



## 財布の中の収納・・・どうされていますか？

ポイントカードや会員カード、さらにクーポンやレシートでお財布はいつもパンパン。必要な時にすぐに出せない・・・そんな悩みを解決してみませんか？  
まずはカード類をすべて出して、ジャンル分けをします。種類も多いので最初は細かく分けず、次の3つに分けてみましょう。銀行カードなどの「金融系」。ポイントカードや会員カードなどの「ショップ系」。3つめはクーポンやサービス券などの「金券」。分けたらよく使う順に並べ、使わないものは除きましょう。

## 定位置決め、取り出しやすく

次に財布の位置や数から、どこにどんなカードをいれると取り出しやすいか考えます。一番取り出しやすい位置によく使う金融系カードを入れます。あまり使わなくなったカード類は、財布から出して自宅で管理しましょう。

ショップ系カードは本当に使っているか確認しましょう。ポイントカードはとりあえず作りがち。使わないまま期限切れになることも多いのでは・・・そんなカードは思い切って処分してみてもいいかもしれませんね。

金券はお徳感があり財布にためてしまいがち。金券類はあちこち紛れないように専用ポケットを決めましょう。ポケットが足りない場合は封筒を活用し、専用ポケットにすると便利です。封の部分は切らずに中に折り込み、底は財布のサイズに合わせて折りましょう。

増え続けるレシートを定期的に整理することも大切。定位置が決まっていれば、短い時間でもすぐに戻す事ができ、スッキリした状態を保つことができるのではないのでしょうか。

財布がスッキリすれば無駄もなくなる・・・かもしれませんね。



## 今はやりの食べるラー油をご自宅で作ってみませんか

- 材料（1瓶分） ●ごま油…150cc      にんにく…2個      鷹の爪…3本
- アーモンドスライス…20g
- フライドオニオン…15g      テンメツジャン…小さじ1/2      豆板醤…小さじ1
- 白ゴマ…小さじ1~2      ウェハ…小さじ1/2      しょうゆ…小さじ1
- 塩…小さじ1/2      砂糖…少々

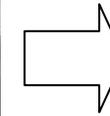
- ①ニンニクを半分に切り芽を取り除いて荒いみじん切りにしておく。
- ②アーモンドスライスとフライドオニオンもそれぞれ荒く砕いておく。
- ③鷹の爪を輪切りに刻む。
- ④フライパンにごま油とアーモンドスライス、鷹の爪を入れ弱火にかける。
- ⑤ニンニクの色が薄いきつね色になってきたら強火にする。
- ⑥全体にブツブツと大きな泡が出てきたら火を止める。
- ⑦あわせたAを入れる。
- ⑧そのまま粗熱を取り、冷めてから瓶などに移しかえる。



★ポイント★  
辛さは豆板醤で調整可能です。

フランスパンにかけてとろけるチーズをのせてトーストしてもおいしいですよ♪

## リフォーム現場情報



L型キッチンをI型システムキッチンにして、冷蔵庫の置き場所が変わり使い勝手が良くなりました。  
瞬間湯沸器を使用しなくなり、キッチンの空気も快適に。  
また下部にも収納できる吊戸棚で十分な収納も確保しました。

引き出しタイプの収納で奥のものまで取り出しやすく、お手入れも楽々です。

新しい の家造り

すなわちそれは高き良き時代の  
日本の家造り（建築のいた時代）

皆様の家造りを  
サポートする場所

株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

# 住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3  
TEL 072-886-0311  
<http://www.sumai-no-eki.jp/>