

Sani・Smile

日本を元気に!

サニクリーンの
暮らしの情報発信マガジン
サニスマイル

http://www.sanikleen.co.jp/

summer
2016
vol. 34



イラストレーション/アタフタグラフィックス



身近な材料でつくれる! キュートでおいしい

フローズンデザート

今回は、親子でつくるのも楽しいおしゃれなフローズンデザートのアイデア&レシピをご紹介します。暑い夏、大人もつい手が伸びる冷たいデザートが、家庭にある材料を冷やし固めるだけで簡単に手づくりできます。自家製だから甘さなどをアレンジできるのもうれしいレシピです!

家庭にある材料を冷やし固めるだけだから簡単!

ベース 市販のジュースなど
なんでもOK!

市販のジュースや炭酸飲料、乳飲料、プリンなどなんでもOK。お好みで砂糖を。ミルク系には練乳や生クリームを加えてリッチに。ゼラチンを入れると溶けにくく口当たりも滑らかに。甘酒やシャンパンなどを使うと大人向き。



具材 フルーツなど好みの
食材で楽しめる!

フルーツは、フレッシュな酸味の生、ほんのり甘い缶詰のほか、すり下ろしたピュレ、濃厚な甘さのジャムなど、いろいろトライ。グミや砕いたクッキー、ぎゅうひを入れると食感のアクセントに。ゆであずきを加えると和風になります。



型 家庭にある容器を
利用できる!

アイスバーの型は100円ショップなどで手に入るほか、製氷皿や焼き型、小さめの紙コップなども使えます。木製スティックは浮かないように水で湿らせると◎。割りばしで代用OKです。凍ったアイスバーは型を水につけると抜きやすい。



さっそくトライ! 簡単レシピ

アイスバーはジュースの種類や具材を替えてカラフルに。スティックはまっすぐになるように冷凍庫に入れた1~2時間後に調整すると◎。

南国生まれの氷菓をヘルシーにアレンジ

白くま風豆乳アイス

材料(紙コップ6個分)

豆乳...300ml 練乳...大さじ2

ミックスフルーツ缶詰...適量 ゆであずき(ぬれ甘納豆でも)...大さじ6

作り方

- 1 フルーツは缶詰をきり、1~2cm角にカットする。
- 2 豆乳と練乳をよく混ぜる。
- 3 型(紙コップ)にフルーツとゆであずきを入れて②を注ぎ入れ、スティックを差して冷凍庫で数時間冷やし固める。



冷やす前に
空気を抜くことを
忘れずに!

シャリシャリフルーツの食感が楽しい

フルーツたっぷり! ヘルシーバー

材料(80mlの型6本分)

好みのフルーツ...100g程度

好みのジュース...300ml程度

粉ゼラチン...小さじ1(なければジュースだけでOK)

作り方

- 1 フルーツはスライス、サイコロ状など適宜カットする。
- 2 ゼラチンを小さじ2(分量外)の水に溶かし、ジュースとよく混ぜる。
- 3 ②を型の3分の1程度まで満たしてフルーツを入れた後、②を型の8割まで満たす。
- 4 型を台に軽く打ち付けて空気を抜き、スティックを差して冷凍庫で冷やし固める。



水切りしたヨーグルトで濃厚に

フローズンマンゴーヨーグルト

材料(2人分)

マンゴー(缶詰など)...100~150g

プレーンヨーグルト...400ml 砂糖...大さじ2

作り方

- 1 ヨーグルトはキッチンペーパーを重ねたざるにのせて半日冷蔵庫に入れ、水切りした後、ボウルに入れ砂糖をよく混ぜる。
- 2 マンゴーは飾り用に少量残し、つぶすか細かく刻む。
- 3 ①に②を加えてざっくりと混ぜてから冷凍庫で冷やし、1~2時間後、いったん取り出し全体を混ぜる。
- 4 凍ったら皿に盛り付け、マンゴーを飾る。



サニクリーン商品を徹底検証

使ってみたら 「イイ」発見!

