

リビックルームへようこそ!

LIVIC

VOLUME 43

LIVIC ROOM

リビックホームページ www.livic.co.jp

七色の光のおくりもの。



千葉県 東京ドイツ村
「光のトンネル」



今月の表紙は、
リビック千葉 (千葉県)

東京ドイツ村は、冬になると約200万個のLEDや電球で彩られ、関東三大イルミネーションの一つとして親しまれています。

虹のように輝く全長50mの「光のトンネル」や、音楽に合わせて変化する「光と音のショー」など、見どころいっぱい。毎年テーマを変えて演出されるので、今年はどんなイルミネーションが登場するのか、楽しみです。

東京ドイツ村 / 千葉県袖ヶ浦市永吉419
館山自動車道 姉崎袖ヶ浦ICから約3km、圏央道 木更津東ICから約6km
★今年の営業はホームページでチェック → <http://t-doitsumura.co.jp/>

暮らしにサブリ

ほどよい火加減で、料理をワンランク上に!

リビックのひっくり

プチリフォームで、キッチン周りを快適で使いやすく!

みんなの投稿ボード

最新コンロ“ココット”を使って健康レシピ

ほのほの散歩道

イタリアンレストラン ポルト イタリアーナ 様(千葉県千葉市)

アンケートに答えてプレゼントをGET!

「あご入り
鰹ふりだし」を
〈1袋(30パック入り)〉

40
名様に!



押さえておきたい基本をおさらい!

ほどよい火加減で、料理をワンランク上に!

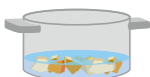
料理本には専門用語がいっぱいで、意外と理解していないものもあるはずです。そこで料理の仕上がりを決めると言われる火加減に関する言葉をおさらいしてみませんか。

火加減・水加減はおいしさを左右!

火加減は食材を加熱するときの火力の調節のこと、水加減は水の入れ具合のことで、料理の仕上がりを左右します。適切な水加減とほどよい火加減が大切ですが、器具の火力、鍋の材質や大きさ、食材の量などに合わせた調節が必要になるので、調理するときには、炎だけでなく、鍋やフライパンの中の状態を見ることが大切です。

