

けやきの風

大人も夢中になる、「カプセルトイ」がブームです！

◆第5次カプセルトイブーム！

「カプセルトイは第5次ブームに突入している」と話すのは、一般社団法人日本カプセルトイ協会の代表理事、都築祐介さん。カプセルトイといえは子どものおもちゃというイメージで、価格は1個100円程度でしたが、今では平均400円まで値上がりし、大人も楽しむおもちゃとなっています。カプセルトイのメーカーによると、売り上げは右肩上がりです。市場規模はおよそ720億円にもなっているのだとか。毎月リリースされる商品の種類は450以上もあり、さまざまな世代をターゲットとしています。

◆「ちいかわ」が人気

現在もっとも売れているカプセルトイは、キャラクターの「ちいかわ」シリーズ。原作のマンガがヒットしてアニメ化されたから認知度がアップし、一躍、大人気キャラクターになりました。子どもだけでなく、世代を超えて好まれているのが特徴です。

◆企業とのコラボが急増中

ここ数年増えているのが、企業とコラボしたカプセルトイ。たとえば、カノン鉛筆の「ビュレグミ」、東京土産として定番の「東京はな奈」をキーホルダーにしたものなどがあります。カプセルトイにすることで、企業側としては広告費をかけなくても宣伝できるというメリットがあります。カプセルトイを購入した人がSNSに投稿し、拡散されることで、何もなくても知名度が上がっていくからです。

◆女性に人気なのが懐かしいもの

レトロブームもあり、ノスタルジックなカプセルトイはとくに女性に人気があります。少女マンガ雑誌『りぼん』をミニチュアにしたもの、ロングセラーの「牛乳石鹸」の赤缶をチャームにしたもの、懐かしい菓子「PEETS」をキーホルダーにしたものなど。おなじみのものがミニチュアサイズになると、かわいさがアップします。ほかに、クリームソーダやフルーツポ

ンチ、ゼリーなどのレトロデザートのカプセルトイは、メルカリなどで高値で販売されています。

◆カプセルトイ専門店が増えている

「ガチャガチャの森」「Gashacoco（ガシャココ）」「ガシャボンのデパート」「カプセル薬局」「#C-pla（シープラ）」など、カプセルトイ専門店が続々と誕生しています。なかには撮影スポットを設置している店もあり、購入したカプセルトイをその場でスマホで撮り、SNSにアップするという楽しみ方ができます。





はなさき お悩み相談室



洗髪は1日2回してもいい？

医学博士の浜中聡子さんによると、自己流のヘアケアが実は髪や頭皮を傷めているということがよくあるのだとか。正しい知識を得て、髪や頭皮を健康に保ちましょう。

まず、洗髪について。暑い時期は汗をかくことが多く、髪を洗ってさっぱりしたいと思うのは自然なこと。夜寝る前の入浴時、そして、朝、出かける前の1日2回シャンプーをしているという人も少なくないようです。

△などの整髪剤がついていまず。そのまましておくとも毛穴がつまり、フケやかゆみ、悪臭の原因となります。また、毛根部に悪影響を及ぼし、抜け毛や薄毛を引き起こすことにもなりかねません。夜の入浴時に髪を洗い、清潔に保つことが大切です。

ただし、1日2回となると、洗すぎです。頭皮の皮脂を過剰にとり除き、皮脂バランスを乱すからです。朝起きたとき、夜眠っている間にかいた汗が気になるなら、シャンプー剤を使わずに洗いましょう。湯で髪を洗い流してコンディショナーをつけるだけにしておきます。

みんな集まれ～！

大人女子部



レストランでのパンの食べ方

レストランなどでパンがサーブされたら、どう食べますか？ もちろん、かぶりつくのはNGで、「1回1口で食べる」のがマナー。パンは手でひと口サイズにちぎり、そのパンを右手に持って、残ったパンは皿に戻しましょう。ちぎったパンはひと口で食べます。なお、右手でパンを食べるのは、左手を不浄の手と考える国や人への配慮のためです。

スタッフがパンをいくつも盛ったかごを持って来て、選ぶように促してきたら、ひとつ選びましょう。パン皿があれば皿の上に、なければテーブルクロスの上に直接置きます。

パンは和食のご飯とは異なり、フレンチやイタリアンの場合、料理と料理の間の箸休め的な存在です。

パンを食べることで口の中をきれいにし、前の料理を消す目的があるのです。そのため、料理が何も運ばれていないのにパンを食べるのはNGです。

なお、残ったソースをパンで拭いている光景を見ることがありますが、きちんとしたレストランでは避けたいもの。ただし、カジュアルな店ならOKです。また、テーブルクロスに落ちたパンくずはそのままにしておきましょう。スタッフが片づけてくれます。



