



あっと言う間に11月ですね。11月と言えば「ボジョレ・ヌーボの解禁日」！そこで今回は、ワインについてご紹介したいと思います。お酒の中でワインは、最も多彩な顔を持っていると言われています。造り方の基本はブドウ果実をつぶして発酵させるシンプルな方法ですが、様々な環境によって風味や味に個性がでるそうです！

ワインの分類

ワインの分類は、「色や発泡性」と「製造法」の2種類の分け方があります。今回は味の特徴が分かる「色や発泡性」での分類の仕方を記事にします。

「赤ワイン」

黒系のブドウを使用し、果梗を取って発酵させた後、圧搾機にかけてから、果皮・果肉・種を除去します。その後、樽やタンクで熟成させれば完成です。赤ワインは果皮に含まれる“タンニン”から赤みや渋さが抽出されるので、渋み・酸味・コクのある味わいが特徴です。

「白ワイン」

主に果皮の色が薄い白ブドウの皮を除去し、果汁のみで発酵させます。その後、タンクに移し熟成させます。果皮をすぐに除くのでタンニンが少なく、透き通ったワインとなります。爽やかな酸味と果実味のある味わいが特徴です。

「ロゼワイン」

黒色系のブドウを発酵させ、色がピンク色になった時点で圧搾し、果皮・果肉・種子を除去させて、再度タンクで発酵させます。まれに赤白用のブドウを混ぜて発酵させる場合もあるそうで、爽やかな味わいが特徴です。

「スパークリングワイン」

発酵の際に発生する炭酸ガスをワインの中に閉じ込めたお酒です。瓶内で二次発酵させる方式があり、爽やかな口当たりで、甘口・辛口、果実味・酸味など種類が豊富にあります。



テイस्टングの仕方

- ①グラスに少量注いでもらったら、ワイングラスの足・土台部分を持って白い物を背景に少し傾け、濁り・異物・色に異変がないか確認します。（赤ワインの場合、若いワインだと紫がかった赤やルビー色に輝き、熟成につれて褐色になります）（白ワインの場合は麦わらの様な黄色。甘口タイプは黄味を帯びた金色に見えるものもあります）（ロゼの場合は薄いピンクから深みのあるバラ色と様々です）
- ②グラスに鼻を近づけて香りを嗅ぎ、異臭がないかを確認します。

- ③グラスを小さく回して香りを立て、深くワインの匂いを嗅ぎます。

- ④ワインを一口、口に含んで舌の上に転がします。この工程で特に変な臭いや酸味がすごく強い等の問題がなければ、ソムリエに向かって軽くうなずくか、お願いしますと伝えましょう。この工程が終われば、テイस्टング終了です。

もし素敵なお店でワインを頼む機会がありましたら、参考にしてみてください。

ワインの保管方法

コルク栓が乾燥すると、そこから空気が入り酸化の原因になるので横に寝かせて保管しましょう。直射日光を避け、比較的涼しい温度差がない暗い場所で保管するのがポイントです。湿度は高めの場所が理想ですが、高すぎるとボトルにカビが発生する場合がありますので注意が必要です。（品質には影響はありません）振動やにおいが強い物の近くに置くと劣化や臭いが移る場合がありますので、振動する物がある場所や臭いが強い場所には置かないようにしましょう。

第一印象を引き立てるポスト

今回は、ご自宅の外観でワンポイントとなる「ポスト」を種類別・メーカー別にご紹介します。ポストはライフスタイルに合わせて、家族全員が使いやすいという点が重要になるそうです。一般的な後方や前面から取出すタイプは、扉が大きく開くため郵便物を取り出しやすいタイプになりますが、開閉する際のスペースが必要になる為、スペースを確保できない場合は設置ができないことがあります。

逆に横面や上部から取出すタイプは開口部のゆとりは省スペースで済みますが、取出し口の位置が高く、小さいお子様がいるご家庭では使いづらい傾向と感じてしまうことがあります。このように様々な状況・希望によって設置したいポストが変わってくることもあるので是非参考にしてみてください。

Panasonic
Homes & Living

〒 独立型 □□□□□□

存在感の強い独立型のポストはカラーや形のバリエーションが豊富でデザイン性が高いのが特徴です。設置するだけで外観をおしゃれに見せる事ができます。機能性よりも見た目重視のお客様におすすめです。映画に出てくるようなかまぼこ型のポストなど、個性的なものはご自宅の印象を変えてくれるアイテムです。



