

2016-2017
WINTER

明日家デザイン工房発

冬

暮らしの通信

発行
(株) 明日家スタジオ

茨城県水戸市吉沢町357-6
Tel : 029-291-3900
Fax : 029-291-3901
E-mail : info@asuka-studio.co.jp
http://asuka-studio.co.jp

ココで暖かな部屋づくりの工夫をチェック！

冬をすすぐ 快適な部屋づくり

家族が集まるリビングを暖かく快適に。
簡単なものから挑戦してみませんか？

など、お好みのアイテムをプラスしたりするのもいいでしょう。また保温ボットにホットドリンクをつくりおきするなど、体の中から温めるのもおすすめです。

柄入りの窓用断熱シートなどのおしゃれな商品もあるので、部屋のアレンジも楽しみつつ防寒に挑戦してみてください。



寒さが厳しい冬の季節、せめて家中中くら
いは暖かく過ごしたいものです。今回は、
リビングを暖かく心地よい家族団らんの場
にするアイデアをご紹介します。



窓＆床対策で
暖かい部屋をキープ

冬の寒さ対策でまずチェックしたいのは、
窓やドアなどの開口部。冷気が入り込ん
だり、暖房器具などで暖めた空気が冷や
されたりするため、寒さを防ぐ際には必
ずおさえておきたい場所です。

寒さを防ぐには、空気の層をつくること
がポイント。窓ガラスに断熱シートや梱包
に使った泡緩衝材などを貼って窓に層を
つくったり、長めのかーテンを取り付け隙
間をつくらないように調整したり、カーテ
ンや障子紙の素材を断熱効果のあるもの
に変えたり。ローヨでできることから始め
るのがおすすめです。

窓の次に対策するなら床がおすすめ。カーテ
ンの下に保温用のアルミシートを敷くだけ
で足下からの寒さを和らげてくれます。

温かアイテムで
見た目からポカポ力に

カーテンの隙間を押さえるだけで防寒効果が高まります。こうした物理的な対策に加えて、暖色のファブリックなどで温かい雰囲気をつくるのもおすすめです。



キャンドルやスタンドライトなど小さく温かな光をともすと、心と体の緊張がほぐれ、リラックス効果が高まります。



リラックス効果を高める
明るさを抑えた間接照明

明るい光が不要なときは、メインの照明器具の電源をオフにしてみませんか。ゆったりとした時間を満喫するには、キャンドルやスタンドライトなどの間接照明がおすすめ。明るさを抑えると、一層リラックス効果が高まります。

心をほぐす休息
1日の終わりに

しっかり防寒して、暖かく快適な部屋が
できたら、寒さでこわばった体をほぐし
て疲れを癒やす、リラックスタイムを確
保しましょう。

暮らしメモ

親しい人と楽しく贅沢なひとときをすごしませんか？

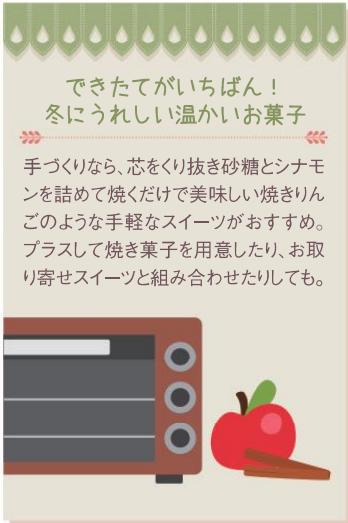
いつもよりワンランク上の贅沢をおうちティータイムで

たまには気分を変えて、ちょっと贅沢なティータイムに挑戦していかがでしょう。

簡単パーティでできる
気負わずにできる

知人や友人とゆったりした時間をすごしたいとき、家族とちようびり贅沢な時間を楽しみたいときなどに、自宅でひと手間かけてお茶会を楽しんでみませんか？準備は簡単。ドリンクとお菓子、加えて、おしゃれな紙ナプキンなど普段とはひと味違うテーブルセッティングをするだけ。それだけで、あつという間に贅沢なティータイムのできあがりです。第一の目的は一緒に心地よい時間をすごすこと。ですから「マナーを守らなきゃ」「手づくりしなきゃ」などと気負わずに取り寄せスイーツなどを活用しつつ、できる範囲から始めてみてください。

手づくりなら、芯をくり抜き砂糖とシナモンを詰めて焼くだけで美味しい焼きりんごのような手軽なスイーツがおすすめ。プラスして焼き菓子を用意したり、お取り寄せスイーツと組み合わせたりしても。



暮らしのレシピ

前日から準備できる お手軽スイーツレシピ

焼き菓子はできたてよりも、少し時間をおくと味がなじみ一層美味しくなります。簡単にできるシンプルで素朴なお菓子を2つ紹介します。

ヨーグルトポムポム

▼材料(直径15cm1台分)

りんご	1個	卵	1個
油	70g	ヨーグルト	200g
砂糖	40g		
Ⓐ 薄力粉	100g		
ベーキングパウダー	小さじ1		
レモン汁	適量		

▼作り方

- ①りんごを皮ごと薄くスライスし、レモン汁をかける。
- ②ボールに卵、油、ヨーグルト、砂糖を順に加えて混ぜる。Ⓐをふるい入れ、ざっくりと混ぜ合わせる。
- ③型にクッキングシートを敷き、②の半量を流し入れ、1のりんごを並べ、残りを流し入れる(りんごの一部を飾りとして表面に並べてもきれいに仕上がります)。
- ④180℃のオーブンで50分程度焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

レーズンクッキー

▼材料(つくりやすい分量)

Ⓐ 薄力粉	100g
砂糖	大さじ3
油	ひとつまみ
牛乳(または水)	大さじ2
レーズン	40g

▼作り方

- ①ボールにⒶを入れて混ぜ合わせ、油、牛乳を順に加え、すり合せるように混ぜる。
- ②レーズンを①に加え、生地を折るようにしてひとつにまとめる。
- ③オープンシートに打ち粉(分量外)をして、生地を5mm程度の厚さになるよう伸ばす。
- ④お好みのサイズになるよう生地に切り込みを入れ、180℃のオーブンで30分ほど焼き、あら熱がとれるまでそのまま冷まし、密閉容器に入れて保存する。

Poi 材料をビニール袋に入れて作業すると、より簡単に生地を混ぜたり伸ばしたりできます。



暮らしのヒント

ひと手間かけたテーブルセットを

テーブルクロスや花で贅沢な時間を演出しよう！

おすすめはテーブルに花を飾ること。ゴージャスなアレンジでなくても、1輪挿しや小さなブーケひとつで、テーブルが華やかに。加えて、メニューにあわせてテーブルクロスやお皿の雰囲気や色を統一すれば、それだけで特別感もアップ。お茶会を理由に新たな気持ちで小物などのインテリアを見直すのもいいですね。



暮らしのワンポイント

靴の収納と管理を見直そう

大切な靴を長持ちさせる収納&管理の基本をご紹介します。

玄関の靴収納は扇つきのものが多く、帰ってすぐに靴を収納すると、その日の汗などの湿気が抜けず靴を傷める原因になります。最も簡単な方法は、通気性のよいラックを玄関に設置し、靴を一定時間休ませる習慣をつけること。加えて乾いた布で汚れを落としたり、収納する際に新聞などを靴に詰めるとより良いコンディションをキープできますよ。