

365c.

Cleanup life magazine
No.18
December 2006



住まいの夢を創る
クリナップ

驚いてください。

美・サイレント シンク

汚れがふわっと浮いて、すっときれいになってしまいます。
食器がこすれても、お鍋を無造作に置いても、あら、傷が目立たない。
会話をさえぎる水はね音も、耳を疑うほどの静けさです。
初めての驚きを、ぜひショールームで実感してください。この美しさと静けさは、
あなたの暮らしを大きく変えるかもしれません。



「美・サイレント」を体験してください

ショールーム(全国109カ所) お問い合わせ: 03-3810-8216
バーチャルショールーム <http://cleanup.jp/>

資料をご希望の方は

ホームページまたはハガキにて、下記住所宣伝課「365c」係までご請求ください。

クリナップ株式会社 〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22

資料請求時のお客様の個人情報は、カタログ等のご提供に利用させていただきます。
なお弊社個人情報保護方針は、ホームページにて公表しております。

Cleanup Life Magazine 365c. 《365カラット》 No.18 2006年12月発行

発行: クリナップ株式会社 東京都荒川区西日暮里6-22-22 TEL.03-3894-4771 ホームページアドレス <http://cleanup.jp/>



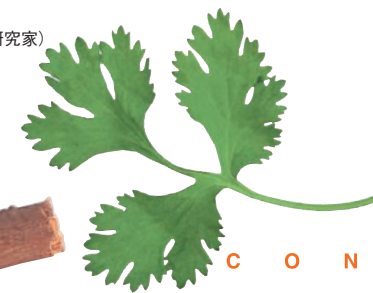
もっと、おいしい日本へ
自然と人の知恵とがつくりあげた
“極上食材”を訪ねる旅 [第18回]

霧下蕎麦

信州霧下そば庵 若月(長野県信濃町)

霧下蕎麦とは、霧深い高地で育まれた良質な蕎麦のこと。
全国に味自慢のご当地蕎麦や名店は数々ありますが、
おいしい蕎麦をつくるには霧下蕎麦にまさる素材はない、といわれます。
特に霧下蕎麦の産地として名高いのが、信越国境の一帯。
一茶の故郷・柏原へ。霧下蕎麦100%、生粉打ち名人の味を訪ねました。

文◎西上原三千代
写真◎藤本勉
料理◎谷島せい子(料理研究家)



C O N T E N T S

- 1 もっと、おいしい日本へ
自然と人の知恵とがつくりあげた
“極上食材”を訪ねる旅
- 7 ECO file 002
我が家の環境保護活動
光熱費の抑え方
- 8 特集
はじめての手づくりキャンドル
- 13 読者の皆さまの“ウチで大活躍”
だいこんレシピ
- 14 Voice!
活躍しています。私の新しいキッチン
静岡県／勝野友紀さん
- 17 Cleanup Products AtoZ
徹底紹介!
ここが“こだわり”商品チェックポイント
File019：アクリストンシンク
- 19 365c.SQUARE
読者のひろば

蕎麦やさそば

生粉打ちの霧下蕎麦は、打ちたて・茹でたてをシンプルにつゆでいただくのが一番ですが、日本蕎麦の乾麺などは、時にはこんな食べ方で楽しんでみてはいかが。歯ごたえがしっかりして蕎麦の香りも生き、軽食やお酒の締めにもぴったり。意外なおいしさに出会えます。

材料(3～4人分)
生姜のみじん切り大さじ4、長葱のみじん切り大さじ5、
豚肉の細切り100g、日本蕎麦(乾麺)300g、ごま油適宜、
塩・こしょう・醤油各適宜、香菜適宜
① たっぶりの熱湯で日本蕎麦を茹で、流水でざっと洗い、
水気をしっかり切る。
② フライパンにごま油を熱し、生姜と長葱のみじん切りを
炒め、香りがたったら豚肉を入れてさらに炒める。
③ ①の蕎麦を入れて炒め、鍋肌に蕎麦を押しつけるよう
にして、少し焦げ目がついてカリッとなるぐらいに焼く。
④ 塩・こしょうで味を調え、香り付けに醤油を少々回しか
ける。器に盛り、香菜を散らす。香菜の代わりに白髪葱や
小口切りの小葱でもおいしい。



3

2

1

1 粉の真ん中に熱湯を注ぎます。これが湯湿しで、蕎麦の香りを引き出す大切なステップです。2 熱さをこらえて、両手で粉をすり合わせるようにまんべんなく粉全体に水分を行き渡らせませす。3 加減を見ながら今度は水を加え、軽く押すようにさらに水分を行き渡らせませす。気温や粉の乾燥度合いで加える水の量は変わるので、水加減は手触りや弾力などではかりませす。4 生地がまとまるようになってきたら、鉢に熱湯を注ぎ、その水分を生地に吸わせるように練っていきます。最初は手や鉢の肌にべたべたと生地がつきませす、練るうちに次第にコシと弾力が出てつかなくなつてきませす。5 生地を丸くまとめて次は蕎麦打ちへ。



5

4

もっと、おいしい日本へ 黒姫山に降りる霧が、朝陽の直射から 蕎麦を守り、健やかに育てる。



蕎麦を打つには甘皮を取り除いて丸挽きした蕎麦粉を、生地を量む時や切る時に振るには、別の専用の蕎麦粉を使います。右ページの写真は、黒姫山を望む畑で収穫を待つ蕎麦。小さい写真の上は若月一子さん。下は蕎麦の種子。貴重品の霧下蕎麦100%が可能なのも若月さんがこの地で生まれ嫁いだ生粋の土地っ子だからこそ。

取材に訪れた10月、黒い三角形の粒を実らせた蕎麦は、刈り入れを待つばかりでした。一面の蕎麦畑の向こうには、飯縄、戸隠、黒姫、妙高、斑尾の北信五岳が連なりませす。柏原では蕎麦は7月の終わりに播き、収穫は10月半ば過ぎ。蕎麦が育つて実るまでのこの期間、朝に夕に、蕎麦畑はしばしば濃い霧の海に沈みませす。

「昼夜の寒暖差が大きいと蕎麦はおいしく育ちませす。昼間高かつた気温が、夜になるとぐーっと冷え込む。だから、霧が出るんです。この蕎麦は、甘みがあつて香り高くて、素晴らしい味ですよ」

と、柏原の蕎麦打ち名人、若月一子さんはいませす。俳人小林一茶の生地としても知られる柏原は、

霧下蕎麦発祥の碑も建つほど蕎麦自慢の土地柄。火山灰土壤のこの土地では蕎麦は古くから大切な主食で、明治や大正の昔には蕎麦を上手に打てないと嫁にはいけな、といわれたとか。現在では自宅で蕎麦を打つ伝統はほぼ失われましたが、若月さんの店「信州霧下そば庵」では、柏原独特の生粉打ちの蕎麦を今も供しています。

若月さんは、つなぎを一切加えず、地元で穫れた霧下蕎麦100%で蕎麦を打ちませす。粉は、昔ながらの味を伝える信濃1号という品種を契約栽培してもらい、香りをそこなわないよう丸挽きしたものを使用。難しいとされるこの生粉打ちを可能にしているのが、柏原伝統の「湯湿し」という手法です。これは最初に蕎麦を湿らせる時に、熱湯を使うという独特のもの。「熱湯で香りを引き出さんです。これで味が決まる、大切な仕事」といつ、若月さんはこともなげに指で粉と湯をかき混ぜていませす。でも本当は、

