



料金後納

ゆうメール

## 皆さんはお雛様や五月人形など節句物はお家のどこにしまっていますか？

季節物で普段はあまり出さないのに、クローゼットの  
上の棚や奥の方に収納している方も多いと思いますが、  
クローゼットの中の上の棚に収納されているお客様は  
1つ注意してほしいことがあります！

クローゼットの棚には耐荷重量があります！  
リクシル製品だと70kgまでです。



例えば・・・

パイプハンガーに20kgの衣類を掛けていたとしたら、  
上の棚は50kgまでということになります！

節句物などガラスケースに入っていたりすると、重量は結構あります。なので、そういった重たいものばかり収納すると耐荷重量を超えてしまいます。また、上の棚に収納していると地震など起きた際、落下する恐れがありかなり危険です。

クローゼットに収納する際は床に置くようにしましょう！

# Daiei Lady's News Paper

ご購入者様の住まいと暮らしを豊かにするコミュニティペーパー

## おうちツアー！ ～料理編～

今回はお客様のリアルな声 第二弾！  
ご購入者様のライフスタイルをご紹介します！



ここ最近のお家ごはん！  
忙しい時は冷凍食品なんかも堂々と使いながら  
仕事帰りだと割引になっているものも多くて助かります。  
時短メニューが功を奏し、  
帰宅直後の30分で3～4品出来た時は、  
心の中で拍手を贈る←自分を甘やかす(笑)  
S様 Instagramより

メニューの中から一つレシピを紹介して  
いただきました！

### 舞茸と平茸のゴロゴログラタンレシピ (材料2人分)

- |            |                        |
|------------|------------------------|
| ●山芋 200g   | ●白だし 大さじ1              |
| ●鶏肉 100g   | ●みりん 小さじ1              |
| ●玉ねぎ 1/2個  | ●塩 少々                  |
| ●舞茸 1/2パック | ●味噌&はちみつ<br>(隠し味程度に少し) |
| ●平茸 1/2パック | ●ピザ用チーズ 適量             |
| ●卵 1個      |                        |

### 【作り方】

- 1 山芋はボウルにすりおろします。
- 2 フライパンにバターをひいて一口大に切った鶏肉、玉ねぎ、舞茸、平茸をしっかりと炒めます。
- 3 ①の山芋に②と卵、その他の調味料を入れて混ぜます。
- 4 耐熱容器に移してピザ用チーズを散らします。
- 5 トースターで15分～20分チーズが少しこんがりするまで焼きます。

### ★ワンポイント★

お好みで調味料の分量は調節を！  
マイルドにしたかったら牛乳か生クリームを入れても  
良いと思います。



大英レディのInstagramでは素敵なインテリアの写真をたくさん掲載していますので、是非「#大英サンコート」で検索して【daiei\_suncourt】に遊びに来てください(^^)/  
またInstagramに載せきれない写真や、暮らしの情報をブログでも発信していますので、そちらもご覧ください♪

Instagram  
daiei\_suncourt

ブログ  
daiei-owners-house

