

実りの秋はおいしい食材が満載!

秋の味覚、目利きポイント

住まいの快適レポート

いよいよ食欲の秋到来。秋の味覚を代表する食材の鮮度とうま味の見分けポイントをお伝えします。

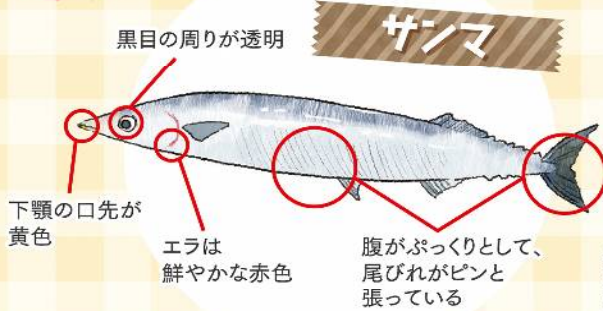


おいしい野菜やフルーツの共通点

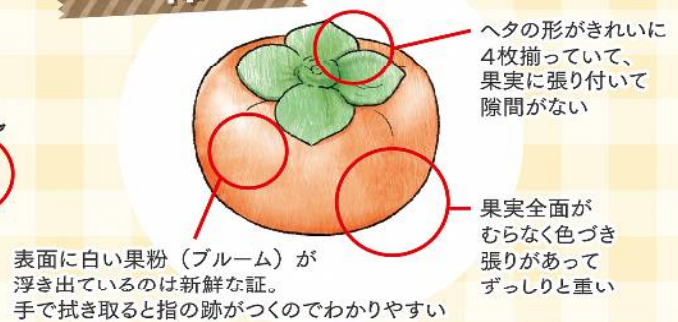
- ・ハリとツヤ(水分量が多く新鮮な証拠)
- ・重量感(同じ大きさなら重い方がよい)
- ・表面に傷などがなくキレイ(そこから傷みやすい)

新鮮な魚の共通点

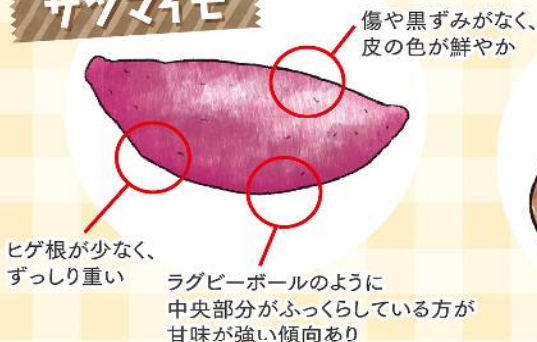
- ・目が透き通っている
- ・エラが鮮やかな赤色
- ・弾力のある身(手に持てる場合は、体がピンと立てば新鮮)
- ・臭いをかいでみて生臭くない(鮮度の良いものほど、匂いがでにくい)



柿



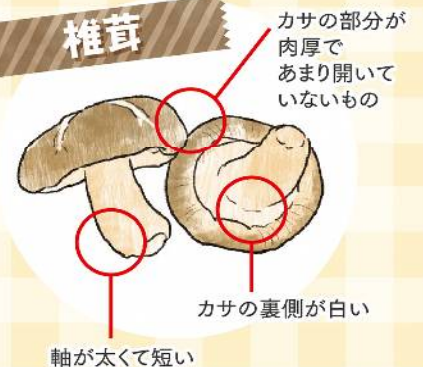
サツマイモ



栗



椎茸



オススメ商品
アレスタ

料理を楽しむキッチン。



キッチンに大切なことを一つひとつかたちにしていきました。たとえば、調理の合間に洗いや後片付けができたり、よく使う道具をスムーズに取り出せたり。使う人の動きや気持ちに添って、手際の良い作業をサポートします。



Wサポートシンク

調理と後片付けをダブルでサポートするシンクです。キッチンワークの流れに合わせ、調理スペースや水切りスペースが広がって動きをサポートし、効率アップを実現します。

商品のお問合せは…



(株)大創建設

〒259-0102 神奈川県中郡大磯町生沢234-1

TEL. 0463-73-3902 FAX. 0463-73-3922 <http://www.oiso-c.co.jp>