「熱いですよ、とても。あちち、っていいくらい」

4

蕎麦はみだしコラム
◎紀元前4,000年頃に日本上陸

日本がまだアジア大陸と陸続きだった頃、原産地と目される中国近辺から移り住んできた民族が、東北地方や信州あたりに蕎麦の種子をまいたことが始まりとか。



と打ち付けることの繰り返し。
「蕎麦打ちというくらいですから、打つことでコシが出るんです。延ばすだけの方法もありますが、なで蕎麦といって柏原ではおいしくないとされていますね」
生地を広げて縁の部分を麺棒で延し、今度はさっきとは対角線方向に巻き取って転がし、また打ち付ける。これ続けるうちに、生地は魔法のように薄く延びていきます。向こうの光が透けるほどになったら折り畳み、55cmもある包丁でリズムカルに切って完成です。1kgの粉で、湯を注ぐところから20分と少々。
「時間をかけると蕎麦が切れやすくなるので、手早さが勝負です」という若月さんの手さばきは、実に無駄がなく見事なものでした。
若月さんが蕎麦打ちを覚えたのは小学校1年生の頃。戦時下から終戦後にかけて、米など口に入らなかつた時代、働く親に代わって蕎麦を打つことは、若月さんにとってつらい仕事だったといいます。しかし、豊かになつて蕎麦が顧みられなくなってきた時、若月さんは地元婦人会の女性たちに蕎麦打ちを教



信州霧下そば庵

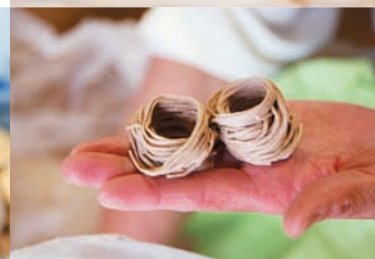
●信州霧下そば庵 若月
JR信越線黒姫駅から徒歩で6分ほどの場所にあります。もともとは長年JAなどで働きながら地元婦人会や遠来の希望者にボランティアで蕎麦打ちを教えてきた若月さんが、蕎麦打ちの体験施設として建てた施設。要望に応じて蕎麦屋としても営業するようになりましたが、今でも予約すれば蕎麦打ちも楽しめます。

長野県信濃町柏原2487-3
Tel.026-255-4321
11:00～16:00(売り切れ次第終了)
月曜定休(不定休あり)

ざるそば(840円)は、自家製の漬物と煮物などの小鉢つき。都会の蕎麦屋と違って量も230gとたっぷり! おろしそば(1260円)や天ざる(1575円)もある。

6

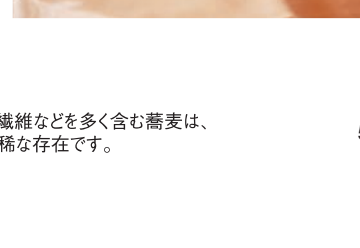
えることを思い立ちます。それは、土地に根付いた昔ながらの味を絶やしてはいけないという思いからでした。柏原の蕎麦の味はこの地の自然と風土、ここに生きる人々の知恵が育んだもの。地の霧下蕎麦に合うのは、やはりここで編み出された湯湿しという方法だと、若月さんは信じているのです。
蕎麦は、打つ人の性格を映すとか。若月さんの蕎麦は、凛として端正なたたずまい。茹でたてを口に運べば、冷たく、喉ごしよく、噛めばふんわり蕎麦の香りが広がります。適度なコシとほのかな甘みは、湯湿しの賜物でしょうか。それは、霧下蕎麦を育む冷涼な朝夕の黒姫の空気の如く、きりりとした味わいでした。●



厳寒の夜中に蕎麦を凍らせ、2カ月かけて乾燥させる柏原伝統の「凍り蕎麦」。今は若月さんだけが生産している貴重な加工品です。

この後、水を加え、おから状になった粉を軽く押すようにして水分を馴染ませていきます。難しいのが水加減で、粉の乾燥度合いや気候によつて異なってくるため、若月さんは長年の経験と勘を働かせて、生地の感触で水分量を決めています。ばさつとした感触になつて生地がまとまってきたら、再び熱湯を鉢に注ぎ、練りながら全部生地に吸収させます。これで粘りとコシ、ツヤが出るのだそう。十分練つて、押した時の弾力などで頃合いをはかって生地を丸め、いよいよ蕎麦打ちに進みます。
蕎麦打ちには、生地を麺棒に巻き取り、生地ごと転がしてはボタン!

もっと、
おいしい
日本へ
蕎麦はデリケート。
打つ手の温度でも
味が変わってしまう。



蕎麦はみだしコラム
◎バランスのよい栄養食品

2

良質のたんぱく質、アミノ酸、ビタミンB、ルチン、食物繊維などを多く含む蕎麦は、主食の中でも栄養が偏らない、優れた栄養食品として稀な存在です。

5

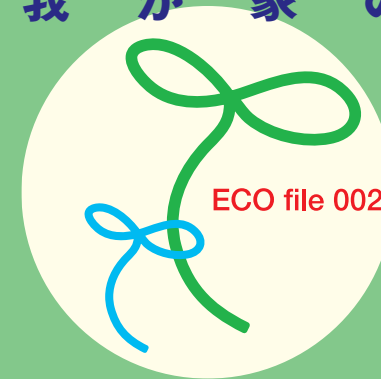
はじめての HOW TO MAKE MY CANDLES 手づくりキャンドル

つくって楽しい。灯してうれしい。

夜のリラックスタイムやパーティに灯したい、おしゃれなキャンドル。
手づくりするのは難しそうに思えますが、タイプによっては意外に簡単なものも。
型に流し込んだり、丸めたり、まずは手軽な手法のものからチャレンジしてみても。
長い冬の夜、手づくりのキャンドルが心なごむ時を運んでくれることでしょう。

監修◎横島憲夫(トモスキャンドルクラフト)+文◎辻井みなみ+写真◎藤本勉

我が家の環境保護活動



光熱費の抑え方

今回のテーマに関するおハガキ総数は529枚。
圧倒的に多かったのは、「こまめに部屋の電気を消すこと」これが一番。
ほかに目立ったのは「深夜電力を利用する」「白熱灯を蛍光灯に替える」
「エアコンと扇風機を併用して冷暖房効率をアップ」
「冷蔵庫の中を整理し冷却効率をよくする。または保冷カーテンをつける」
「太陽光発電を利用する」といったものでした。
全体的には電気に関するものが多く、中でも「コンセントを抜く」
というおハガキが78枚もあり、皆さんの徹底ぶりを感じました。

MY ECO LIFE.

