

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

# enetopian

キッチン簡単掃除術

2021

2

February



# 簡単！キッチン周りの 掃除方法



## グリルのお手入れ術

油污れには洗剤パック！薄めた台所用中性洗剤をつけたキッチンペーパーを、庫内の壁に湿布のように貼り、約5分間放置します(乾燥しないよう、上からラップを貼るとよりいいですね！)。その後、汚れを軽くこすり、さらに洗剤が残らないようにやわらかい布やスポンジで水拭きします。



## 天板のお手入れ術

**軽い汚れ:**市販のメラミンフォームスポンジに水を含ませて軽くこすります。  
**ガンコな汚れ:**汚れにガラスストップ専用クリーナーやクリームクレンザーを少量つけて、丸めたラップで円を描くようにこすり、最後に布でふき取ると、すっきりキレイに。



## ごとくのお手入れ術

煮洗いで、ガンコな汚れを除去！古い鍋にたっぷりの水とごとくを入れて、火にかけます。沸騰した状態で約30分おくと、こびりついた汚れが浮き出てきます。火を止め、熱が取れたら、浮き出た汚れをスポンジや歯ブラシでこすり落とししてください。



## レンジフードのお手入れ術

レンジフードの内部汚れはとってもガンコ！汚れにティッシュをあて、その上からスプレー洗剤を全体的に吹きつけます。泡が茶色くなって油污れが浮き上がってくるまで約5分待ち、その後、水洗いすれば、こびりついた汚れもすっきり。

## キッチン 簡単 掃除術



簡単掃除術で  
キッチンも  
いつでも綺麗に  
快適なキッチンに欠かせないもののひとつにお掃除があります。最近は、お手入れが楽になる調理機器も増えていますが、それでも掃除をするのは手間がかかるし、時間をとれないことだってあるでしょう。  
後回しにすると、さらに手間と時間を要します。天板やごとくにこびりついた汚れ、あまり内部を覗くことがないレンジフードなど、ガンコな汚れが行く手を阻みます。  
そこで今回は、忙しいなかでも、時間を無駄にすることなく効率的にお掃除できる方法をご紹介します。いつも綺麗なキッチンで、お料理を楽しみましょう。



# エネトピアのガスリースとは

エネトピアのガスリースなら、家計にやさしい月々のお支払いだけで、最新のガス機器をお使いいただけます！

## 家計にやさしい月々の料金！

エネトピアのガスリースならガス機器の購入にまとまった資金は不要です。家計にやさしい月々のお支払いで、最新ガス機器がすぐにお手軽にお使いいただけます。

## 故障しても修理費は不要！

修理が発生した場合、お客さまに修理費はかかりません。そのため突然の出費も発生しません。だからとてもおトクで安心です。

※電池や交換部品(ごつく・グリル焼網、フードフィルターなど)の消耗による交換、機器汚損等の性能上の故障でない場合は対象外となります。

## 更新手数料ナシで最新機種へ

リース期間満了時に新たなリース契約で取替えすれば、修理サービスの付いた最新機種を選ぶことができます。余分な更新手数料はかかりません。

enetopiaの  
ガス  
リース

最新のガス機器を  
月々のお支払いだけで。

## 最新のガスコンロはここがすごい！！

最近のガスコンロは、天板がガラストップや撥水加工を施したものなど、お手入れのしやすい機種が増えています。また、安心機能や自動調理機能の搭載はもちろん、レンジフードと連動する機種や、スマートフォンと連動する機種など、機能面でも日々進化しています。

### テーブルコンロ

**Rinnai** RT66WC1R-BG



6年契約 72回払い  
月額リース料金  
**1,300円(税込)**

**Paloma** PA-A96WCJ/WCR

GRAND CHEF  
PREMIUM



6年契約 72回払い  
月額リース料金  
**1,440円(税込)**

### ビルトインコンロ

**NORITZ** N2WQ8RWTS6SI



8年契約 96回払い  
月額リース料金  
**1,470円(税込)**

**Rinnai** RHS71W31E13R/12R/14R-CSTW



8年契約 96回払い  
月額リース料金  
**3,370円(税込)**



# 生チョコ サンドクッキー

## 材料(10個分)

<b>【クッキー】</b>		<b>【生チョコ】</b>	
バター	60g	生クリーム	75g
砂糖	50g	チョコレート(ビター)	100g
薄力粉	120g	バター	10g
ココア	10g	リキュール	小さじ1
卵黄	1個分		(オレンジキュラソー、ラム酒など)