水加減のおさらい

ひたひた



材料が水面から出ないか、出ないかの水加減。

用途/材料を水分がなくなるまで煮含めるときや煮魚などのときに。

かぶるくらい



材料が全部水に浸かるくらいの水加減。水量はひたひたより多い。

用途/煮しめや根菜をゆでて柔らかくしたり、しっかり中心まで加熱したいときに。

たっぶり



材料が水の中で泳ぐくらいの水加減。

用途/水を吸収する乾麺や材料を入れても湯の温度を下げずに短時間でゆでたい葉物などに。

火加減のおさらい

炎が鍋底全体に勢いよく当たっているけれど、鍋底からはみ出さない状態。

強火

全開ではない



鍋の状態/グツグツ煮立ち、具材が動く。
用途/沸騰させる、焼き色をつけるなど。短時間で火を通す野菜炒めや中華料理にも。

鍋底に炎が触れるか触れないかくらいの状態。

中火

いちばんよく使う

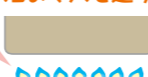


鍋の状態/煮汁がふつふつと煮立ち、具材がゆっくり動く。
用途/煮物を煮る、ソテーするなど、煮物から焼き物までほとんどの料理で使う。

炎の高さが、鍋底との中間くらい、つまり中火の半分くらいです。

弱火

芯まで火を通す



鍋の状態/煮汁がゆらゆら揺れ、具材はほとんど動かない。
用途/煮込み料理、プリの照り焼きやハンバーグに火を通すときに使う。

弱火よりさらに弱く、かろうじて火がついているような、消えそうで消えない状態。

とろ火

じっくり熱を入れる



用途/煮豆やおかゆなど、長時間煮込むとき、フライパンでホットケーキを焼くときなど。

最新コンロなら、難しい火加減が自動です。

コンロの機能を使えば、難しい火加減を制御し、料理のおいしさとエネルギーのムダを防いでくれます。※該当する機能がないコンロもあります。

焦げ付かせずに煮込む【煮物機能】

火加減を調節して焦げ付きを抑えながら煮込みます。

手間のかかる火加減をコンロが行います。

種類	調理	水加減	火加減
煮付け	調味した汁が十分しみ込むまでよく煮る	ひたひた	強火
含め煮	素材の色や味を生かすよう薄めの汁で煮る	たっぶり	弱火
煮ひたし	薄味で煮て、そのまま冷まして味を染み込ませる	かぶるくらい	中火
煮込み	長時間煮る	たっぶり	弱火
煮しめ	濃い味で汁がなくなるまで煮る	かぶるくらい	中火

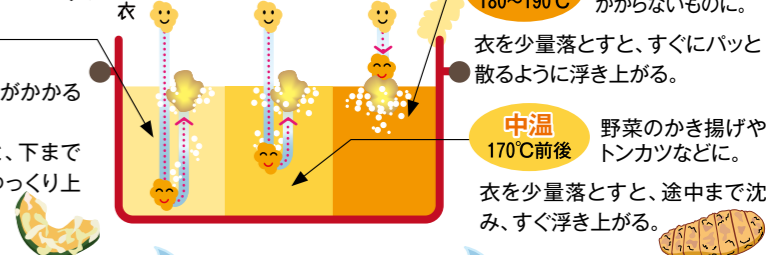
※火加減・水加減はおおよそのものです。最初は強火で沸かし、その後の火加減です。

揚げ物をカラッと【揚げ物温度調節機能】

難しい油の温度管理も、揚げる食材に応じて温度を設定すれば、自動で設定温度をキープしてくれます。

温度の見極め方

揚げ油の温度は、食材の中心までの火の通りやすさで3つに分類されています。



低温 150~160°C

火が通るのに時間がかかるものに。衣を少量落とすと、下まで沈んで2~3秒でゆっくり上がってくる。

約290°Cの温度で自動調節【あぶり・高温炒めモード】

あぶり料理や鍋をふる料理、圧力鍋の調理時に、約290°Cで自動温度調節。

コンロでごはんを炊く【炊飯機能】

スイッチを押すだけで、自動で火力調節して炊き上げ、自動で消火。炊き込みごはんも美味しく炊き上げます。

グリルでノンフライ調理【ココット】

グリル調理の幅を広げる網目状の蓋つき容器で、とんかつからあげなどのノンフライ調理も可能です。

リビック! ビックリ プチリフォームで、キッチン周りを快適で使いやすく!

かんたん 取替キッチン

同じサイズの新しいキッチンと取り替えるだけだから、これまでの水栓がそのまま使え、ガス工事も簡単です。

Before



不便だったキッチンが

After



きれいで スッキリ!

Takara standard

ここがおすすり!

- 高品質ホーロー仕様
- お手頃価格
- 1日で工事完了*
- ビルトインコンロもセット

目安 商品代金+工事費=22万円~

使い続けると、小さな「こまった」が積み重なってくるキッチン。けれどもそのまま放置しておくと、不便だけでなく、予算や工期にかかる大がかりなリフォームに迫られます。こんなときはプチリフォームで、住まいを無理なく快適・便利にしていきませんか。

手間いらずのレンジフード

レンジフードは簡単に取り替えできます。



最新レンジフードはこんなに頼もしい!

- 油煙の吸引力が高い!
- 気になる騒音が軽減!
- 普段のお手入れは、サッと拭くだけ!
- 内部・ファンの掃除不要の機種も!
- コンロと連動して、自動でON・OFF

※該当する機能がないレンジフードもございます。

Before



プロペラ 換気扇からの取替もカンタン

After



お掃除カンタン!

油汚れを弾いて 水玉状に!

ここがおすすり!

