

『かわら版』

第200号
2025年8月

＜発行＞
㈱トリヤベ住建
046-267-8270



食パンをトースターで焼く時「入れる向き」を意識してる？ 実は「上を手前」にするとおいしく！3〜4枚焼く場合のコツも、

トースターで食パンを焼くとき、「入れる向き」を意識しているだろうか。実は、**入れる向き次第で焼き上がりが変わる**のだという。

「食パンは、袋に入った状態の上部」が手前に来るようにトースターに入れると、外側はカリッと、中はふんわり焼きあがります」

(Yahooニュースタイガー魔法瓶広報さんより)
なぜ「上」が手前なのか。複数焼く時や、他のパンを焼く時のコツも聞いてみた。

「手前は熱が逃げやすい」

袋に入った状態の上部を手前にしたほうがいい理由は、トースターの熱の伝わり方と食パンの特徴、両方にあるそうだ。

「トースターは、上下に配置されたヒーターで庫内全体を温める仕組みですが、手前は焼き上がりをチェックするためにガラス扉になっているので、どうしても熱が逃げやすくなります。」



一方で食パンは、山型・角型問わず、袋の上になっっている方が目が粗く密度が低いため、熱が伝わりやすいのです」そこで、熱が伝わりやすい「上」の部分を、熱が逃げやすいトースターの手前にすることで、ムラなくおいしく焼けるというわけだ。

パンを置く位置にもコツがある。

「熱は庫内の真ん中に溜まりやすいため、1〜2枚なら、「上」を手前にしたうえで、

網の真ん中に来るように置くと、やはり熱がうまく伝わります」 フランスパンやロールパンのように「上」を手前にできないパンも同様に、なるべく庫内の中央に置こう。

「3〜4枚焼く場合」

ただし、食パン3〜4枚を一気に焼きたい場合は、置き方にもつひと工夫。

「熱は真ん中に溜まりやすいと言いましたが、3枚以上の場合は、密度が低い「上」をトースターの壁面側に向け、密度が高い「下」が庫内の中央に来るように配置するのがお勧めです」

なお、「切り分けたい場合は、焼き終わってから切るのもおいしく食べるポイント」

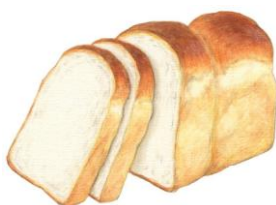
切ってから焼いてしまうと切り口から水分が蒸発してふんわり感を損なってしまうためだ。

「冷凍のパンはそのまま入れてよし」

パンの置き方については分かった。

では**冷凍保存**しているパンを焼く場合も何かコツがあるのだろうか。

「凍ったまま入れてOKです。水っぽくならないよう、霜が付いていたなら焼く前に払い落とすのが大切。」



冷凍メニューがある場合はぜひ使いましょう。ない場合は焼き時間を生のパンよりも30秒から1分くらい長めに設定してください」もし「ちょっと焼き足りないかも」と思ったら、タイマーを延長せず、「余熱」を利用すると効率がいいとのこと。しばらく庫内に置いて様子を見て、好みの焼き加減になるように調整してみよう。

トースターの使い方ひとつで、パンのおいしさもアップ。ぜひお試しあれ。

『スタミナ食・・・うなぎ』

土用の丑の日にはうなぎを食べて夏バテを防ごう、というのは、今やすっかり定着した日本ならではの習慣。

「石麻呂に 吾もの申す夏痩せに 吉と言うものぞ 武奈伎(むなぎ)とり召せ」(夏痩せにはむなぎ(うなぎ)がいいぞ、と私は石麻呂に言ったのだ)と万葉集でも詠まれ、古くから強壮効果が知られていたうなぎ。しかし江戸時代前期まではしつこすぎで下等な魚とされ、冷房もなく暑い夏にわざわざ食べようという人は少なかったのだとか。そこで商売繁盛を願ったうなぎ屋の店主が、蘭学者、発明家、画家など幅広い才能を持つ平賀源内に相談したところ、「丑の日に「う」の字がつく食べ物を食べると夏負けしない」という言い伝えを利用して「本日丑の日」というキャッチコピーをつけ、そこから土用丑の日には大々的にうなぎが食べられるようになったといわれています。

うなぎはビタミンA、B1、D、Eを豊富に含み、まさにスタミナ源。夏を乗り切るには最適な食材です。

今月のレシピ 『うなとろ丼』(2人分)



◆材料 ごはん(温かいもの) 300g
うなぎ(かば焼き) 150g
大和芋 150g、卵 1個
しょうゆ 大さじ1
わさび(すりおろし) 適宜

◆作り方

- ① うなぎのかば焼きは温めて、3cm幅に切る
- ② 大和芋は皮をむいてすりおろし、しょうゆと溶き卵を混ぜ合わせる
- ③ 丼にご飯をよそい、①、②を盛り付け、わさびをのせる

