

東急沿線スタイルマガジン

8

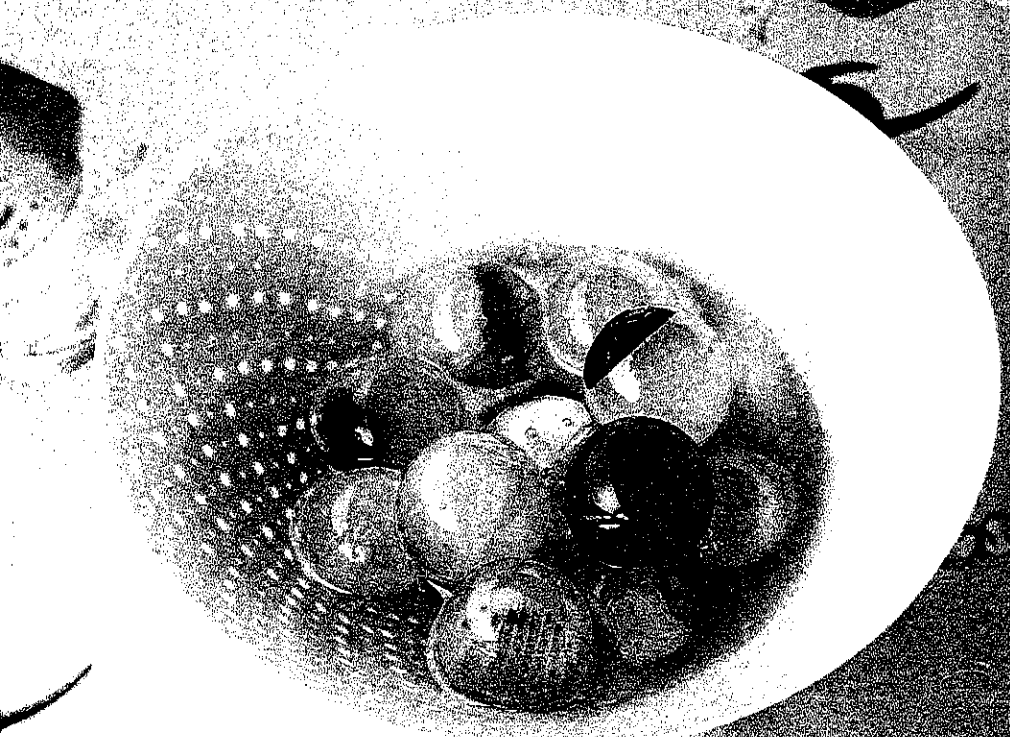
August 2008

salus.jp

SALUS

SALUS

東急沿線スタイルマガジン No. 8 August 2008 発行 東急沿線スタイルマガジン編集部 発行人 東急沿線スタイルマガジン編集部



[特集]

「さ・し・す・せ・そ」の いろは

《閲覧用》

美しい時代へー東急グループ



TOKYU PRESENTS

和

Vol.3
管楽器ライブ

音色 イン ジャパン。

日本の風土のなかで育まれてきた独自の文化。東急グループではその魅力を新たな視点でご紹介します。
3回目の今年は“管楽器”の世界。かつて貴族や盛衰無償だけに許された、多種多様な笛の音色。
やがて庶民に広まり、海外でも支持されるようになった“新しいジャパンサウンド”を、心ゆくまでお楽しみください。

2008年9月30日 火 18:00開場 19:00開演
Bunkamura オール・ホール 料金 1,000円・2,000円・3,000円 無観客招待

出演 天地雅楽(雅楽) 奥本林山(尺八) 石川巻学、石川巻海(吟士) 出雲松蔭(納言) 藤原道山(尺八)
狩野奏一(篠笛) KOBUDO-古武道一(尺八・テロ・ピアノ) 生稲兔子(ナビゲーター)