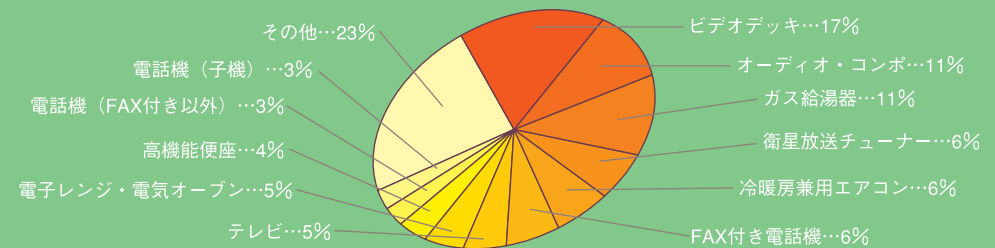
節電のために
「電化製品のコンセントを抜く」と
徹底されている方のおハガキ総数78枚。

家電製品を使っていないのに使ってしまった電力、それが待機消費電力。具体的にはメモリや時計タイマー、モニター表示などの機能を維持するために使われる電力のことを指しますが、それ以外にも主電源は切っているのに電源コンセントを差し込んでいるだけで電力を消費してしまう電化製品も多くあるので、皆さん、これを気にして「コンセントを抜く」という対応をされています。

家庭で消費される電力の約10%は待機消費電力。

これは一世帯におけるテレビの消費電力と同じ割合。まさに見逃すことのできない省エネの大敵といえそうですね。

待機消費電力が高いのは、どんな家電製品？



そのほか、こんな省エネ法が多く目につきました。

「余熱調理や圧力鍋の利用で
ガス代を節約」 おハガキ数32枚

鍋物などは火を止めている時のほうが味が染み込みやすいともいわれていますね。

「家族で続けてお風呂に入って
ガス代を節約」 おハガキ数16枚

一番風呂は脱衣所との温度差でヒートショックを起こしがち。お年寄りの方はお気を付けて。

「なるべく家族が同じ部屋に
集まって過ごす」 おハガキ数15枚

一家団らん。家族のコミュニケーションとしても大事なことです。



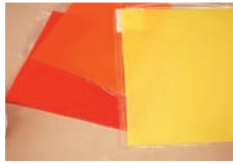
さらにさらに、
こんな面白いアイデアも。

- ㊦ エアコンのスイッチは外出30分前にオフにする。
- ㊦ 早寝早起きで、なるべく電気を付ける時間を減らす。
- ㊦ 夏は庭などに打ち水をして冷房利用を減らす。
- ㊦ 夏は冷たい水で床掃除すると少し涼しくなる。
- ㊦ 夏は西側のカーテンを早めに閉めて温度上昇を抑える。
- ㊦ 夏の暑い日は図書館などで過ごして涼む。
……まさにクールシェアですね。
- ㊦ 窓際に日よけの植物を植える。
……ゴーヤ(にがうり)を植えている方が多く見られました。
- ㊦ 冷蔵庫の中身をホワイトボードに書いて開閉を減らす。
……賞味期限や冷凍したものなど明細を書いておくとういようです。

蕎麦はみだしコラム
◎二八蕎麦とは？



蕎麦粉8割+小麦粉2割で打った蕎麦というのが一般的に知られていますが、実は洒落が語源。
2×8＝16の語呂あわせで、江戸時代に一杯16文であったことからこう呼ばれました。



カラーシートワックス

ワックスでできたシートです。14色あり、粘度が高いワックスを使っているので加工しやすく、竹串の先で自在にカットすることができます。



基本の材料と道具

ピーカーの代わりに鍋を使ったり、電磁調理器の代わりに湯煎にすることといったこともできますが、できれば道具は揃えた方が便利です。



①ブレンドワックス

用途に応じていくつか種類があります。今回使ったのはPM20で、粘りけが強く、曲げるなどの加工がしやすいタイプのものです。

②顔料

溶かしたワックスに混ぜて使います。粉状のほか、固形もあり、赤・黄・青の3色を混ぜて色を出します。

③パラフィンワックス

標準的な粒状のワックスです。単独で使うと気泡や亀裂が生じやすいので、ブレンドワックスに混ぜるなどして使います。

④スリムキャンドル

そのままでも使える極細のキャンドル。普通はさまざまなキャンドルの芯として利用します。

⑤パレットナイフ

製菓用のナイフを流用。キャンドルの成型や表面を磨くのに使います。

⑥温度計

150℃まで測れるタイプがおすすめ。

⑦組芯

溶かしたワックスに浸して使います。扱いが難しいので、最初はスリムキャンドルで代用するとよいでしょう。

⑧5インチキャンドル

P11のグラデーションキャンドルをつくる時などに芯として使います。

⑨電磁調理器

熱の加え方の調整がしやすく、ワックスを扱うのには最適です。いったんワックスが溶けたら、熱くなりすぎないようにスイッチを切ったり電磁面からピーカーを外すなどして、こまめに温度調整を。

⑩ホーローピーカー

ステンレスもありますが、色が見やすいので白いホーローのピーカーがおすすめ。使い終わったらあとはお湯を注ぎ、冷えてから水の表面に張ったワックスを取り除きます。

つくってみよう!その1

雪だるまキャンドル

泡雪のようにホイップしたワックスを使って簡単につくれます。クリスマス・シーズンに向けて、ちょっと楽しいキャンドルです。



材料／2個分

ブレンドワックス (PM-20) ……200グラム
ボールキャンドル ……4個 (雪だるま2個分)
カラーシートワックス ……数枚 (好きな色を)

※1 竹串をカッターナイフの代わりに使うと手を切る心配がありません。

※2 ディッピングといいいます。目や鼻が取れにくくなります。



①溶けたワックスを紙コップに入れ、割り箸でグルグルとかき混ぜます。



②だんだんに白くホイップ状になってきたらボールキャンドルの芯を持って浸し、雪だるまの頭をつくります。



③胴になる部分は芯を抜き、竹串で刺してワックスに浸し、割り箸でワックスを足して太らせます。



④胴から竹串を抜き、ワックスが固まらないうちに頭の部分をのせてくっつけます。



⑤割り箸で紙コップのワックスをすくい、頭と胴の間にワックスを足して雪だるまの形に。



⑥好みのカラーシートワックスから竹串を使って※1目や鼻、マフラーの材料を切り取ります。



⑦目と鼻を貼り付けます。頭半分から下に付けるのが可愛くつくるポイント。



⑧好みの色のカラーシートワックスを首に巻いて、マフラーをつくります。

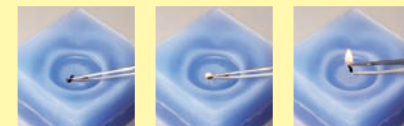


⑨竹串でマフラーの仕上げ。この後、透明なワックスにサッと浸します。※2

キャンドルを楽しむための注意点 7ポイント



1●キャンドルは吹き消すと煤や匂いが出ます。消す時は芯をピンセットなどでつまんで倒し、溶けたワックスに浸して消します。こうすると匂いや煤が出ません。消えたら次に灯す時のために芯を立てておきます。



2●キャンドルを灯す時には、倒れないよう固定し、周りに燃えるものを置かないでください。火をつけたらその場を離れないで。

3●安全のためには、キャンドルをつくる際、芯を下まで入れず1cmぐらい上までに留めます。テレビの上など温まる場所では口ウが溶けて芯が底から出てしまう怖れがありますので、置かないようにしてください。

4●煤が出る場合は炎が大きすぎるので、芯を少し切ってください。炎が小さくなるのは芯のまわりに溶けたワックスが溜まりすぎているから。少し捨てるようにします。

5●ワックスを溶かす時は、まずピーカーの底が隠れる程度にワックスを入れ、いったん溶けてから必要量を加えます。一度ピーカーの中で固まったワックスを溶かす時は、底から加熱すると危険。電磁調理器の端の方に置いて横から熱を加えるようにしてください。

