイエットにも良い効果が期待されています。また、キュウリには、髪や頭皮を健康にする効果もあるそうなんです。良いキュウリを選ぶ方法は、色が強く、曲がって、重いものを選びましょう。キュウリは、緑が強く、曲がって、重いものを選びましょう。キュウリは、緑が強く、曲がって、重いものを選びましょう。