サニエルと
編集部員Mが
ナビゲート

「サニスマイル」編集部員が様々なサニクリーン商品を実際に使ってみて発見した魅力の数々を徹底的に検証し、その理由に迫ります。

今回のPick Up商品



蛇口直結型浄水器
サニアクア C-LIFE



浄水シャワーヘッド
basupo

暑い日が多くなり、水を使う機会が増えるこの季節。今回は水まわりのおすすめ商品を2点ご紹介いたします。手軽においしい水が飲める「サニアクア C-LIFE」と肌や髪にやさしい水が使えるシャワーヘッド「basupo」。どちらも優れた機能で水を安心・快適に取り入れるためのマストアイテムです。

ナビゲーター



サニエル

サニクリーンの公式キャラクター。自然や街をキレイにすることが得意。



編集部員M

「サニスマイル」の編集担当者。何事も徹底的に調べたい性分。

サニアクア C-LIFE

発見! 水のニオイが気にならなくて、おいしい!

粒状“天然ヤシガラ”活性炭と多層構造中空糸フィルターのダブルろ過方式の威力だよ

蛇口直結型浄水器「サニアクア C-LIFE」は表面に無数の細かい孔があいた粒状“天然ヤシガラ”活性炭が、水道水の残留塩素を除去し、カルキ臭を低減。さらに多層構造中空糸フィルターが赤サビや水あか、一般細菌なども取り除くんだ。ミネラル分はそのまま、おいしい水を手軽に飲むことができるよ。



中はこんなふうになっているよ

発見! 左利きの私でも使いやすい切り替えレバーね!

ユニバーサルデザインを採用しているんだよ

利き手に合わせて切り替えレバーが左右どちら側にも設置でき、濡れた手でも回しやすい形状のユニバーサルデザインを採用しているんだよ。原水シャワーは水流が細かくて柔らかく、シンクの水はねが少なくて食器洗いにおすすめ! 浄水器を使わないときと比べて、約30%の節水効果もうれしい!



浄水 原水ストレート 原水シャワー
用途に合わせて水流が3段階に変わります

水はねも少ないね!

節水効果もあるよ!

basupo (バスポ)

発見! 洗髪後の髪のきしみが気にならなくなった!

「つややかカートリッジ」が残留塩素を除去し、髪や肌へのダメージを防ぐんだ

浄水シャワーヘッド「basupo」は、水道水に含まれる残留塩素を無害な塩素イオンに分解する亜硫酸カルシウムの浄水カートリッジを採用。ニオイや刺激の少ない水で、髪と肌に与えるダメージを軽減してくれるんだ。

日本アトピー協会の推薦品の認定をゲットしているよ!



発見! シャワーの肌当たりがやさしくて、柔らかい!

水の出る穴を工夫しているから、肌当たりがやさしく柔らかなんだ。約45%の節水効果もあるよ

シャワーヘッドの穴を減らしたり配置を工夫しているから、勢いがありながらきめ細かい水流のシャワーは肌当たりがやさしくて柔らか。メーカー従来型シャワーと比べて、約45%もの節水ができるので、特にシャワーの回数が増える夏場には最適!

節水効果があるからおサイフにやさしいね!

サニアクア C-LIFE & basupo (バスポ)

レンタルだから交換忘れがなく、安心をキープ!

せっかくの浄水器も、カートリッジの交換を忘れてしまっては意味がありません。高い浄水効果をキープするには定期的な交換が不可欠です。レンタルならいつもベストな状態で水を使うことができ安心です。

安心ね!

※誌面で紹介している商品は、一部取り扱いのない地域もございます。詳しくはお客さま係におたずねください。

お客さま interview

お宅訪問 私も使っています!

サニクリーングッズを愛用されているお宅を訪問。その活用方法をうかがいました。



玄関前で菊田様。手には趣味でつくられたプリザーブドフラワー。旦那様と小学3年生、1年生のお子さまの4人家族です。

茨城県取手市 菊田 信子 様



①掃除機と違って、音がたたない床用モップ「ネオリパティ」。時間を気にせずに掃除ができる。菊田様の強い味方です! ②「レンジフードフィルター」のおかげで、レンジまわりはいつもキレイ。③ササッと簡単に掃除できるハンディモップでラクラクお掃除。ポールが伸びる「ネオフリーボー-Rプラス」だと照明の上まで掃除が可能!