6●ワックスが衣服についたら、新聞紙を衣服の上下に当てて弱でアイロンをかけて、ワックスを紙に吸わせませう。その後、ワックスがついた箇所を軽く揉んでください。

7●溶けたワックスが身体についたら、慌てて無理にはがそうしないこと。すぐ冷たい水で冷やし、その後にはがすがベストです。

ものをつくる喜びと、やさしく揺らめく灯りがもたらすやすらぎと。このふたつをとともに楽しめるのが、手づくりキャンドルの魅力。キャンドルづくりの手法はさまざまありますが、今回は比較的簡単なキャンドルレシピをご紹介します。

ワックスは電磁調理器を使って温めるのが安全で簡単です。キャンドルの主な材料となるワックスは室温では固形ですが、熱を加えると次第に柔らかくなり、約48℃で溶け始めて液体状になります。だからこそ柔らかくなったワックスを細工したり、溶けた状態で型に流

し込んで好みの形をつくることのできるわけですが、作業には熱がつきものですので注意が必要。特

に熱くなりすぎたワックスは危険です。ワックスがいったん溶けたら電磁調理器の中心から外したりス



トモスカンドルクラフト代表、横島憲夫さん。

イッチオフするなどして、温度が上がりすぎないように調整を。ワックスを溶かすには70℃程度まで加熱します。温度が下がって55℃ぐらいになるといけば温度が低い表面の部分が融点ぎりぎり(50℃弱)になって膜が張り始めます。ワックスをホイップする場合は、このぐらいの状態でかき混ぜるようにします。

ワックスの温度が下がって作業に最適な固さになるには時間がかかります。キャンドルづくりは十分時間をとって、のんびりと手仕事の楽しさを味わってください。



ロール キャンドル

牛乳パックを利用して
成型したワックスプレートを、
冷め切らないうちに
端からくるくる巻いて出来上がり!



材料／2個分

ブレンドワックス(PM-20)・・・200グラム
スリムキャンドル・・・2本 顔料・・・適宜(好きな色を)
牛乳パック(1000ml)・・・1個

つくってみよう! その3



①牛乳パックでつくったト
レイに透明ワックスを入
れ、端から着色ワックスを
注ぎます。



②すぐにパレットナイフや
竹串で色を泳がせて、濃
淡をつけます。



③人肌くらいに冷めたらト
レイを外します。冷めすぎ
たようならぬめのお湯で
温めます。



④縦に置いてスリムキャ
ンドルを端にのせます。この
時、下から1cm以上空け
ます。



⑤スリムキャンドルをはさ
んだまま、手でくるくると巻
いていきます。



⑥縁の部分を曲げるなど
好みのアレンジを加え、最
後に芯を適度な長さに切
ります。

トモスカンドルクラフト

定期的にキャンドルづくりの教室を開催。詳細は電話でお問い合わせを。また、
キャンドルづくりに必要な材料の入手もここで可能。購入に関してはFAX、郵便、
またはE-mailでどうぞ。住所：東京都渋谷区神宮前1-14-34 森ビル
(株)トモス内アトリエ TEL&FAX：03-3796-0807
E-mail：craft@tomoscandle.co.jp ホームページ：http://www.tomoscandle.co.jp



つくってみよう! その2

グラデーション キャンドル

牛乳パックでワックスを型付けする、
四角柱のどっしりとしたキャンドル。
時間をかけて少しずつワックスを
注ぎ、色の濃淡を出します。



材料／2個分

ブレンドワックス(PM-20)・・・1000グラム
5インチキャンドル・・・1本
(上下に切ってキャンドル2個分)
顔料・・・好みの色を適量
牛乳パック(500ml)・・・2個



①溶かした透明のワックス
を注ぎ口付近をカットした
牛乳パックに2～3cm注ぎ
ます。



②顔料をまぜて着色した
ワックスを少しずつ注いで、
好みの色にします。



③上に膜が張ってきたら透
明ワックスを牛乳パックの
2/3まで注ぎます。



④5インチキャンドルの先
の山になった部分を切り
落として平らにします。



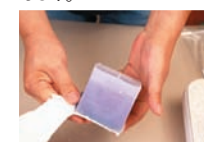
⑤5cmほどの高さにカット
して、残りはもうひとつの
分に使えるよう同じように
します。



⑥底2cmほどの余地(①
で注いだ高さ)を残してワ
ックスの中に立てます。



⑦しばらくするとまた膜が
張るので透明ワックスを注
いで、少しかきまぜます。



⑧冷えて十分に固まった
ら、型を外します。身が厚
いので急がず、ゆっくりと。



⑨周囲のバリが気になる
ようだったら、パレットナイ
フなどできれいに磨きます。

Voice!

活躍しています。私の新しいキッチン
File18: 勝野友紀さん(静岡県浜松市)

大好きな色に囲まれて
お料理する、至福の時間が
流れる対面キッチン。

文◎365c.編集部十写真◎梶原祥造

南向きの窓からの陽光を受けて煌めく鏡面仕上げ扉。
耐久性を重視して選ばれた、ステンレスキャビネット。
対面キッチンならではの動線のよさを生かして、
キッチン作業の流れがスムーズになるよう配置された収納。
窓の向こうの緑が目によさしく、吹き込む風が心地いいLDKの中で、
ステンキャビシステムキッチン S.S. は、よくお手入れされ、
この家にやってきた時の輝きを、そのままに放っていました。

右からご主人・功三さん、
ご長女・遙珂ちゃん(1才8カ月)、友紀さん。



おろしでやわらか 豚ブロックと だいこんのポン酢deコラボ

だいこんを2/3本おろして豚塊肉と一緒に
鍋に入れ煮込み、やわらかくなったら取り出
してスライスします。残りのだいこん3分の1
は千切りしてお皿に敷きつめ、その上に豚の
スライスをのせ、ポン酢をかけてできあがり。
●大阪府・石原さかえさん



のどの痛みに効く だいこんはちみつ

はちみつを適量ビンにとり、たんざく切りに
しただいこんを入れます。一週間ほど漬け
込むとだいこんエキスとはちみつが混ざり
合っていい具合に! その汁をお湯で割って
飲むと風邪やのどの痛みに効果あり。だ
いこんも漬物感覚でいただけます。
●兵庫県・山本定男さん

ご紹介した以外にも、たくさんのレシピ
をいただきありがとうございました。読
者の皆さまにはご参考までに切り方・部
位別の楽しみ方ポイントをご紹介します。

- ①千切り
サラダや炒めもの、生春巻きの具に。
軽く塩もみした千切りとはたて缶をマヨ
ネーズで和える「だいこんサラダ」はすっ
かりポピュラーになりましたね。
- ②薄くスライス
上に具をせ、カナッペ風に、ぎょうざの
皮の代役に。
- ③厚い輪切り
蒸してから両面を焼いてだいこんステ
ーキに。
- ④乱切り
鶏あるいは豚と一緒に醤油、みりん、酒、
砂糖、だし汁で調味して煮つめる甘辛
煮がおいしそう!