## 下準備

- ・チョコレートは細かく刻んでおく
- ・【A】は合わせてふるっておく
- ・バターは常温にもどしておく

## つくり方

- 1 ボウルにバター、砂糖を入れゴムベラでよく混ぜる。卵黄を入れ、さらに混ぜる。
- 2 一度ふるった【A】を再度ふるい入れ、混ぜる。
- 3 ひとまとまりになったらビニール袋に入れ、めん棒でのばす。(20×25cm)
- 4 冷蔵庫で20分冷やす。
- 5 5×4cmくらいの長方形にカットし、予熱したガスオーブンで焼く。(160℃14～15分)
- 6 鍋に生クリームを入れ沸騰直前まで温める。火を消しチョコレート、バターを入れてよく混ぜる。全体が混ざったら、リキュールを入れる。
- 7 10×15cmの型に流し、冷やし固める。冷えたら4×3cmに切りクッキーではさむ。
- 8 チョコペンやアラザン、チョコスプレーなどで飾り付けをする。



## チョコレート

今や、スーパーフードともいわれているチョコレート。おいしく味わいながら、取り入れてみませんか？

**チョコレートは健康にいい**

一時期、ブームにもなりましたが、カカオ含有量が高いチョコレートは今や健康食品。カカオ含有量が70%以上のチョコレートを毎日25g食べると、糖尿病の指標の一つ「ヘモグロビンA1c」に低下傾向が確認されたというデータもあるそうです。カカオが多くなればなるほど味は苦くなりますが、ダイエット中でもチョコレートが食べられるのは嬉しいですね。

**食前がベストタイミング**

チョコレートは少量を食前に食べるのがオススメ。満足感が生まれ、ごはんの食べ過ぎ予防になります。また、食すのにベストな時間帯は朝  
夕。ポリフェノールが血流を改善して、脳や体の活動を活発にしてくれるからです。食事をする時間がないとき、チョコレートを口に放り込むのもいいですね。

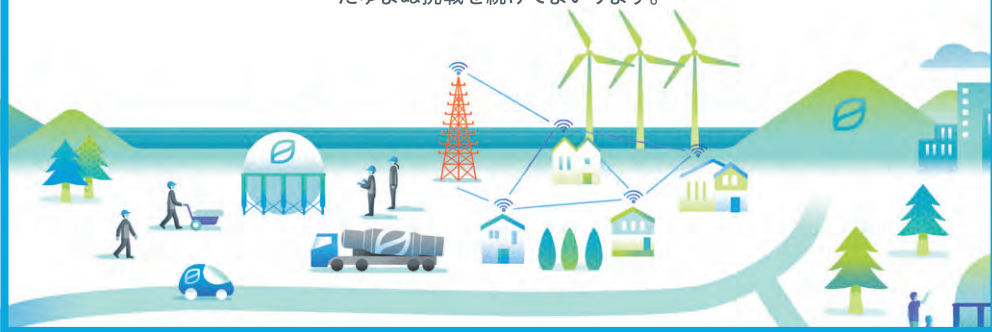
**おいしく味わう3つのポイント**

- 1 冬場は常温保存  
チョコレートを冷やすと、固くなって風味が感じにくくなります。チョコレートの適温は18〜20度程度なので、冬の冷暗所であれば、そのまま保存でOKです。
- 2 冷蔵庫で保存する場合  
チョコレートは香りを吸収しやすいため、他の食品のにおいで、風味を損なってしまいうことがあります。密閉容器に入れるなどしてから、冷蔵庫に入れてください。
- 3 常温で食す  
チョコレートは全体の温度が均一なほうが、風味が際立ち、おいしく味わえます。冷蔵庫から出したら、常温に戻してから食してくださいね。



# enetopia

私たちの仕事は、ガスや電気などの  
エネルギーを提供することではありません。  
エネルギーを扱う会社として、限りある資源を循環させるしくみを創り、  
人と地球の豊かさが続く持続可能な未来を創っていきます。  
今後もお客さまの暮らしに無くてはならない企業グループであることを目指して、  
たゆまぬ挑戦を続けてまいります。



enetopia 