モップ交換日が近づいてくるのが、私の掃除スタートの合図!

築3年のこの家の内装は白基調なので、掃除をなるべくちゃんとしたという思いでサニクリーンさんにお世話になっています。仕事が忙しいと日々の掃除もままなりません。モップ交換の日が近づくと、すっかりモップが汚れるまで使わなくちゃと思うので、掃除のよいきっかけになるんです。サニクリーンさんから教えていただいたように、返却直前のモップで、窓

のサッシや外回りの汚れも掃除しています。自前のモップだとこのような思い切った使い方はできないので、助かっています。先日はエアコンのクリーニングも頼みました。購入して2年目のエアコンでも、とんでもなく汚れていたのでビックリ! 私ではプロのように徹底的にキレイにすることはできないので、これからも定期的にお任せしたいと思っています。

サニフレンド interview

全国各地のサニフレンドさんに直撃インタビュー!

仕事のことや、お客さまとのエピソードなどをお聞きしました!

サニクリーン九州 粕屋営業所
フレンド歴 2年10ヵ月
こおり 郡 みどり さん



仕事で楽しいと思うときは?

お客さまと会話をするときです。お会いする回数が増えるごとに会話が少しずつ増えてきて、距離感が近くなるのを感じたときは、うれしいですね。お客さまとのなげない会話のなかで必要とされる商品がわかることもあり、新しく商品を提案するきっかけにもなっています。「話しやすい」と思っていたけように、いつもオープンな姿勢でいたいと思います。

仕事の難しい部分は?

難しいことですが、使用後のモップなどからお客さまの状況を感じ取ることが私の課題だと思っています。たとえばモップがあまり汚れずに戻ってくるお客さまには、使い心地や使う頻度などを改めてうかがって、生活スタイルに合う別の商品を紹介するなどの対応ができるとしています。一人ひとりのお客さまに気配り、目配りを心がけ、お役に立てるように頑張りたいです!

※誌面で紹介している商品は、一部取り扱いのない地域もございます。詳しくはお客さま係におたずねください。

『おそうじマイスター』とは

サニクリーンでは、「おそうじマイスター制度」を採用し、お掃除の正しい知識やノウハウを有する社員を養成中。その中で実施される研修や試験に合格した者だけに『おそうじマイスター』の称号が与えられます。



『おそうじマイスター』
開発サポート本部
おそうじマイスター推進室 吉田 大毅

お客さまの声にしっかりと耳を傾け、最適な提案をすることがモットー。幅広い知識をもち、お客さまに何でも相談される営業社員を目指し、日々勉強中!

クイズで学ぶ おそうじ術

あなたのお掃除力アップのために、お掃除のプロ『おそうじマイスター』がとっておきのノウハウや裏技をクイズ形式でアドバイス! 毎回3つのクイズに答えるだけで、あなたもいつの間にか“おそうじの達人”になれるかも!?

Q1 トイレで消臭剤を置くのに適した場所は?

- A 棚の上
- B タンクの上
- C 床面

気になるニオイは下で消す

消臭剤や芳香剤を設置する際は、ニオイの特性を理解しましょう。通常、人が感じるニオイは空気よりも重いので、足元の方に溜まっていきます。そのため、トイレに消臭剤を置くときは、棚の上などの高い位置よりも、床などに置くほうが効果的です。座ったときの自分の顔の位置よりも下に置くようにしましょう。



よって・・・答えは



Q2 フローリングのモップがけに適さないタイミングは?

- A 朝起きてすぐ
- B 昼食後
- C 外から帰宅後

ホコリは時間をかけて落ちていく

ホコリは一つひとつが非常に小さく軽いため、人が動くときと浮遊します。一度舞い上がったホコリは1m落下するのに10時間以上かかることも。人の動きが少ない夜間や、帰宅直後などはホコリが最も多く床に落ちている状態です。特に就寝後に朝まで人が立ち入らないリビングには、起きてすぐの“朝モップ”が効果的です。



よって・・・答えは



Q3 排水口のゴミ受けに入れたら又メリ予防になるものは?

