

~知っていると役立つお手入れのしかた カーテン編~

毎日気持ちの良いお天気が続きます。主婦の皆様方には、お洗濯したくなる季節ですね。春はゴールデンウィークの頃、秋でしたら今ぐらいの季節でしょうか？安定した気候の時に畳の表替えや重たくて乾きにくいカーテンのお洗濯に適しています。今回は、カーテンとローマンシェードの洗い方をご紹介します。

お洗濯前に必ず確認！洗濯表示 ※洗ったら縮んだ、ばらばらになった、色褪せた、お洗濯には思いもよらないトラブルが潜んでいます。必ず洗濯表示を確認してから洗いましょう。

- ...40℃以下の水を使い、弱水流で洗濯機で洗濯できます。
- ...水で洗えません。綿や麻が入っていると縮みますので注意！
- ...塩素系の漂白剤は使えません。
- ...石油系のドライクリーニングできます。
- ...手洗いの場合は弱く、洗濯機は短時間(1分程度)。
- ...30℃以下の水を使い手洗い。洗濯機は×
- ...塩素系の漂白剤が使えます。
- ...ドライクリーニングできます。
- ...ドライクリーニングできません。
- ...しぼれません。

■クリーニングに出す前に

- ①フックを全部はずしてください。
- ②芯地や糸の素材、ほつれなどがないか確認してください。
- ③取扱説明書を確認してください。

■ご自宅でお洗濯する前に

- ①ホコリを払い、フックを全部はずしてください。
- ②ほつれや破れがないか確認してください。

洗える表示があったら洗ってみましょう。

☆カーテンの洗い方☆

『洗濯機で洗濯する場合』

- ①カーテンを折りたたんで洗濯ネットに入れます。
- ②水量は最大、水流は弱流水40℃以下のぬるま湯か水でOK！
- ③脱水を掛けすぎるとしわの原因となります。一分程度が適当です。
- ④生乾きの状態でカーテンレールに吊って乾かします。下に引っ張り、全体を軽くたたくとシワも伸びます。

『手洗いの場合』

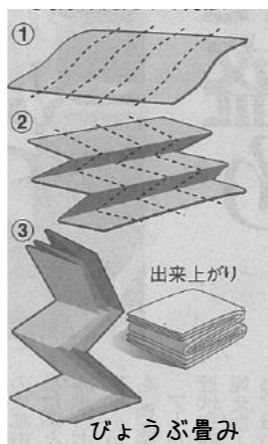
30℃以下の水で押し洗いをします。もみ洗いは避けてください。

『つけ置き洗いの場合』

汚れのひどいカーテンに効果的です。水温は50℃~60℃以下、30分から一時間程度つけ置き後、洗濯機か手洗いで洗濯します。

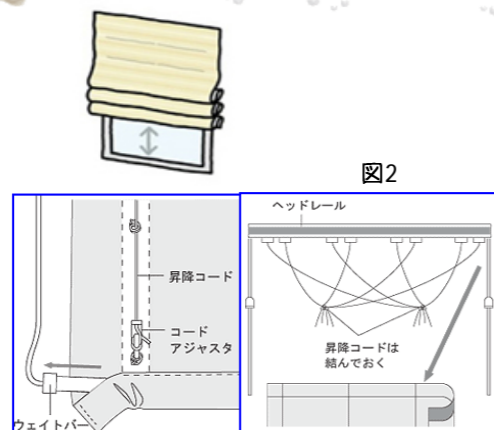
■ご家庭でのお洗濯三か条■

- ①洗濯表示をよく見る。
- ②びょうぶたたみで大きめの洗濯ネットに
- ③柔軟剤とのり剤と一緒に投入



☆シェードの外し方☆

- ①シェードをしたままで降ろします。
- ②幕の下にある袋からウェイトバーを抜きます。
- ③昇降コードをほどいて外します。この時、コードが抜けずに、図2の様に軽く結んでおきます。
- ④一番上のレールにマジックテープで付いている幕を外します。
- ⑤上の説明の洗濯表示に従ってお洗濯する。
- ⑥外すときの逆の手順で元に戻す。



厚地とレースの2枚が一つのレールに付いているツインシェードもそれぞれ、手順に従って取り外してください。

晴れ間が多い秋の間にお洗濯を早めに済ませて、冬に備えましょう！解らないことはお気軽にお問合せ下さい。



~我が街のお店紹介~ 今泉珈琲店

今回ご紹介させて頂くお店は、みやき町の中津隈にある珈琲専門店、今泉珈琲店様です。9月にご夫婦でご来店されました。何でも、お店の前の道が拡張になって立ち退きになったから、新店舗をその隣に作られたとか。これまでのお店の窓には、アルミのブラインドを付けてあったけれど、羽が折れやすく、今度は丈夫なブラインドを取付たいとのことでした。



☆今泉珈琲店様☆
佐賀県三養基郡みやき町中津隈2861
0942-89-6739



☆福岡市中央区今泉で長い間珈琲店をされていらしたとか。お名前の由来はそこからですかね。



お勧めしたのは、木製のブラインドです。テーブルや家具の色目とあっていますね。そして何より珈琲色です。店舗入口は、これまで縦型ブラインドだったとのこと。お店が営業していない時だけ降ろすので、使わない時はスキット壁に収まるように、ロールスクリーンを取り付けました。現場に初めて伺った日、開店されたばかりで、お客様が多い事にびっくり。おいしい珈琲のニーズって多いんですね。



さんまの塩こうじ焼き

材料 (4人分)

- ・生さんま ... 4尾
- ・塩こうじ ... 大1
- ・ゴマ油 ... 適宜
- ・大根おろし ... 適宜
- ・水菜、レタス ... 適宜
- ・レモン (くし型切り) ... 4コ
- ④ 小麦粉 ... 適宜
- 片栗粉 ... 適宜

1



さんまは3枚におろし、4等分し、水気を拭き取る。タッパーに入れ、塩こうじを加えて軽く混ぜたらフタをして30分ほど寝かせる。

2

④を合わせさんまにまぶし、ゴマ油を熱したフライパンで両面焼き色が付くまで焼く。



3



器に盛り、大根おろしやレモン、水菜、レタスなどを添えてできあがり。

Health Point

塩こうじだけで味が決まる上、発酵食品も摂れるお手軽メニューです。さんまの塩焼きに飽きたらいかがでしょう。

