

2017
SPRING

春

明日家デザイン工房発

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

エントランスの快適&キレイ術

新し い季節 新 素敵な玄関で迎 える

宅配便の受取や近所さんの来訪など、
人に見られる機会の多い玄関スペース。
新しい季節にあわせたアレンジをしてみませんか?



空きスペースで 季節のディスプレイ

玄関スペースに、春らしく花を飾りませんか。シンプルな一輪挿しの花瓶なら、気負うことなく手軽に楽しめます。野の花や切り花など、お好みのものをいてみてください。

暮
ら
し
メ
モ

花のつぼみがふくらみ、活動的な季節がやつてきました。外出や来客が多くなるこの季節、家の顔ともいえる玄関をイメージアップしてみましょう。散らかりにくく整頓しやすい、そんな玄関スペースをつくるアレンジのアイデアを紹介します。

まず置くものを決めて 玄関収納のみなおしを

玄関には何を置いていますか?

靴のほかにも、外出時に使う帽子、傘、レインコート、家や車のカギ、バスケースなどさまざまなものがあり、片付かないという方も多いのではないでしょうか。

玄関アレンジの前に、まずは生活スタイルとスペースにあわせ、玄関に置くものみをおしましよう。使う季節が限定されるものや、使用頻度の低いものは片付けて、「出しつばなし」をやめるだけでもいいぶんスッキリするはずです。玄関に置くものが決まつたら、アイテムごとに場所を決め、散らかりを防いでください。

使い勝手重視の 見せる収納アイデア

すつきりした見た目と、外出時に手間どらない使い勝手を両立したいなら、「見せる収納」がおすすめ。

靴を脱いですぐにしまうと湿気やニオイがこもってしまいます。1日おいてしまうよう、一時的な置き場所として、玄関にオープンラックなどを用意するのもひとつの手です。



たとえば、靴を置く1~2段程度の小さなオープンラック、カギなどの小物をラフにまとめるトレー、雨具などを掛けでおくフックなど、アイテムとその置き場所にあわせ、上手に収納グッズを使い分けてください。

季節や暮らしに合わせ、少しずつアレンジしていく、よりよく快適な玄関スペースをつくってください。

また、どんなに素敵な空間も、いやな「オイガ」もついてはマイナス。靴や濡れた傘などをしっかりケアするとともに、香りのよいキャンドル、アロマオイルなど、強すぎない香りをそえましょう。

好 さ わ や か な 香 り を ブ ラ ス



ファブリックパネルは、ボードに布を貼り付けるだけで簡単に作れます。春らしい明るい色の布を使って、玄間に季節感をそえてみてはいかが?

いつものコーディネートにプラスワンでOK!

春に実践したい おしゃれの基本テクニック

新しいことに挑戦したくなるこの季節、いつものコーディネートにアイテ

ムをプラスして、軽やかに春のおしゃれを楽しんでみませんか？

いつもの服に 新しいアイテムをプラス

春から夏の服装は、次第に薄着になることもあり、コーディネートに差が出にくくなってしまいがち。さまざまなアイテムを活用し、マンネリにならない軽やかな装いを目指しましょう。

とりいれやすいのは、コーディネートのアクセントになる大ぶりのネックレスや、華やかな色のストールなど、首まわりにプラスするアイテムです。

また紫外線が気になる方は、UVカット機能つきの帽子や、晴雨兼用の傘などもかわいいデザインのものもありますので、とりいれてみてください。

やわらかな色のストールで
首まわりを華やかに！



首回りにアイテムをプラスすると、ぐっと華やかに。春らしいやわらかな色でも効果があります。ストールは二重に巻くだけでも素敵ですし、素材によって印象ががらりと変わるので、自分らしいアレンジを見つけてください。

実用性を備えたスグレもの!
UVカット付きアイテム



おしゃれと実用性を兼ねるアイテムなら、とりいれやすいですね。晴雨兼用の日傘、UVカット素材を使ったアームカバーや帽子など、お好みでアイテムをプラスしては、一石二鳥のおしゃれが実践できます。



暮らしのレシピ

忙しい春に樂々! つくりおきおかず

忙しい日こそ、栄養バランスを考え野菜はしっかり食べたい!
そんなときは、つくりおきおかずを活用してください。

春野菜の揚げ浸し

▼材料(2人分)

サヤエンドウ、アスパラガス、タマネギなど
お好みの春野菜 各適量
Ⓐだし汁 1カップ
　しょうゆ 大さじ3 みりん 大さじ2
サラダ油 適量
すりおろしうなぎ 適量(お好みで)

▼作り方

- ①野菜を洗い、食べやすいサイズにカットして、しっかりと水けをふきとります。
- ②保存容器に入れて混ぜます。ここにお好みですりおろしうなぎを加えても、おいしく仕上がります。
- ③揚げ油を170℃ほどに熱し、①の野菜を素揚げし、しっかりと油をかけて②に浸します。
- ④3時間ほど置けば完成。冷蔵庫で約3日保存可能です。

Point▶春野菜のほかにも、ピーマンやバブリカ、なす、ズッキーニなどの野菜もおすすめ。



ニンジンのきんぴら

▼材料(2人分)

ニンジン 中1~2本
唐辛子 1本 酒 大さじ1
　しょうゆ 大さじ1
白ごま 大さじ1
サラダ油 大さじ1
塩・こしょう 適量
粉山椒 適量(お好みで)
顆粒だし 小さじ1

▼作り方

- ①ニンジンの皮をむき、せん切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、唐辛子と①を加えて炒める。
- ③酒を入れアルコール分を飛ばしたら、顆粒だし、しょうゆ、白ごまを加えてからめる。塩・こしょう、お好みで粉山椒を加えて、味を整える。冷蔵庫で約3日間保存可能です。

Point▶ニンジンだけでなく、さつま揚げや油揚げを細切りにしたものと一緒に入れるとボリュームアップします。

暮らしのヒント

…家でできる! 染色リメイク

着なくなった服を好きな色で染めて、もう一度楽しみませんか。

色あせたり、シミや黄ばみがとれなくなったりして、着ることができなくなった衣類はありませんか。そうした衣類も、市販されている衣類専用の染料を使えば、お好みの色に染め直してもう一度楽しむことができます。さまざまな色の染料がありますので、染め直しリメイクに挑戦してみてください。



暮らしのワンポイント

古くなった布類をしっかり使い切る

使い古したタオルや衣類などを最後に掃除で活用しましょう。

古くなって使えない布類も、そのまま捨てるのではなくかもったいない…。
そんなときは最後に使い捨ての掃除アイテムとしてリサイクルを。そのまま捨てられるので、玄関の土間や、網戸＆窓、ガスコンロなどの汚れやすい場所の掃除に活躍します。準備は使いやすいサイズにカットするだけとシンプル。用途別に複数のサイズを用意しておくと便利です。