- A アルミホイル
- B メラミンスポンジ
- C お茶の葉

金属イオンの力で予防しましょう

排水口の又メリを防ぐには毎日のお手入れとともに丸めたアルミホイルを排水口のゴミ受けに2~3個入れておきましょう。アルミホイルは水に触れると金属イオンを発生します。又メリの元になる細菌は金属イオンを嫌う



ため、繁殖が抑えられて又メリを防いでくれます。金属イオンは水に触れる表面積が大きいほどたくさん発生するので、アルミホイルは固く丸めずふんわりと丸めるのがコツ。

よって・・・答えは



いい香りは上から届ける

上で挙げた通り、ニオイは基本的に上から下へ流れていきます。そのため、芳香剤は人の鼻の高さに香りがあり、より香りを感じられます。ちなみに「消臭剤と芳香剤を一緒に置くと打ち消し合うのでは?」と思われるかもしれませんが、消臭剤は悪臭の成分のみに反応するため、芳香剤の香りを妨げることはありません。



掃除用具を使い分けて

フローリングでいきなり掃除機を使うと、排気でホコリを舞い上げてしまいます。ホコリに含まれるハウスダストはアレルギーの原因にもなるため、吸い込んでしまわないようにしたいもの。まずはモップを使い、モップで集めたホコリや取り切れない大きなゴミは掃除機で吸い取ると効果的。畳やカーペットには掃除機が適しています。場所に応じた使い分けを。



梅雨の時期はこまめなお手入れを

排水口の又メリやニオイは食べ物の残りカスなどをエサにして繁殖する細菌やバクテリア、カビなどの微生物とその排泄物が溜まったものです。特に梅雨は湿度も気温も上がり又メリの発生スピードが加速する時期なので、こまめなお手入れが必須。一日の終わりに溜まった生ゴミを捨て、台所用の塩素系漂白剤を一吹きするなど、除菌・除臭をこまめに行いましょう。



イキイキ女性のための健康レシピ

喉越しよく栄養補給できる夏のパワーアップレシピ 夏野菜と春雨の中華風サラダ



材料(6人分)

- 春雨.....80g
- ハム.....100g
- キュウリ.....1本
- トマト.....1個
- 卵.....2個
- 醤油.....大さじ4
- 酢.....大さじ2
- ごま油.....大さじ2
- 和からし.....小さじ1 (好みにより調節)

ドレッシング

かんたんアレンジ

おきかえ+ちよい足しレシピ

上のレシピの材料の一部を下記のようにおきかえたり、ひとつ材料をちよい足しするだけで、違った味が楽しめます。ぜひ試してみてください!

おきかえ

ハム----->鶏ささ身または焼き豚 (市販のものでOK)



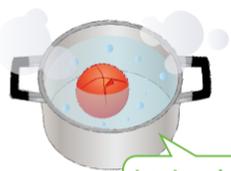
ちよい足し

青唐辛子を刻んだものをドレッシングに加えると、辛さがUP! 量はお好みで調整を。



《作り方》

- 1 春雨を熱湯で3~4分ゆで、芯がなくなったら水洗いをしてよく水切りをする。
- 2 ハム、キュウリは千切りに、トマトは細切りにする。
- 3 卵は薄焼きにして、錦糸卵をつくる。
- 4 器に春雨を盛り、ハム、キュウリ、トマト、錦糸卵を彩りよくのせる。
- 5 醤油、酢、ごま油、和からしを混ぜあわせ、ドレッシングをつくり4)にかけてよく混ぜる。(ドレッシングの量は適量)



トマトの皮は湯むきをしたほうが、他の材料とよく馴染んで、喉越しもスムーズになるよ。

錦糸卵が難しかったら、スクランブルエッグ状にしてもOK!



監修 料理研究家/日本著教育講師 栗原佑布子さん

あらゆるジャンルの家庭料理を専門とし、簡単創作料理を得意とする。雑誌へのレシピ掲載、料理番組のコメント、料理セミナーの開催など“おいしく楽しい食卓”をテーマに幅広く活動。また日本食文化の次世代への継承に注目。日本著教育講師として、教育機関での講座も開催している。