切り方・部位で7変化! だいこんの 楽しみ方いろいろ

- ⑤おろし
焼き魚に添えるだけでなく、きのこや薬
物、納豆、じゃこに和えるなど。お雑煮
やスパゲッティのトッピングにもGOOD。
辛みの強いしっぽの方がオススメ。
- ⑥みじん切り
ぎょうざの具にするとシャッキリ
感が。
- ⑦皮、葉の活用
皮は千切りして人参とともにきんぴらに。
みそ汁の具になることが多い葉はさつ
とゆで、じゃこ炒め煮にしてふりかけに。

読者の皆さまの

“ウチで大活躍” だいこんレシピ

寒くなってくるとますます恋しくなるだいこんは、
生でも煮ても、甘みも辛みもからだに
じんわりしみこんで、やさしい味わいの人気者。
今冬は、いつもとひと味違う一品で、
ホッと和んでみませんか?

簡単常備菜

サラダにも漬物にも

だいこんときゅうりを1センチ角のサイコロ
切りにし、大葉のみじん切りをまぶします。
そこへ醤油をかけて40分ほど置くと簡単常
備菜のできあがり。サラダにも漬物にもなる、
箸休めの一品です。
●東京都・渡邊順子さん

メインディッシュに! カルビだいこん あんかけソース

厚めの輪切りにしただいこんをコ
ンソメの煮汁で炊きます。そして、
このコンソメ汁を少し小鍋にとり、
みりんとうスターソースで味つけし、
片栗粉でとろみをつけあんかけソ
ースをつくります。フライパンでカ
ルビ肉を焼き、炊いただいこん
の上にのせソースをかけ、仕上げ
にからしをのせて、できあがり。
●宮崎県・加藤卓さん

おろしでほっこり みそ味ごはん

だいこんをおろして鍋の底に敷きつめ、その
上に味噌を適量のせませす。その上にごはん(残
ったひやごはんでも可)をのせ、火にかけ弱
火でだいこんが少し焦げるほどまで煮こ
みます。だいこんと味噌の甘味や旨味がご
はんにしみこんでおいしいですよ。
●富山県・大島隆さん



蕎麦はみだしコラム
◎蕎麦前、1本!



江戸時代、蕎麦屋は居酒屋的な存在。お酒を飲んだ後に蕎麦を食べたことから、
お酒のことを「蕎麦前」と呼びました。今風にいうならラーメン前!?

く、詰め込んでいます…」と友紀さんは仰いますが、引き出しの中はきちんと整理され、作業のしやすさにもつながっています。対面式にしたのは、前に住んでいたアパートも対面式で、その使い勝手のよさに慣れていたからだとか。「まだ娘が小さいですから、対面式なら、台所に立って作業していても、いつも目配りできるので安心です。作業のしやすさ自体も、以前に比べれば広くなったせいもあって、かなりよくなりましたね」

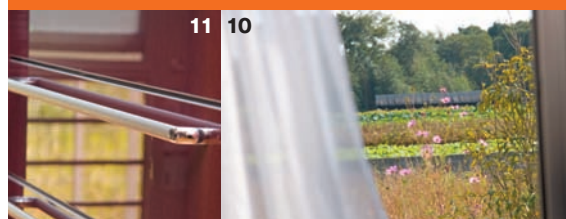
機能的には、使ってみて一番役立つというのがオートムーブシステムだといいます。「洗った鍋など、ふだんよく使うものを入れてあります。そのまま水切りできて、使わない時には電動で上げてしまえるので重宝していて、我ながら使いすぎ？」というくらいよく使っています。それとIHクッキングヒーターもいいですね。オールメタルタイプにしたので、以前から使っていた鍋も使えますし、何よりお手入れのしやすさが違います」

また、お手入れのしやすさという点では、汚れにくく、しかも水はね音が静かな「美・サイレントシンク」が搭載されています。「IHやシンクももちろんですが、全体的にお手入れしやすく感じます。アパートのキッチンと違って自分のもの、という意識が働くせいか、以前よりひんぱんにお手入れするようになりましたね。それと、生ゴミは三角コーナーにため込んでみず、すぐにまとめて生ゴミ処理機で処理してしまいうので、これも清潔に保てているポイント。ゴミの量も随分と減りました」

友紀さんは、主婦業と子育てをこなしながら、今もフルタイムで看護師として活躍。この日は夜間勤務に夕方からお出掛けになるとのこと、ご主人と遙珂ちゃんの夕飯のつくり置きと、休憩時間に同僚と一緒に食べるさつまいもの蒸しケーキをつくるため、キッチンに立ちました。



- 1 「対面キッチンなら、キッチンに立っていても、いつも子どもの姿が確認できるので安心できます」と友紀さん。
- 2 一番のお気に入り「オートムーブシステム」。ふだんよく使う鍋などを、水切りを兼ねてしまっています。
- 3 IHクッキングヒーターはオールメタルタイプを採用。以前から使っていた鍋も使えるので便利です。
- 4 カップボード内は整然と食器類。まだまだ増えても大丈夫。
- 5,6 この日は夕方から夜勤に出かけるため、同僚と休憩時間に食べるお菓子を準備。ご主人と遙珂ちゃんの夕飯は焼きそばです。
- 7 ワークトップからすぐ振り向いた位置にカップボード。
- 8 シンクは「美・サイレントシンク」のため水はね音が静かです。
- 9 キッチン扉は迷った末、友紀さんの好きな色になりました。
- 10,11 ダイニングの窓からは緑が目にとやすく、勝手口の窓からも、鏡面タイプのキッチン扉に映し込まれていました。



いわずと知れた名物うなぎや浜名湖産の新鮮な魚貝、そして温暖な気候が育む農産物に支えられた豊かな食文化を持ち、一方では数々の音楽祭が開かれ、「音楽のまち」としての活気も見せる静岡県浜松市。その中心街から自動車ですぐ30分ほど走った高台、そこには静岡らしい茶畑や果樹園が並び、やがて近年造成された住宅地が姿を見せます。勝野友紀さんが今年2月から暮らし始めた新居は、その一角で、秋の陽光に照らされていました。

「以前からこの場所が気に入って、ようやく手に入れたマイホームです」と語る友紀さんは現在、ご主人の功三さんとご長女・遙珂ちゃんとの3人家族です。ご主人は愛知県、友紀さんは三重県と他県出身ですが、お仕事の関係で浜松に来て数年。雪が少なく温暖な気候、買い物などの便利な浜松に住みやすさを感じ、遙珂ちゃんの誕生を機に、転勤があつても娘には転校のつらさを味わわせまいと、この地への定住を決意したのだそう。

「しかも、ここは特に静かで、陽当たりも最高ですから」そんな言葉を裏付けるように、南向きのリビングダイニングの窓からは暖かくやわらかな光が降り注ぎ、心地よい空間をつくっています。ステンキヤビシステムキッチンSは、その窓に向かう形に置かれた対面式で、友紀さんの好きなワインレッド系の色（扉カラー＝スパークルプラム）をまとい、インテリアに気持ちよく溶け込んでいます。

「S」を選ぶポイントとなったのは、ステンレスキャビネットならではの耐久性の高さです。これは、私の母が20年ほど前に建てた家のキッチンが、もうだいたいボロボロになつてしまっている経験から耐久性は大事だと勧めてくれたからです。実際使ってみて頑丈さを感じますし、長持ちしてくれることを期待しています」

