



おばあちゃんの知恵袋

アイアンバーを活用しませんか？ 100 円ショップでも手に入るアイアンバーは見た目のおしゃれさと丈夫さで人気！ 基本はネジで設置します。取付け方次第で、いろんな使い方ができますよ！

■ いろんなものを吊り下げる

棚板の下に設置し、S字フックを組み合わせれば、マグカップなどを吊り下げられます。

天井に設置すれば、植物のハンギングに最適！



2つを平行に設置すれば、ワイングラスも吊り下げられます！



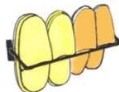
吊り戸棚の下に設置すれば、普段使いのアイマイザーをスタンバイできます！



■ 壁面に設置する



平行に設置すれば、タオルをひとまとめにできます。洗面室におすすめです！



玄関まわりの壁面に設置すれば、スリッパをひっかけて収納できます！

■ ネジが使えないところにつけたい場合は

マグネットが使える場所なら、強力マグネットを数個組み合わせて使うことができます！



かぼちゃときのこのニョッキ



かぼちゃのほんのりとした甘みとアンチョビの塩気が絶妙にマッチ。秋食材を楽しめるメニューです。

【素材：2人分】

- かぼちゃ…250g、小麦粉…60g、塩…小さじ1/2
- 舞茸・しめじ…各1/2パック、マッシュルーム…3個、アンチョビ…25g、ニンニク…1/2かけ
- イタリアンパセリみじん切り・塩・黒コショウ・オリーブオイル…適量



- ① かぼちゃは皮を切り落として茹で、水気を切って塩を加えて潰す。小麦粉を加えて混ぜ合わせ、2センチ幅の円盤状に丸める。たっぷり湯に塩を加えて茹でる。浮き上がってきたら取り出す。
- ② 舞茸、しめじは石突を取り、手でさく。マッシュルームは薄切りにし、アンチョビ、ニンニクはみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、②を加えて炒める。キノコ類がしんなりしたら、①を合わせ、黒コショウで味をととのえる。
- ④ 器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らして黒コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

※ニョッキは浮き上がってきたら取り出すサイン。長く茹でると分離することがあるのでご注意ください。



白井市のリフォームGoogleクチコミ 
かみの こうむてん
(株)神野工務店 ☎ 0120-461-206
〒270-1431 千葉県白井市根1780-116



★工事のご依頼・ご相談、お気軽にお問合せ下さいませ 