



# 知っとく情報誌 年始号

ご挨拶

新年あけましておめでとうございます。  
 本年も皆様のお役に立てるよう一層努力して参ります。  
 変わらぬご愛顧のほど心よりお願い申し上げます。



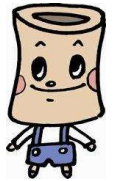
## 新橋モデルハウス「つながる家」

4,480万円(税込)

販売開始しました

家具も付いてます

- ★ソファ ★リビングテーブル
- ★ダイニングテーブルセット
- ★TV台 ★シングルベッド 2つ
- ★エアコン 4台



見学をご希望の方はお気軽にご予約下さい。




場 所:御殿場市新橋847  
 営業時間:午前10時~午後5時  
 定休日:火曜日  
 お問い合わせ:0120-748-330







白幸産業本社：駿東郡小山町藤曲109-1  
 御殿場 支店：御殿場市萩原496-1  
 沼津 営業所：沼津市大岡2247-4  
 神奈川 支店：足柄上郡開成町吉田島4342-3 2F  
 お住まいの事でお困りの際は

TEL0550-76-1200  
 TEL0550-82-0677  
 TEL055-926-0250  
 TEL0465-43-8371  
 0120-748-330

## 干し野菜を作ってみよう

野菜を切って天日干した「干し野菜」

今回は保存食にもなる干し野菜のご紹介。

干し野菜に適した季節は空気が乾燥した秋から冬。

生の野菜から水分を蒸発させるので、野菜のうま味や甘さがぐんと増し、保存性も高くなります。

食品の無駄をなくしながら美味しく食べれるのは一石二鳥です。



### 干し方

- ①野菜を洗う
- ②使う料理に合わせて適当に切る
- ③水気をふき取る  
※カビさせないために  
切り口の水気もふき取る
- ④ざるや、干しかごなどに置く
- ⑤干す  
晴れた昼間、風通しのよい場所で。  
虫や鳥が寄ってこないように対策。  
翌日も干す場合は、夜には1度室内  
へ取り込み、また翌日干しましょう。

昼間お日様が出ている時間で、日当たり、風通しのいい日がベスト。  
干しかごは100円均一にも売ってました



### こんな調理にも。

煮物：煮崩れしにくい。

味のしみこみが早い。

食感がいい。

炒め物：水分が出ないのでシャキシャキに

焼き物：香ばしい焼き目が付く。

揚げ物：少量の油で揚げられる

火の通りが早い。

油が汚れにくい。

ピクルス：漬け汁が薄まらないので長く保存できる

•参考：[https://lidea.today/articles/926#:~:text=干し野菜\(乾燥野菜\)の作り方](https://lidea.today/articles/926#:~:text=干し野菜(乾燥野菜)の作り方)

### ～私の失敗談～

天候が悪い日が続き、  
部屋の中で2日干したら、大根がカビて  
しまいました(\*\_\*;  
干し始める時は、お天気と相談して始める  
ことを、おすすめします🌞

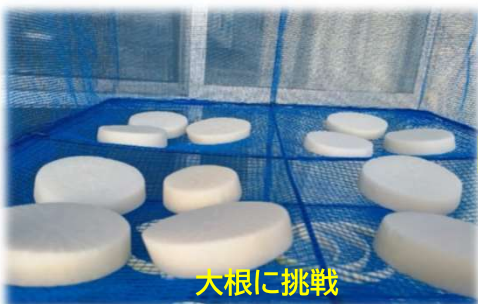
**保存方法** ジッパーや密封瓶に入れて。。

半生干しの場合：冷蔵か冷凍保存で早目に使い切る。

から干しの場合：常温保存も。

乾燥剤を入れると長く保存できます。

干し加減はお好みで(\*^-^\*)



大根に挑戦



2日後 半生状態に。



煮物が短時間で  
出来ました。