のひとつだのこと。その顔となるアクリストンシンクには3つの個性Ⅱテイストが用意されています。

「モノ・シリーズは無彩色のライナップで、モダンな空間との相性を意識。ビビッド・シリーズは鮮やかで主張力の高いカラーを揃え、リビング空間のアクセントとしての位置づけです。そしてバステル・シリーズは、透明感のあるアクリストン素材の美しさを生かした淡い上品な色合い。リビングにやさしく華を添える…というイメージを意識したものです。異なるテイストをご用意したことで、お客さまの比較検討にもお役立ていただいていることと思います（藤本）

成型自由度の高い素材を生かして機能性も充実。

アクリル樹脂を専用の型に流し込んでつくるアクリストンシンクは、その素材特徴から、形状の制約が比較的少ない素材といえます。つまり、自由なデザインが可能ということ。

「デザイナーとしては、とても気持ちよくデザインできましたし、さらには実用性を充実させられたことにも満足しています。例えば洗剤ポケットとシンクとの間など、他の素

材だと隙間が出てしまいがちなところをピタッと収められたのは、見た目のよさだけでなく商品全体の質感向上にもつながっています（島崎）

「美・サイレント版アクリストン版」を実現させたクリナップの底力。

カウンターとの階段方式結合と、その結合部を美しく処理する研磨技術、表面に光沢を持たせ清掃性を高めた成型技術、食器割れ解消や静音化のための素材開発とシンク板厚の改良など、両デザイナーは口を揃えて、クリナップ研究所および設計・生産技術スタッフ、工場の作業担当者の底力に、感動を覚えたといいます。

「人工大理石のシンクは単なるデザイン優先と捉えられがちですが、当社のアクリストンシンクは、あらゆるリビングにマッチするデザイン性に加え、アクリストン版（美・サイレントシンク）ともいえる清掃性・静音性を備えた、クリナップの技術を結集した実用シンクでもあります。この一品一品丹精込めて仕上げた自信作を、ぜひ一度ショールームで確かめください」（島崎）



お手入れしやすく、水はね音も静か。丈夫で美しいアクリストンシンク
アクリストンワークトップの美しさをより生かす柔らかな風合い。強度と弾力を併せ持つ素材は破損に強く、耐熱性もハイレベル。清掃性と静音性にも優れ、ステンレス製の「美・サイレントシンク」と同レベルの約40dB*の静けさを実現しています。※当社試験による数値。

3テイスト&9カラー

カラーによっては100回を超える色出し試作を経て選び抜かれたラインナップ。色合いや質感は、ぜひショールームでご確認ください。

バステル シリーズ			
	クリアベージュ (G)	クリアグリーン (Y)	クリアピンク (R)
ビビッド シリーズ			
	クリアブルー (L)	クリアイエロー (I)	クリアオレンジ (O)
モノ シリーズ			
	クリアホワイト (W)	クリアグレー (N)	クリアダーク (X)

10年経っても陳腐化しない、大人のテイストのシンク。

「アクリストンシンク」の開発は、オープンレイアウトのキッチンでも違和感なくリビングに溶け込むデザイン性が大きな命題でした。

「デザインコンセプトは、洗練、シンプル、高級。いわば大人のテイストを表現するというもの。これは、当初SSに導入するにあたっての商品イメージとの統一でした。その後、クリンレディにも展開することとなり、始めはへ親しみやすい商品イメージのクリンレディに合うかどうか不安だったのですが、3種類のデザインテイストによる9つのカラーバリエーションを揃えることで、クリンレディとのマッチングにも成功しました。直線基調の張りのあるシンクデザインの中にも柔らかな優しいシンクカラーをまとったことで、10年経っても陳腐化しないというデザインコンセプトの背景にある目標もクリアしたと思います」（島崎）

お客さまが選びやすいようにに設定した3つのテイスト。

藤本によると、リビング空間にせり出したキッチンはいわば「家具」

蕎麦はみだしコラム
◎うどん一尺蕎麦八寸
うどんは一尺（30センチ）、蕎麦は八寸（24センチ）。この長さが一番食べやすいとされ、手打ちの原則として諺にもなっています。

専用の洗剤ポケットは、汚れたスポンジなどをさりげなく隠すデザイン。シンクとの隙間も最小限に抑え、汚れが入りにくくしています。

ワークトップ シンク

◎発売後の仕様変更で新たに加えられたまな板ホルダーは脱着式。それ以前にご購入のお客さまのために、後付パーツもご用意しています。

ワークトップとシンクの階段状の接合は、強度を高める上、美しい仕上がり。汚れもたまりにくいデザインとなっています。

最も汚れやすい垂直面は鏡面仕様。お手入れがしやすくなっています。また底面はマットな仕上がりで、キズが目立たないようにしてあります。

美・サイレントシンク
ステンレスシンクの常識を覆した、汚れにくく水はね音が静かなシンクです。アクリストンシンクもそのコンセプトを継承。

蕎麦はみだしコラム
◎盛る器も、いろいろ

新潟の「へぎ蕎麦」は、へぎ＝木箱に波紋のように並べ、島根の「割子蕎麦」は、朱塗りの丸い三段重。岩手の「わんこ蕎麦」は、たまたま椀で出した蕎麦を武士がおかわりしたのが始まりとか。

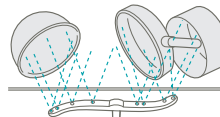
蕎麦はみだしコラム
◎うどん一尺蕎麦八寸

from CUSTOMER CENTER PART-①

正しく使えばNoトラブル。
食器洗い乾燥機に関する
8つの質問にお答えします。

カスタマーセンターに日々寄せられるご質問を紹介するとともに、その答えをここにまとめました。同じような疑問をお持ちの方の役に立てれば幸いです。

8つのQ&Aのほかに「食器のセットが難しい」という方も多いようですので、まずは食器のセットの基本をおさらいしておきましょう。



食器セットの基本
食器の内側が噴射水にしっかり
当たるようにセットしましょう。



1 湯呑みやコップは「下向き」

2 お皿や茶碗は「内向き」

3 大きいものは「外側に」

Q&A よくある8つの質問とその解答

Q1

残滓フィルターのところに水が溜まっているのは正常ですか？ 残り水があるのは汚くはないですか？

A1

正常です。この残り水は封水といって、悪臭や虫の侵入を防ぐトラップの役割を果たしています。最終加熱すぎと専用洗剤に入っている除菌成分の効果で雑菌の繁殖も心配ありません。

また、給排水を正常に行うため、ポンプに水が残るようになっています。これは最終すすぎ後のものですから汚くはありません。しかも運転開始時は、まず排水工程からスタートしますので、洗浄する水はいつもきれいです。

※ただし長期間使わない場合は、念のため使用する前に一度、標準コースで運転してください。



左のように排水口からあふれない程度なら正常。右のようにあふれるようだと異常ですので、カスタマーセンターへご一報ください。

Q2

洗剤を入れるところはどこですか？

A2

洗剤カゴに入れてください。洗剤カゴの無い機種の場合は噴射ノズル付近に振りかけます。この時一カ所に集中させず、まんべんなく。運転開始後の排水行程で洗剤が流れてしまう恐れのある残滓フィルター付近や、洗剤残りの原因となる大きな調理道具の上は避けます。



洗剤カゴあるいはノズル付近にまんべんなく。

Q3

夜に運転し、朝に食器を取り出すと食器が濡れています。なぜですか？

A3

排気口がふさがっている、食器が重なっている…などが考えられます。または運転終了後そのままにしておきますと、いったん乾いた食器に庫内の水蒸気が結露し、しっとりと濡れたようになってしまうこともあります。