『生ゴミのニオイを抑えるための8つの方法』その3

(4) ポリ袋を重ねて使用する

ニオイをシャットアウトできるシンプルな方法です。生ゴミをコンビニの袋などで二重にして「ゴミ箱のゴミ袋」に入れます。密閉性の高いジップ付きのビニール袋だとさらに効果的です。ただし、水分除去もおかれないと、密閉しているのが内部が高湿になりやすく腐敗のスピードがはやまってしまいます。

(5) 市販の消臭剤を使う

ニオイが発生してしまったら、マンションなどの集合住宅では原因を取り除くより先に消臭することが先決です。市販のスプレー式、顆粒などどれも使い方は簡単でニオイがすぐに消えます。消臭プラスいい香りなど芳香があるものもあり、「ゴミ」をベランダなどお部屋の外に出せない人には便利かもしれません。

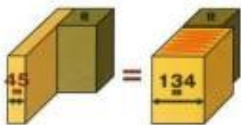
将来を見据えたリノベーションで 断熱最高水準の住居性能を。

現在お住まいの建物の構造体がしっかりしていれば、ライフスタイルに合わせてリノベーションするという選択もご用意しています。建替えかリフォームかは、みなさん最初に悩まれることだと思います。新築建替えありきのハウスメーカーとは違い、プロの建築家から見て、既存建物が構造的に問題なければ、リノベーションで経済的で快適な住まいを実現します。耐震、耐久、省エネ、維持メンテナンスは、注文住宅と同様のコンセプトでリノベーションいたします。

トップレベルの断熱性能を誇る、 硬質ウレタンフォームを使用

壁断熱

断熱材には断熱材区分トップレベルである、熱伝導率 0.019W/m・K の硬質ウレタンフォームを使用。外張り断熱により、柱などの木材が熱橋とならず高い断熱性能を発揮。また、ウレタンフォームの発泡剤には地球環境に影響する「地球温暖化係数」が代替フロンの1/1000以下であるHFOガスを使用した、環境に優しい断熱材です。



住まいながらの断熱改修を 可能にする吹込み用グラスウール

天井断熱

リフォームでの天井断熱に最適な、吹込み用グラスウール。軽い断熱材なので、天井への負荷が少なく、小屋裏空間に断熱材を厚く充填できます。



床下の断熱改修に最適な 吹付け硬質ウレタンフォーム

床断熱

床下側から断熱材を施工するため、落ちずに密着する吹付け硬質ウレタンフォームを採用。床組の隙間を埋めることができます。



今ある窓にプラス 断熱性能をアップ

開口部断熱

内窓設置

今ある窓にプラスして新たに内窓をつけることで断熱性能アップ。内窓のガラス仕様にこだわることで、さらなる高断熱化も行えます。

断熱性能を高め、 イメージも一新

開口部断熱

玄関ドア交換

既存枠を利用し新しいドアを枠ごと取付けるカバー工法で、今の壁や床を傷めることなく、短工期で断熱性能を高めることができます。

高性能住宅に欠かせない計画換気

換気

新築・リフォームを問わず、高性能化された住宅には計画換気が不可欠。リフォームでの施工に適している、ダクトレスタイプの熱交換換気システムを推奨しています。



『断熱性能を取り入れた『高性能住宅リノベーション』』
高性能の新築住宅に負けないくらいの最高レベル『断熱リノベーション』
いまお住まいの既存住宅でも一年を通して快適な暮らしと、安心して暮らせる家に
変化させることが可能なリノベーションです。
断熱効果をアップすることにより、家中の暖かさはもちろんのこと、省エネ効果
もある『高性能住宅リノベーション』
断熱性に優れた硬質ウレタンフォームにより家中どこにいても温度差が少なく、
冬に限らず、夏も快適に過ごすことができます。尚且つ耐震性にも優れており、
安心安全。家族が元気に、毎日楽しく暮らせます。
定期的に『暮らし実感セミナー（新築編／リノベーション編）』を開催中。
開催日に関してはホームページよりご確認ください。



【東逗子眼科新築工事 地鎮祭】

弊社の建築への取組み方、施工事例に共感いただき、数か月に及び打ち合わせを重ね、着工に先立ち7月21日地鎮祭を執り行いました。梅雨明けの快晴となり暑さの中、院長先生、設計士、協力会社、弊社スタッフが参列し、工事の安全を祈願いたしました。8月の着工予定をしております。年内には移転し、年明けの開業と伺っています。



◆私どもトリヤベ住建では水まわり、外壁・塗装工事、屋根工事、網戸の張替え、庭先の改修工事、防音工事、白アリ駆除
リフォーム全般、新築。に関するお家のことなら何でもご相談に応じます。お気軽にお声をおかけ下さい。
また、当社ホームページからでもお問い合わせができますので是非ご利用ください。



株式会社 **トリヤベ住建**
046-267-8270
大和市福田 662-8



QRコードで
読み取ってね！