【応募方法】次のいずれかの方法で、ご応募いただけます。なお、ご応募にあたっては以下の点をあらかじめご了承ください。
①小学生未満のお子様はご入場いただけません。②応募はあひびき紙1回限りとなります。③抽選の結果は、9月13日ごろまでに告知させていただきます。④お客様の個人情報は、抽選結果の通知、招待状の送付、応募資格の確認、および個人を特定しない、統計資料の作成のみに使用させていただきます。
1) インターネットによるご応募 東急ウェブホームへ、左内の応募フォームからご応募ください。 www.tokyu.co.jp/group/
●抽選の結果は、Eメールでお知らせします。当選された方には、招待状(郵送料別添付)をお送りします。
2) 郵送(往復はがき)によるご応募 抽選はがき(裏面に郵便番号・住所・氏名・性別・年齢・電話番号をご記入の上、下の応募先までご郵送ください。
応募先: 〒225-0003 横浜府中東区藤野町2-5-9 東急電気 管楽器ライブ、S 藤野町支店(郵箱) 102号へ。
●抽選の結果は、選定はがきでお知らせします。当選された場合は、抽選はがきか招待状(各府県定額)をお送りします。●抽選はがき、裏面に「住所・氏名をご記入ください。選定はがき(裏面)には、抽選結果を印刷しますので、何もお書きにならないでください。●招待はがき以外によるご応募は、無効となります。
●応募締め切り日: 8月31日(日)必着 ●お問い合わせ先: 東急お客様センター TEL 03-347-0109 受付時間: 月～土 9:00～20:00 土日祝日 9:30～17:30(年末年始を除く)

http://salus.jp

東急グループ

心はずむ、ひとくち。

休日の朝、目が覚めると

昨日まで降り続けていた雨はあがり

まぶしい陽光射しが窓から差し込んでいた。

久しぶりの晴れ間に心が浮き立ち

今日のランチは庭先のテラスで

夫婦二人いただくことにしようかな。

トマトにズッキーニ、きゅうり、おくら...

夏の野菜をピンチョス風に

気分は、おしゃれなイタリアンカフェ。

部屋から微かに聞こえる

ボサノバのリズムに合わせながら一口。

ドレッシングソースの深い味わいと

オイル控えめのさわやかな風味に、

フレッシュな野菜たちが口の中ではずんでいる。

小さい頃は苦手だった野菜が

今はなんでこんなに美味しく感じるんだろう。

心地よい水陰で光と風が戯れ、

そして横には家族がいる。

そんなささやかなシアワセがあるから、かな？

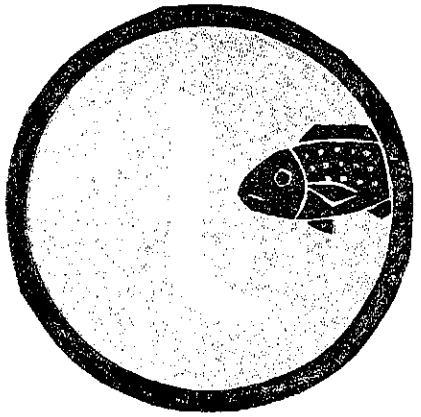


Petra ピエトロドレッシング
グリーン 472円/280ml

「ピエトロドレッシング」から油分を70%カット。すりおろし五ねぎや醤油の絶妙な配合で、まろやかな味わい。そのままでも、同量のマヨネーズとあわせても、ピンチョスのソースにぴったりです。

【商品へのお問い合わせ】 電話 0120-37-7750
【受付時間】 9:00-17:30 (日・祝日・第3土曜日、お盆を除く)
【HP】 <http://www.petra.co.jp/>

広告のページ



「ピエトロドレッシング」は、和食に使う基本の調味料である砂糖・塩・酢・醤油・味噌の5種をベースとした、風味を保持しながらも入れる順番を気にせず、いつでもお好みの順番で使えます。瓶詰めには「ピエトロドレッシング」がすでにブレンドされています。お好みの順番で使えます。お好みの順番で使えます。

のいろは

イラスト 小山友子 写真 光澤浩
ILLUSTRATION BY YUKIKO YAMAMOTO
PHOTOGRAPHY BY HIROAKI TERASHIMA

STYLISH & ECO
ALL



(上)調理中も家族とコミュニケーションがとりやすいオープンキッチン。(左)Hクッキングヒーターと電気オーブンを導入した奥行きこだわりの広いキッチンでは、お子様と調理することも。(下右)レンガタイル貼りの重厚な外観にもなじむエコキュート。

オール電化で始める環境にやさしい暮らし

川崎市宮前区・K邸

以前から輸入住宅に憧れていたので、輸入スタイルのミルクリーク(東急ホームズ)は、「目で気に入りました」(ご主人)

白を基調とする広いキッチンや、明るく開放的なリビングが印象的なKさんのお住まいは、オール電化と全館空調システムを採用しています。「火を使わない」という安心感から、オール電化には最初から魅力を感じていました」(ご主人)

「実家使っていたHクッキングヒーターは、使い勝手が良く、掃除が簡単なので、迷うことなく決めました。それから、電気オーブンのいいですね。毎日の料理だけでなく、子供たちの誕生日にはケーキを焼いたりしています。心配していた火力も充分ですし、予想以上に満足できましたね」(奥様)