左:排気口をふさぐなどでふさがりやすいように注意。右:食器が重なった部分は乾きにくくなります。

Q4

食器を取り出すと白い粉状のものが点々と付いていますが何ですか？問題ありませんか？

A4

問題ありません。洗剤やすすぎ不足のせいではなく、水道水中のカルシウムやマグネシウム等のミネラル分による水滴跡（ウォータースポット）です。気になる場合はレモン汁やお酢などで拭けば落とせます。



白い点々は
レモン汁で
拭き取ります。

Q5

食器洗い乾燥機の庫内を洗浄したいのですが、専用クリーナーはありますか？

A5

月に1～2回を目安に、食器を入れずに空の状態、普段ご使用されております食器洗い機専用の洗剤を投入し、標準コースにて運転してください。

それでも庫内の汚れが落ちない場合は、カスタマーセンターにお電話ください。

Q6

乾燥運転だけで使用したいのですが、大丈夫ですか？

A6

大丈夫です。ただし、ずっと乾燥で使っているとA1で紹介した封水が乾燥して庫内悪臭の原因になったりするので、月に1～2回程度は洗剤を入れて標準コースで運転してください。

Q7

運転時間が取扱説明書に記載している時間よりすごく長いのですが故障ですか？

A7

給湯器から食器洗い乾燥機までの配管距離が長い場合が考えられます。また、冬期は水温が低くなるため、運転時間が長くなる場合があります。※その他、寒冷地など地域による室内温度や湿度の違い、給水・給湯条件の違いによって、若干運転時間にズレが生じる場合がありますが、故障ではありませんのでご安心ください。※カタログに記載しているのは、平均的な配管状況や季節で割り出した運転時間です。

Q8

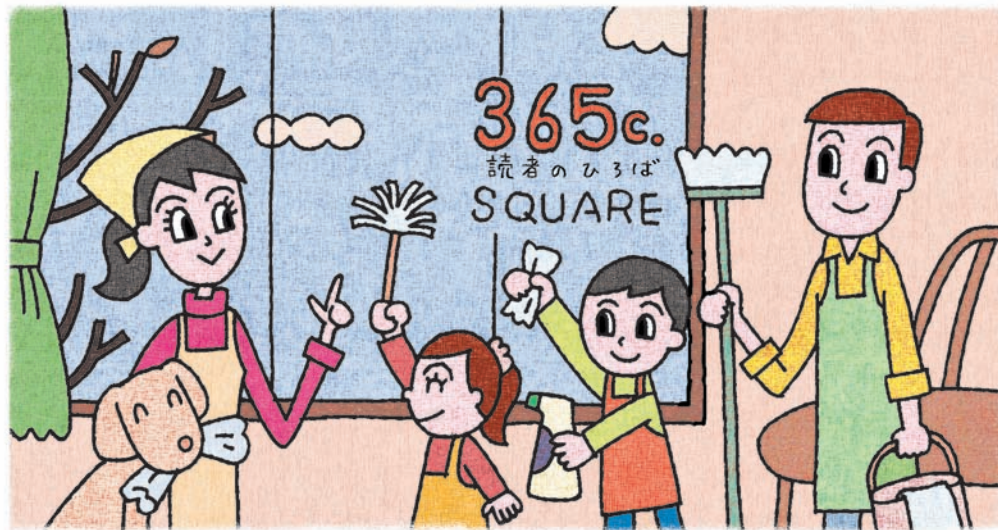
食器洗い乾燥機でレンジフードのフィルターや魚焼きグリルを洗ってもよいですか？

A8

食器やその他の調理器具とは異なる油污れの洗浄を想定していないため、これらの洗浄はおすすめできません。密装がはがれる恐れがあります。



油污れの
きついものは
避けてください。



イラスト◎中林康弘

BOOK



巻頭でいつも素敵なレシピを提供くださる料理研究家の谷島せい子先生の最新刊。料理人・野崎洋光さんとのコラボレーションです。本当に「もっと豆腐が好き」になっちゃいそうな1冊です。

「もっと豆腐が好きになる」
著者:野崎洋光／谷島せい子
雄鶏社 1,470円

前号から始まった「我が家の環境保護活動」についてのお便りが、今回は大変目立ち、改めて皆さまの環境意識の高さがうかがえました。その他、いつものことながらたくさんのお便りをいただき、ありがとうございました。

**衣食住から
生まれる文化。**

鹿児島県の黒豚の記事中「おかずとして食べる日本では、脂がのって旨みの強い豚肉こそが合っている」との説明に、なるほど!と合点いたしました。その土地の文化なんですね。台所収納の進化などもそんなところから生まれたもの、といえるなと感じました。(愛知県／S・Hさん)

C まさに食文化、住文化。大切な衣食住には、必要なものが添うようにして生まれ発展していく。そんな気がしますね。

**我が家の課題「快眠」に
どんびしゃり!**

毎年毎年、夏の快眠は我が家の課題でした。そこへきた今号「夏こそ、快眠!」はわかりやすくてピンポイントで、それでい

てとても具体的に勉強になりました。さっそく実行!
(埼玉県／M・Yさん)
C 暑くて寝苦しい時期にタイミングよくこの記事!というおハガキをたくさんいただき、うれしかったです。来夏もぜひ、参考にしてくださいね。

**家で収穫した
トマトを使って。**

子供が学校の授業でミニトマトを育てています。夏休み中は、家で育て収穫しているので、今号のトマトレシピはとっても参考になりました。ありがとうございました。(福島県／M・Hさん)

C トマト嫌いのお子さんがシャーベットは食べられた!という、うれしいおハガキもいただきました。

**私のキッチン、
あらためて見つめるきっかけ。**

IHヒーターのお手入れ法、とても参考になりました。あれほど頻繁に行っていたショールームも今では足が遠のき、キッチンを選んでいた頃のワクワクする感じを

いつもご愛読ありがとうございます。今回は年末号ということで、巻頭の食は、ご馳走続きで胃が疲れがちな年末にうれしい「蕎麦」。本編以外にはみだしコラムもありますので、年越し蕎麦をいただく時の話題にでもいかがでしょう。そしてもうひとつは「キャンドル」。材料・道具さえあれば意外と気楽にできる楽しみだということに、取材してみて改めて気づきました。ご興味のある方は、一度挑戦されてみては?