- お手入れがラク
- 吸引力アップ
- 空気がキレイに
- 掃除の悩みから解放!

目安 商品代金+工事費=11万円~

コンロの部品をリニューアル

お掃除してもなかなかキレイにならなくなったコンロも、部品を交換するだけで見違えるように生まれ変わります。

Before



After



グリル



!! まるっきり 新品ね !!

バーナー

ひかひかで 超キモチイイ!

いろいろ交換できる! 各種メーカーご相談ください



ここがおすすり!

- ホロボロ、ベトベト解消
- さら長持ち
- コンロがリフレッシュ
- しかも安価で

価格例

ゴトク 1,000円	グリル網 600円
バーナーキャップ 1,200円	グリル皿 600円
	グリル扉 1,600円

※価格は一例です。ご使用の機種によって異なります。

※1 ご要望内容によっては、工事期間が変わる場合があります。※2 あくまで目安の金額です。

※あくまで目安の金額です。

※表示の価格には消費税は含まれておりません。

千葉の食材にこだわった イタリアンレストラン。



食事をしながらの眺めも格別



帆船をイメージした店内

千葉のデート・観光スポットといえば、ポートタワー。東京湾を一望する絶景が味わえ、夜には輝く夜景が広がります。

ポルト イタリアーナさんは、ポートタワーの目の前にあるイタリアンレストランです。ランチタイムには、店内から富士山が見える



ことがあったり、また夕方から夜にかけては、海に広がる夕焼けや港

に浮かぶ灯りで、ロマンチックな雰囲気の中、ゆったりと食事が楽しめます。

ポルト イタリアーナさんのこだわりは、地産地消。千葉は古くから海の幸・山の幸が豊富で、農産物の収穫高も多い土地柄です。その豊かな食材を巧みに使い、おいしい料理を提供してくれます。

特に野菜へのこだわりは強く、

千葉県内の農家と直接契約し、摘みたての新鮮な野菜を直送してもらっているほどで、ランチやディナータイムには、千葉の食材をふんだんに使ったコースも楽しめます。

またオーナーの長田さんがソムリエなので、料理にぴったりのワインを教えてもらえるのも魅力です。結婚式の二次会やパーティーなどにも最適ですね。

今回いただいたピZZAはお店イチオシのポルト ビアンカ、パスタは千葉県産野菜のペンネ アラビアータ、それにサラダ。八街産ピーナッツのティラミス&自家製ジェラート



付のドルチェも格別。スタッフの皆さんの丁寧な対応とともに、気軽に行けるイタリアンというのがなんともうれしいお店です。

リビック千葉 編
ほのぼの散歩道
千葉県
イタリアンレストラン
ポルト イタリアーナ 様



ポルト イタリアーナ
PORTO ITALIANA
◎所在地
千葉県千葉市中央区中央港1-10
千葉ポートパーク内
◎ホームページ
<http://www.chibaminato-italiana.com/>
◎TEL **043-302-8308**
◎ランチ 11:30~15:00
◎カフェ 15:00~17:00
◎ディナー 17:00~23:00
(L.O 22:00)
◎定休日 月曜日
◎交通アクセス
千葉みなと駅西口から徒歩12分

暮らしワクワク
グッズが当たる!
**アンケート
プレゼント**

応募方法

下記のハガキ裏のアンケートにお答えいただき(必須)、「わが家の定番サラダじまん」(任意)、必要事項をご記入の上、ポストへ投函してください。
応募締切り：2015年1月10日



天然素材が優しい、万能和風だし!
「あご入り鰹ふりだし」
1袋(30パック入り)をプレゼント!

〒--

私たちが对您のご意見、または日頃の疑問、お困り事など
など、何でもご自由にお書き下さい。

フリガナ	お名前	年齢
ご住所	〒 <input type="text"/> - <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	歳
電話番号	<input type="text"/>	都 道 府 県

料金受取人払郵便
富山西局承認
4130
差出有効期間
平成27年1月
10日まで
切手不要

富山市高木2000番地
株式会社リビック
リビックグループ編集室行



40
名様に!