<ゴーヤーチャンプルー>

居酒屋 我が家

おつまみメニュー

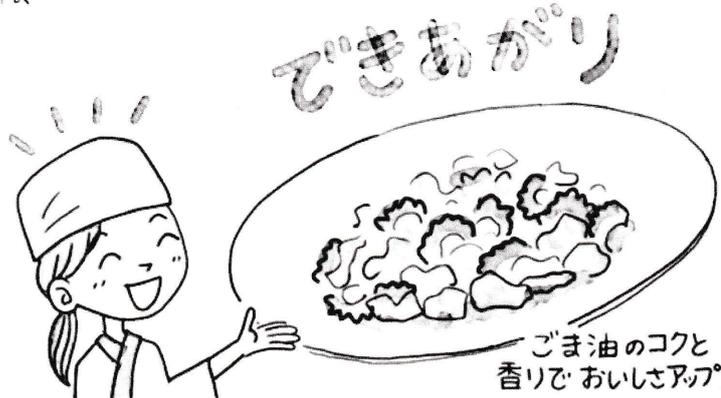
- 1 ゴーヤーは縦半分に切って種とわたをとり除き、斜め薄切りにする。豚肉は2cm幅に切る。豆腐はゆでて水切りをし、卵は割りほぐす。
- 2 フライパンにごま油を弱めの中火で熱し、豚肉をじっくり炒めて脂を出す。塩、こしょうをふり、ニンニクを加えて炒め、火を強めてゴーヤーを加えて炒める。

材料 (2人分)

- ゴーヤー 1本
- 豚バラ薄切り肉 100g
- 木綿豆腐 1/2丁
- 卵 1個
- ニンニク (みじん切り) 小さじ1
- ごま油 大さじ1/2
- 塩 適量
- こしょう 適量
- 酒 小さじ2
- しょうゆ 小さじ1



- 3 ゴーヤーに脂が回ったら豆腐を加え、くずしなから炒める。酒、しょうゆを回し入れ、塩、こしょうで味を調える。
- 4 溶き卵を流し入れて、さっと炒める。



キッコーマンホームクッキング <https://www.kikkoman.co.jp/homecook/>



脳トレクイズ

レベル★★★★

目標タイム3分

ある法則に沿って、数字を3つのグループに分けています。ヒントは鉛筆とコップです。数字の「7」はどのグループに入るか、わかりますか？

【ヒント】

	①	1	6	10	...
	②	2	4	5	...
	③	3	13	23	...

7

は、どのグループに？

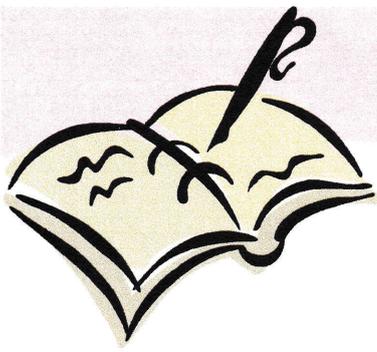
①は「1ホウ」「1ハバク」と教え、「2ハク」「2ハク」と教え、②は「3ホウ」「3ハバク」と教える。「7ホウ」「7ハバク」と教えるから) ②

8月のことば

ほかのだれか
ではなく
自分自身の
最高を目指すべき

(ジュディ・ガーランド)





8月の見直し <野菜の冷凍術>



生のまま冷凍保存しておけば、料理に手軽に使える！

冷蔵庫の中でしおれたり、傷んだりしている野菜はありませんか？ 数日の間に食べないなら、冷凍するのがおすすめです。このとき、ゆでたり味つけしたりするのは面倒なので、生のまま冷凍すればOK。とくに安売りなどで大量に買った野菜は冷凍状態でストックしておく、食費の節約にもなります。種類別に冷凍方法や解凍方法、使い方を紹介しましょう。

ミニトマト そのまま保存袋に入れて冷凍します。使うときは凍ったまま水につけて皮をむき、煮ものや炒めもの、トマトソースなどに役立ちます。

ピーマン そのまま保存袋に入れて冷凍します。使うときはフライパンに並べ、フタをして中火で加熱。おひたしや煮もの、肉づめ、グリル焼きなどに重宝します。

シイタケ そのまま保存袋に入れて冷凍します。使うときは凍ったまま、好みの形に切り、炒めもの、煮もの、鍋もの、炊き込みご飯などに加えましょう。

ゴボウ 3～4等分して保存袋に入れて冷凍しましょう。使うときは室温に7～8分おいてから好みの形に切ります。炒めものや煮もの、肉巻き、サラダなどに活躍します。

カボチャ 種とわたをとって保存袋に入れて冷凍し、使うときは室温に15分ほどおいてから切ります。つぶす場合は凍ったまま耐熱皿にのせてラップをかけ、電子レンジで6～7分加熱します。煮ものやグラタン、スープ、ケーキなどにぴったりです。