LETTER

忘れていましたが、今号の裏表紙に今のキッチンが載っていてビックリ!どんどん進化しているんですね。少し羨ましかったけど、今のマイキッチンをもっと楽しく使おうという気持ちが再び沸いてきました。時々新しいキッチンの紹介もしてください。楽しみにしています。(山梨県／A・Tさん)

C 毎日使っているキッチンだからこそ、新品では味わえない愛着も。一緒に年を重ね進化していくキッチンも素敵ですね。

**すぐできそう!
ベランダで家庭ゴミの処理**

「家庭ゴミの処理」ベランダでもできるのが身近でとてもいいと思いました。すぐにできそうで活用できる内容は読んでいて楽しいです。ありがとうございました。(埼玉県／T・Yさん)

C 生ゴミを使った堆肥づくりをされている方が予想以上にたくさんいらしたことは、私共も大変うれしい驚きでした。

レンジフード フィルター等の 訪問販売に関するご注意

弊社の名前を語ってレンジフードフィルタ
ー等の訪問販売を行う業者については、
弊社とは全く関係ございませんので、十
分ご注意ください。

編集後記



黒姫山を望む信濃町の蕎麦の取材では、
野尻湖畔に宿を取りました。写真は、
その宿に向かう道すがら、突如姿を現
したナウマン象!といっても「像」ですが…。
野尻湖で初めてナウマン象の化石が見
つかったのは昭和23年のこと。以後発
掘が進み、日本有数のナウマン象化石
の産地となりました。ナウマン象が生き
ていた時代は3～5万年前。この頃は
他にも大型の哺乳類が生息し、当時の
人はナウマン象を含むそれらの動物達
を狩って暮らしていたことが、出土す
る石器や骨器から想像できるといいます。
日本で見つかったナウマン象の背
までの高さは約2mが標準ですが、野
尻湖のものは2.3mから2.7mと大型。
牙も大きく、それが骨器に使われたの
だそう。そんな骨器の中には生活や狩猟
の道具ではなく、ヴィーナス像ではないか
と見られているものもあるとか。太古の
ロマンを感じますね。ナウマン象とヴィ
ーナスが見守ってくれたのか、なかなか
晴れることのない黒姫山の霧がほんの
10分ですが晴れたりなど、撮影もうまく
行きました。感謝。(M)

365c.

発行◎……………クリナップ株式会社
編集・制作◎……………株式会社ブレンズ
表紙イラスト◎……………大高郁子
デザイン◎……………ロコ・モリス組
印刷◎……………大日本印刷株式会社

●本誌掲載の記事、写真等の
無断転写、転載を禁じます。 ©Cleanup



お知り合いを ご紹介ください。

本誌
はさみ込み
ハガキで
お知らせ
ください。

水まわり機器(キッチン・お風呂・洗面化粧台)のお
取り替えを計画中の方が身近にいらっしゃいましたら、
ぜひご紹介ください。ご紹介先のお客さまの
お名前・ご住所・電話番号を本誌はさみ込みハガキ
が官製ハガキにご記入になり、お知らせください。

ご紹介
いただいた方には、
JCB商品券
3,000円分を
進呈いたします。



●カタログをご希望の方は……>

クリナップ(株)カスタマーセンター 東京都荒川区西日暮里6-22-22 TEL.0120-126-174
お電話または官製ハガキでお申し込みください。
(本誌はさみ込みハガキもご使用になれます)

●ホームページも、ぜひご覧ください!……> <http://cleanup.jp>

皆さまからのお便りを、お待ちしております。

クリナップの商品や住まいに関してのご質問・ご要望、そして本誌を読まれてお感じになっ
たことなどを聞かせてください。なお、本誌では毎号皆さまに身近なテーマを設定し、ご
意見を募集しています。お便り、お待ちしております。

募集テーマ①「水の節約と生活排水」

募集テーマ②「たまねぎレシピ」

次の365c. は来年4月中旬の発行予定。
そこで今度の読者の皆さまからのアイデ
アレシピのテーマは、新たまねぎの季
節ということで「たまねぎ」にしてみました。
お得意のレシピでどしどしご応募くださ
い。また、『我が家の環境保護活動』は、
「水の節約と生活排水」がテーマです。
誌面にて紹介させていただきますので、
なるべく詳しくお願いいたします。

※ショールームで本誌を お持ち帰りになったお客様へ

アンケートプレゼント応募ハガキははさみ込
みになっておりますので、お持ち帰りの際に

抜け落ちてしまう場合がございます。その場合
は恐れ入りますが、ショールームにお立ち寄
りいただき、ハガキを入手されるか、官製ハガ
キにて「住所・氏名・電話番号・年齢・ご希望
のプレゼント名」をご記入の上、下記までご
応募ください。

クリナップ(株)カスタマーサポート部
「365c.」編集部
宛先 〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL. 03-3810-8207
E-mail :365c@cleanup.co.jp
プレゼント応募の締め切り
2007年2月28日消印

○○○個人情報保護についてのお知らせ

生活情報誌「365c.」は、最高級システムキッチンS.S.をご購入いただいたお客さまや
お客様登録カードをご返送いただいたお客様等にお送りしております。

●個人情報に関するお問い合わせは下記窓口にて承ります。

クリナップ株式会社 カスタマーセンター TEL.0570-05-0322

受付時間 平日9:00～17:00(土日・祝祭日および年末年始・夏期休暇は除く)

●弊社の個人情報保護方針は、ホームページ <http://cleanup.jp/> に公表しております。

PRESENT

本誌はさみ込みハガキのアンケートにご
記入、ご応募ください。締め切りは2007
年2月28日消印まで。なお当選者の発表
は発送をもってかえさせていただきます。

10名様

「霧下蕎麦・生蕎麦5人前」

プレゼント番号:1

「もっと、おいしい日本へ」で紹介した霧
下蕎麦。蕎麦打ち名人・若月一子さんが
打った生蕎麦をお届けします。幸運にもご
当選された方、のどごとと香りを味わうた
めに、ぜひ「ざる」でご賞味ください。



3名様

「手づくりキャンドルの本」

プレゼント番号:2

「はじめてのキャンドルづくり」で実演して
いただいたトモスキャンドルクラフト主宰の
横島憲夫さん監修の1冊。本誌でご興味
を持たれ、さらにいろいろなキャンドルづ
くり挑戦したい方に
オススメです。

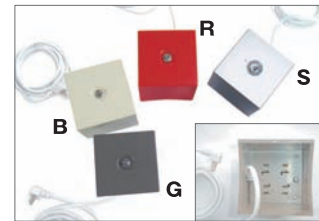


4名様

ideaco「TAP BOX」

プレゼント番号:3

洗練されたデザインに加え、実用性にも
優れたコンセントタップ。ちゃんと4つのプ
ラグが差し込めて、節電スイッチ付きなの
で省エネに役立ちます。カラーは赤(R)、
グレー(G)、ベージュ(B)、シルバー(S)の4色。
(記入例:3-R)



※在庫の関係でご希望の色をお届けでき
ない場合もございます。

from CUSTOMER CENTER PART-②

食器洗い乾燥機を使っていて、 よくありがちな、こんなトラブル。

便利・快適にお使いになるために、ぜひお気を付けください。

1 上部はみだしセットに よる水漏れ!

洗浄槽の上縁を越える高さのものは入
れないでください。そのままドアを閉め
るとドアの開閉に支障をきたすだけで
なく、水漏れなどの故障につながります。



2 洗ってはいけないもの を洗ってしまった!

食器洗い乾燥機は高い温度で洗浄・乾燥を行うため、手洗いよりキレイになるのが特
徴ですが、一方では洗ってしまうと破損したり、食器洗い乾燥機自体のトラブルにつな
がるものもありますのでご注意ください。

食器洗い乾燥機で 洗ってはいけない 形状や素材をもつモノ



3 台所用液体洗剤を 使ってしまった!

台所用洗剤を使うと泡が大量に発生し
てしまい、洗えなくなってしまいます。ま
た水漏れ・異常報知の原因になります
のでお止めください。



食器洗い乾燥機に関する質問やお問い合わせは

☎0120-126-174
クリナップカスタマーセンター

通話料
無料

平日受付 9:00～20:00(月曜日～金曜日)
休日受付 9:00～18:00(土曜日、日曜日、祝日)
●但し、1月1日(元日)は休ませていただきます。