さらに、オール電化の出会いでエコ意識が芽生えたそう。高効率なので、省エネルギー効果とエネルギーを削減する時に排出する二酸化炭素の削減効果が期待できる「エコキュート」を積極的に採用したほか、生ゴミを肥料へと変える「生ゴミ処理機」の導入も検討中なのだか。「もっと勉強して、エコライフを楽しみたいですね」(ご主人)

オール電化に関するお問い合わせは
0120-432-910
www.tepco-switch.com

受付時間
午前9時～午後7時【休・祝日を除く月曜日～金曜日】
午前9時～午後5時【休・祝日を除く土曜日】

東京電力株式会社

監修 鈴木和代

日本調味料マイスター協会
(www.choumiryo.jp/)、
日本ベジタブル＆フルーツ
マイスター協会の認定講師。
フードコーディネーター、現
代茶師コーディネーターと
しても精進するなど、食の
世界で幅広く活動している。
また、「手帳で身体に優しい
野菜料理」をモットーに料理
教室「カズタッキングス
スタジオ」を主宰。

(協力)日本調味料マイスター協会

もつと使える！ 世界の調味料

新しいに挑戦するために、わざわざ買った調味料。しかし、ほんの少し使っただけで、冷蔵庫やキッチンで眠ってしまいうものも多々ありませんか？ 一挙にひとつはあるのに意外と使い方が分からない、または使い道が限られてしまう世界の調味料の活かし方を紹介していきます。

バルサミコ酢

ブドウを原料とするイタリアの酢。パンにつけたり、サラダや料理のソースにも使われる。年数が経つたものはほど甘みが強く、酸味がまろやか。アイスクリームやフルーツ、冷感にかけてもおいしい。酸味が気になるものは加熱して酸味をとばすとよい。/イナウマイ アサチュートバルサミコ8年物 (100ml) 1,323円/ℓ

粒マスタード

マスタードの種に白ワインをあわせたフランスの調味料。ソーセージやサンドイッチ、サラダなどに使う。いつものサラダをひと工夫したいときに、フレンチドレッシングやポテトサラダに加え、そのまますり肉や魚に塗って焼いてもおいしい。/マイユ粒マスタード (210g) 378円/ℓ



ナンプラー

小魚を塩漬けし、発酵させて作るタイの魚醤。塩気、魚特有の香りがあるとともに、深いコクがある。焼きそばや野菜炒め、チャーハンなどの炒め物にしょうゆ代わりに使うとエスニック風の味わいになる。また、ワカメスープや野菜パスタのスープに少し加えたりすると旨みが増す。/ティパロス (700ml) 410円/ℓ

スイートチリソース

チリ、ニンニク、砂糖、酢などを原料とするタイの代表的なソース。ゆでたジャガイモやモヤシにそのままかけたり、納豆とニラにスイートチリソースをかけ、しょうゆを少し入れたらすなどしてもおいしい。/デイベンチリソース (300ml) 451円/ℓ

トウバンジャン

ツナメを発酵させ、唐辛子などの香辛料を加えて作った中国の辛味噌。エビのチリソースや麻婆豆腐などに使われる。豚汁、けんちん汁などに唐辛子のかわりに少し入れたり、南蛮漬けの漬けだれに入れるのもおすすめ。/味百家豆醤 (トウバンジャン) (260ml) 630円/ℓ

コチジャン

韓国の特産辛味噌。玄米と大豆の発酵の物などに使われる。ギョウザのたれにラー油代わりに少し加えたり、細かく切ったナスと納豆、豆腐にのせるなどでも。そのまま野菜のディップソースとしても使える。/ヌウキコチジャン (130g) 336円/ℓ

オイスターソース

カキを原料とする中国のソース。甘み、うまみ、コクがあり、炒め物などに使用される。おすすめは、レタスをきってゆがき、オイスターソースをかけて食べる方法。また、焼き肉のつけだれやギョウザの具の中に入れて調味料として入れるとコクが出てうまみが増す。/華錦記特製オイスターソース (255g) 567円/ℓ

A: カルディ コーヒーファーム三軒茶屋店・中目黒店 / 0120-415-023 (お客様センター) B: 宮前店 田園調布店 / 03-6483-5355

参考: 『科学でわかる料理のツボ』 岩倉俊典・山崎まゆみ・著 (学研研究社) 『料理のまほう——わたしの暮らし手帳』 (池田洋子) 『至宝の調味料4巻』 (アスペクト) 『至宝の調味料5巻』 (アスペクト)、『しょうゆの不思議』 東成社 編 (日本醤油協会)、『お味噌のことが丸ごとわかる』 東成社 編 (東成醤油) 編 (東成醤油) 編 (東成醤油)