青ジソ 1枚ずつはがして保存袋に入れて冷凍し、

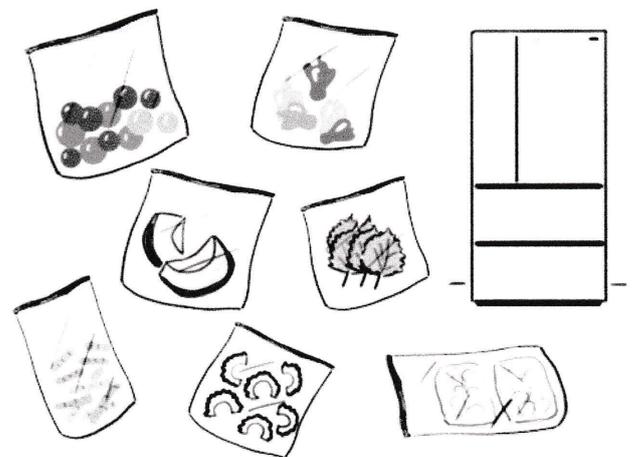
使うときは凍ったまま、袋の上からもみほぐせばOK。冷奴や Pasta などのトッピングに重宝します。

キュウリ 薄い輪切りにして1本ずつラップで包み、その後、保存袋に入れて冷凍します。使うときは冷蔵庫で自然解凍します。ポテトサラダや酢のもの、冷やし汁などに加えましょう。

ナス 縦4等分に切ってから保存袋に入れて冷凍し、使うときは凍ったまま加熱調理。炒めものや煮もの、揚げものに活躍し、生より早く火が通ります。

ゴーヤー 半月切りにして軽く水にさらしてから水気を拭き、保存袋に入れて冷凍します。使うときは凍ったまま加熱調理しましょう。ゴーヤーチャンプルーなどの炒めもの、あえものなどに活躍します。

ほかに、ミックス冷凍も便利です。ズッキーニやナス、パプリカを2cm角に切って混ぜ、保存袋で冷凍すれば「夏野菜ミックス」になります。ネギの小口切り、ミョウガの薄切りを混ぜて保存袋で冷凍した「薬味野菜ミックス」もおすすめです。



生活「見直し」塾

change myself, change my life.



けやきの風編集部だより



ひときわ厳しい日差しの中空を仰ぐひまわりが満開となりました。
お元気でお過ごしでしょうか。夏の暑さもピークに達し、多くの地域で夏祭りや花火大会などが開催され地域の活気が高まります。

8月7日は立秋。秋の蝉[ひぐらし]が鳴き始める頃になります。「カナカナ…」と切ない響きを奏でることで知られています。特に夕暮れ時や雨が降りそうな曇天時に聞こえることが多く夏の終わりを連想させることから郷愁や寂しさを感じる音として多くの人々の心に響きます。ひぐらしの鳴き声とともに終戦記念日やお盆を迎え人々が思いを馳せる時期でもあります。

店頭にてニホンハッカ(日本薄荷)が入荷しています。ニホンハッカは爽やかな香りと強い清涼感が特徴のシソ科の多年草です。ミントやハーブよりもメントールの含有量が多く 除菌や虫除け、芳香剤などにも広く利用されています。

暑さや寒さに耐性があり病気や害虫にも強いので初心者でも安心して育てられます。収穫したニホンハッカはフレッシュでもドライでも楽しむことができます。フレッシュの場合は、レモンの輪切りと葉をミネラルウォーターに入れてフレーバーウォーターとして味わえます。

ニホンハッカのメントール成分の含有量は ペパーミントやスペアミントなどの西洋ミントで50～60%ですが、ニホンハッカはなんと65～85%と非常に高く虫除け効果もトップクラスと言われています。特にゴキブリやハエはメントールが大嫌いなので強い忌避効果が期待できます。その他にも蚊・カメムシ・アリ・クモなど様々な害虫に対して効果があるとされています。

今この季節に嬉しい仕事をしてくれるニホンハッカを育てて利用しましょう。

8月13～15日はお盆を迎えます。お供えのお花のご予約を承っております。
全国の手配できますので早めのご予約をお願い致します。またお好きなお花と引き換えできる「花のみどりのギフト券」(500円券・1000円券)も取り扱っております。
お気軽にご相談ください。



会社名 : 有限会社 美松花園

住所 : 〒810-0042

福岡県福岡市中央区赤坂1丁目2番1号

シャンボール赤坂 1F(赤い煉瓦のマンション)

赤坂けやき通り警固西交差点角 警固町バス亭前

地下鉄 赤坂駅 2番出口から国体道路方向徒歩3分

連絡先 : 092-751-0106 FAX 092-781-0215

E-MAIL : hana38@mimatu-k.net

URL : <https://www.mimatu-k.net/>

(ホームページにて「けやきの風」バックナンバーから最新号まで掲載しております) →→



8月号いかがでしたか?
来月もみなさんに「けやきの風」を

ホームページ

QRコード