〒 埋め込み型 □□□□□□

埋め込み型ポストは、ご自宅の塀や門柱にポストがはめ込まれているタイプで、投函口だけが突出しているものも埋め込み型に分類されます。

主張が少ないので目につく所から細かい所にも外観に一体感を出すことができ、外構を設計する時にポストを決めます。ご自宅の敷地内から郵便物を取り出せるのでセキュリティ重視という方や、シンプルなのが好きなという方におすすめです。



〒 壁掛け型 □□□□□□

壁掛け型のポストは、直接自宅の壁や門柱・塀に取付けるタイプになり、ネジなどで壁に固定するだけなので簡単に設置できるのが特徴です。圧迫感を抑えるために、奥行きが浅く設計されているので宅配物が多いお客様には少し難しいタイプになります。

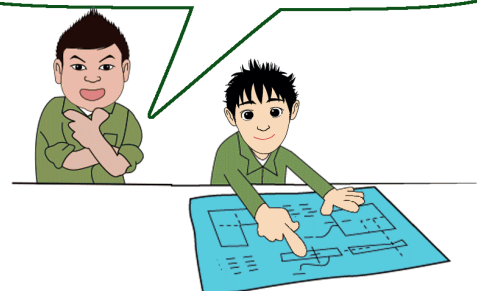
デザインも種類が豊富なので、取付の簡単さから頻繁に雰囲気を変えたい方におすすめです。

取出し口が外側にあるものが多い為、セキュリティが心配という方には鍵付タイプのなかで絞込みしてみるとよいでしょう。



とにかくポストの設置スペースを省きたいという方には、投函口が30cm未満の小さいタイプがおすすめです。

折り曲げられないものや大きな郵便物は入りませんが、A4位の薄い書類や封筒などは入ります。縦横の幅が30cm以内の小さめサイズも多くあるので、小さいポストをお求めの方は是非ダイカンへご相談ください。





LIXIL

再配達しなくてもいい。 荷物を受け取ってくれる宅配ボックス

即日配達やネットショッピングで様々なものが買える時代に合わせて、最近では「宅配ボックス」が普及してきました。宅配ボックスとは屋外に設置する鍵付のボックスで、宅急便などの荷物を受取人が不在でも受け取れる設備です。

インターネットの手軽なサービスが増えている一方で、同時に「再配達」の問題が懸念されているのが現状です。宅配ボックスがあれば、ご自宅で荷物があるのを待ったり、不在連絡票で再配達の依頼をする手間や、はたまた配達業者が再配達をする手間も省くことができます。

様々な材質の宅配ボックスが発売されているなかで、選ぶときのポイントやスチール製の宅配ボックスをご紹介します。

選ぶときのポイント

- サイズ -

ネットショッピングサイト「Amazon」などでは製品自体は小さいのに、梱包の箱はすごく大きなサイズだったなんてことがよくあります。その為、宅配ボックスの設置を検討されている方は、なるべく大きいサイズを選ぶようにしましょう。

製品によって収納できるサイズが異なる為、購入する前にご自宅で良く届く梱包サイズを計測しておくのもおすすめです。

- 材質 -

宅配ボックスには、ポリエステル製・プラスチック製・スチール製の3つの材質があり、弊社でのおすすめは「スチール製」になります。しっかりと固定できる製品が多い為、セキュリティ面で安心してご利用いただけます。

他のタイプに比べて工事費がかかる点が短所として挙げられますが、天候の影響をほとんど受けない為、他の2タイプよりも長期間使う事ができます。おしゃれなものが多いので、自宅の外観を崩すことなく、設置できるでしょう。

- その他 -

宅配ボックスの中には、印鑑を収納できるポケットや押印機能が付いているタイプもございます。

また、施錠方法も南京錠式とダイヤルロック式があったり、配達員の方に優しい投函だけのタイプもあり、様々な機能がついた宅配ボックスがあります。下記にメーカーごとの機能を記載しましたので、宅配ボックスを検討しているお客様は是非参考にしてください。