鳥取名産の「あご(飛魚)」と厳選素材をぎゅっと詰め込んだ出汁バッグです。ご家庭で手軽にプロ級の出汁がとれます。毎日のおみそ汁はもちろん、炊き込みご飯や、お漬物など、お料理の幅がぐんと広がりますよ!

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は当社で厳重に管理し、賞品の発送やご連絡、情報の提供などに使用する以外一切使用いたしません。アンケートは個人を特定しない情報として保管し、今後のサービス向上のために使用させていただきます。ご協力お願いいたします。

※抽選当選:応募締切り後、厳正な抽選の上、当選者を決定し、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

9 3 0 0 1 9 0

軽くて
スタイリッシュ

リビック・ふれす ガスファンヒーター、ココがスゴイ!

LPガスファンヒーターなら

すばやく、パワフル、クリーンな暖房! 冬の「困った」を解消できます。

ガスファンヒーターご利用で
ガス代がお得な
ガス暖房料金適用!

ご購入・リースは、リビックの担当者まで
お気軽にお申し付けください。



かんたん

面倒な給油の手間が かからない

燃料切れの心配がないので、面倒な給油作業の必要がなく、キャップの締め忘れ等による横転事故の心配もありません。



スピーディー

スイッチオンから、 わずか5秒で速暖

点火まで5秒、しかもガスならではの立ち上がりの速さで、お部屋のすみずみまで即効暖か。



かいてき

点火・消火時に 嫌なニオイがしない

点火や消火時にニオイがしないのでいつも爽やか。



あんしん

安心機能や 便利な機能が充実

寒い朝にうれしいおはようタイマーやいろんな安全機能が充実。



接続は、ガスコンセントにつなぐだけ。増設もカンタンにできます。

立ち消え安全装置、停電時安全装置、過熱防止装置、転倒時ガス遮断装置、過電流保護装置など

LPガス あんしんサポート

安心の緊急時対応、 24時間365日お任せください!

リビックでは、お客様に安心してLPガスを使っただけのよう、24時間365日すぐに出動できるよう係員が常時待機しています。

これから、ガス器具の使用が多くなる季節です。年末年始など冬の間に、ガスのニオイがする、ガスが出ないなど、お困り事がありましたら、いつでもお電話ください。



24時間
365日対応

緊急の場合のご連絡は、各リビックまで

各リビックの電話番号は、当社ホームページまたは検針伝票をご覧ください。



リビックファミリーからのメッセージ

私たちは、工事のプロフェッショナルです。

リビック福井 長谷川 優



見栄えだけでなく、一つ一つの作業工程も丁寧に愛情こめて仕事しています。



こんなところにもこだわってお伺いしています。

手抜きしない・こだわり貫く・日々精進・「できません」とは言わない・諦めず最後まで。



リビック金沢 小森 武士

リビック富山 正治 勉



建物・配管の下見を怠らず、お客様の要望と自分の構想をしっかり持ち、作業にとりかかります。



つぶやきメモ

編集後記

今年度から編集部仲間入りした島田と申します。今回のプレゼントの"あごだし"は私もファンで、わが家の食卓には欠かせない存在になっています。3歳と2歳の息子もあごだしを使った味噌汁が大好きで、汁までしっかり飲み干します。だしの味がしっかり出るので味噌を控えめにしても美味しいですよ。健康志向の方にもおすすめです。ぜひ、アンケートハガキでご応募ください! リビックで販売もしておりますので興味のある方はご賞味くださいませ。(島田)



株式会社リビック 〒930-0106 富山県富山市高木2000番地 ☎076-424-1721

URL <http://www.livic.co.jp> E-mail info@livic.co.jp

リビックルームは、環境に配慮して、大豆油インキを使用して印刷しています。