

スタッフ徒然日記(^・^)♪

リフォームエンジニア



吉本

皆様こんにちは。
暑くなり、すっかり夏らしくなってきましたが、いかがお過ごしでしょうか？
僕は、夏になると暴飲暴食をしてしまいます。
普段は食事には気を付けているつもりですが、夏はそれ程意識せずに食べております。体が欲しているのかもしれませんがね。
熱中症の事もあるので、少し食べすぎたくらいが良いのかもしれませんがね。
皆様も適度な水分補給を行い、熱中症には気を付けて下さい。

7月に入り暑い日が続きますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
ところで！7月10日は「納豆の日」ってご存知ですか？

納豆の消費を上げる事を目的として「なつ(7)とう(10)」という語呂合わせから7月10日を納豆の日としたそうです(笑)！！納豆菌には多くの栄養があり、女性に嬉しい「老化防止」お肌や髪の調子を整えるなど、その他、「血栓」を予防し免疫力を向上させる働きがあるそうです。これからの暑い夏を元気に過ごす為にも食事に取り入れたい一品ですね。
熱中症や夏バテなどに気を付けて、楽しい夏を過ごしましょう。



藤本



7月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
27 大安	28	29	30	1 友引	2 先負	3 仏滅
4 大安	5 赤口	6 先勝	7 友引	8 先負	9 仏滅	10 赤口
11 先勝	12 友引	13 先負	14 仏滅	15 大安	16 赤口	17 先勝
18 友引	19 先負 土用の入り	20 仏滅	21 大安	22 赤口 海の日 大暑	23 先勝 スポーツの日	24 友引
25 先負	26 仏滅	27 大安	28 赤口	29 先勝	30 友引	31 先負



お知らせ

お友達、大募集～★

QRコードを読み取って
ライファ脇町とラインでお友達に
なりませんか！！



QRコードよりお友達
追加お願いします



* ライファ脇町では、ラインでお友達を募集しております！
ご登録いただいた方にはプレゼント進呈中！是非ご登録下さい。

LIXILリフォームショップ ライファ脇町(株)オオサカ

〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字建神社下南182-1

TEL:0883-55-0596 FAX:0883-55-0597

定休日/日曜日 営業時間/8:30～19:00



ライファ脇町

検索

ホームページも見てね (^・^)/

ハッピーレター♪

VOL
150

住まいのことは
LIXILリフォームショップ

ライファ脇町 (株)オオサカ

おかげさまでライファ脇町は20周年を迎えることが出来ました。

ライファ脇町店長西原



リフォームコンシェルジュ

こんにちは！ライファ脇町の西原です。

いよいよ気温も高くなり夏本番ですね！
ちょっと、暑いですが、私は大好きな季節です。
ちなみに、日本では、旧暦7月を文月(ふみつき)と呼んでいました。
文月の由来は、7月7日の七夕に詩歌を献じたところからきているそうです。日本古来からの情緒を感じますね！
コロナでなかなか外出も出来ない中ですが、皆様も何か願事を書いて
笹に吊るしてみてください。

料金後納

ゆうメール

ライファ脇町
〒779-3602
徳島県美馬市脇町
大字猪尻字建神社
下南182-1

第150回店長西原の なんでも体験記

今回は暑い夏を涼しくいただくおそうめんの話です。

徳島県西部で素麺と言えば、誰もが半田手延べそうめんを思い浮かべますね！
私も幼少のころから、夏の麺の定番として随分長い間お世話になっております。
半田には大小、25件といわれる製麺所があり、全国的にも有名になり、夏の贈答品としても人気が高くなっています。
太麺の食感と鰹だしのツユにスダチを輪切りにして入れると何ともいえない美味しさです。

夏はそうめんの食べ比べもいいですね！

普段は半田そうめんを食べているので、あまり他のそうめんを食べることがないのですが、全国的に手延べそうめん、調べてみると、そうめんの三大産地は三輪(奈良)、播磨(兵庫)、小豆島(香川)になります。
三輪そうめんは奈良県桜井市の三輪に位置し、三輪山をご神体として祀る、日本最古の大神神社を中心に発展し、そうめんの発祥地と言われているそうです。山から盆地に吹く北風やそうめん作りに適した気候に恵まれ、たくさんの製麺所が誕生したそうです、中でも三輪山本の(白髪)は細麺として有名で、面の直径はなんと0.3mm舌ざわりは絹のように滑らかで、のど越しの良さに驚かされるはず。
播磨のそうめんは、清流揖保川流域で室町時代から作られるようになり、明治時代に入り(揖保乃糸)として商標登録されました。その特徴は、11の工程を経て作り上げる伝統製法で、麺生地を縄状により合わせ延ばす際にもよりをかけることで、滑らかなコシと歯切れのよい食感が出るそうです。
瀬戸内海に浮かぶ小豆島では、江戸時代に奈良から製法が伝わって以来、そうめん作りが盛んになり、今や製麺所の数は200件以上あります。
小豆島のそうめんは麺を延ばす際にごま油やオリーブオイルを使うことが最大の特徴で、中でも、オリーブ素麺島の光は小豆島を代表するブランドになっています。
暑い夏は、各地のそうめんの食べ比べもいいかもしれませんね！



ホームページでスタッフブログも是非チェックしてみてね(^・^)

ライファ脇町

検索

LIXIL
Link to Good Living