LIXIL

- ・メーカー LIXIL
- ・商品名 宅配ボックスKT
- ・印鑑ポケット あり(手動)
- ・施錠方法 つまみを回す
- ・開錠方法 ダイヤル式



YKKAP

- ・メーカー YKKAP
- ・商品名 ルシアス
- ・印鑑ポケット あり(手動)
- ・施錠方法 外窓のレバーを下げる
- ・開錠方法 鍵で開錠



Panasonic
Homes & Living

- ・メーカー パナソニック
- ・商品名 コンボ-ライト
- ・印鑑ポケット あり(押印ボタン式)
- ・施錠方法 内扉のレバーを下げる
- ・開錠方法 鍵で開錠

点灯式のお知らせ

令和元年

11月23日(土)

18:00~

開催場所

ダイカン敷地内

今年もやります！毎年恒例イルミネーション点灯式！
今年は何んなものが飾ってあるかな？ 点灯式にご参加して頂いた方には、先着でささやかなクリスマスプレゼントをご用意しています！是非お越しください！
12月25日（16時～23時）まで毎日点灯します！
（※プレゼントは数に限りがあります。ご了承ください。）
（駐車スペースはございません。）



あったか★白菜と卵の中華スープ

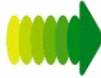
超お手軽 **カニタニ**

料理を紹介します

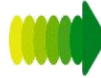
ステップ: 1 ステップ: 2 ステップ: 3



白菜はざく切り、しいたけは薄切り、卵はよく溶いておきます。



鍋に水と中華だしを入れ、白菜としいたけを加えて中火でよく煮ます。白菜に火が通ったら、オイスターソースを加えて煮立ちさせます。



火を止めて水溶き片栗粉を加えてとろみをつけたら、卵を入れ、半熟に仕上げたら器に盛り完成です。



あったかいスープを飲んで、心も体もあたためましょう。



3ステップで美味しい料理が作れちゃうんです。

用意するのはコレだけ

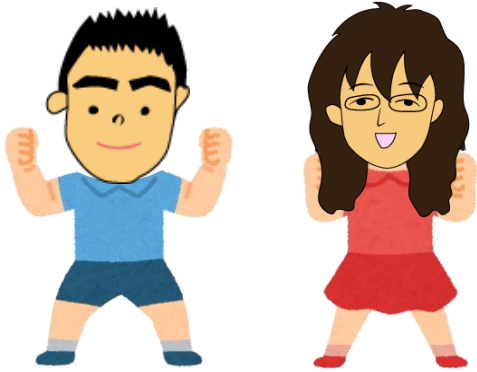
- ・白菜 3枚 ・しいたけ 3枚 ・卵 2個 ・水 600ml
- ・中華だし 小さじ2 ・オイスターソース 小さじ1 ・水溶片栗粉 小さじ2



光治かい...?と焦らず
オレオレ詐欺や還付金詐欺の
電話があっても冷静な判断
を...

プレゼントクイズにチャレンジ!

坂本さんとはじめさんがある物を両足で踏んだら、数字を答えてくれました。これ何だ?



官製はがきにクイズの答えを書いて、住所・氏名・連絡先を記入し、下記の切り取り線部分 10枚を貼って送ってください。ダイカンへのコメントも書き添えてくださいね★クイズに正解した方にはプレゼントをお送り致します!

今月のPresent

ユースキンhana
ハンドクリーム
ジャパニーズローズ

10月25日まで必着



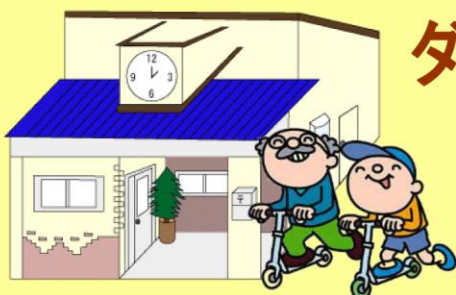
《先月のクイズの答え：加湿器（菓子付き）》

※プレゼント商品は欠品等により予期なく変更する場合がございます。

工事を終了された
みなさまへ

～アフターケアもしっかり対応致します!～

工事終了後、不具合や何か困った事はございませんか?作業後に何かお気づきの点や不具合が生じた場合には、フリーダイヤル 0120-056-451 迄、お気軽にご連絡下さい。スタッフがすぐに対応させていただきます。



ダイカン株式会社 0120-056-451

伊勢原市東成瀬14-3

0463-93-0609 <http://www.daikankk.co.jp/>

安心して便利な分割払いなら!リフォームローン お気軽にお問い合わせ下さい。

VOL.142