

# ユトリエニュース

2022  
10月号  
NO.131

記念日カレンダー

これ知ってる？

めっちゃ旨レシピ

季節の話題

知っ得？知っ得！

無料税務相談

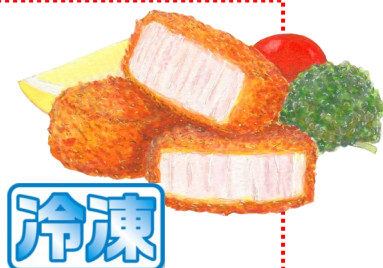
2022年10月・第131号



## 記念日カレンダー

10月18日 ～ 冷凍食品の日

10月18日は冷凍食品の日。1986（昭和61）年に一般社団法人日本冷凍食品協会が、「10月は食欲の秋であり、冷凍（レイトウ）のトウ（10）につながることで、冷凍食品の世界共通の管理温度マイナス18℃以下から10月18日を冷凍食品の日と定め」（同協会ホームページより）しました。



コロナ禍で買い物の回数を減らしまとめ買いする人が増え、保存期間の長い冷凍食品の需要が高まっています。さらに自宅でも外食の時のような美味しいものが食べたいという声が多く、これまでの「調理時間が短くお手軽」な冷凍食品に加え、「自宅にしながら外食の時のような美味しい」冷凍食品に注目が集まっているそうです。

冷凍食品専門店を出店したり、取扱う店舗を増やしたり、冷凍食品コーナーを拡充をするスーパーや百貨店が増えています。最近、松屋銀座では、2000円代を中心に百貨店ならではの高級価格帯の冷凍食品専門をオープン。高級な冷凍食品とはどんなものなのでしょうか。一度試してみたいものです。

## これ知ってる？

くまの  
パディントン



2022年9月8日に亡くなられたイギリスのエリザベス女王（エリザベス2世）。クマのパディントン（Paddington Bear）が、「全てのことに感謝を（Thank you Ma'am, for everything.）」とTwitterで哀悼メッセージを出しました。

ご逝去により、エリザベス女王の、2012年7～8月のロンドンオリンピックでイギリスの国民的英雄、007のジェームズ・ボンドとの共演や、今年の6月には在位70年を祝う祝典「プラチナ・ジュビリー」のオープニング動画でパディントンとお茶会をしたり、おちゃめなところも改めて話題になりました。

クマのキャラクターは、テディベアやくまのぷーさん、りらくくまなど、日本でも人気です。パディントンは、1958年10月13日に出版されたイギリスの作家マイケル・ボンドの『くまのパディントン（A Bear Called Paddington）』の主人公。これを原作とした人形アニメが、1975年に現地で制作、翌1976年に第1シリーズが放送され、第2シリーズの1980年まで続きました。日本でも1994年～1997年に放送されています。

ペルーの大地震で孤児になったパディントンがロンドンにやってきて、親切なブラウン夫妻に引きとられ活躍していく物語。日本でも映画が上映されたほか、福音館書店より『くまのパディントン』はじめ、パディントンシリーズが発行されています。

Panasonic Builders Group | パナソニックビルダーズグループ

## ユトリエホーム

（太田建設株式会社 テクノ事業部）

フリーダイヤル 0120-318-093

ユトリエホーム

検索

メール: [techno@yutoriehome.jp](mailto:techno@yutoriehome.jp)

[www.yutoriehome.jp](http://www.yutoriehome.jp)

【本社】〒277-0861 柏市高田1313-4 TEL.04-7143-0506 FAX.04-7144-3345

太田建設はZEHビルダーです。



ZEH29B-00279-CTR

## めっちゃ旨レシピ

### 秋の彩ご飯 ～ サツマイモとキノコの炊き込み ～



サツマイモは、旨味が凝縮されて食感がよい。甘じょっぱさがたまらない！



#### 《材料》 2合分

|             |         |
|-------------|---------|
| サツマイモ（大サイズ） | ・・・1/2個 |
| しめじ         | ・・・1/2株 |
| もち米         | ・・・2合   |
| 和風だし（顆粒）    | ・・・4g   |
| バター         | ・・・20g  |
| 醤油          | ・・・大さじ3 |

1. サツマイモ：一口大の賽の目に切る。  
しめじ：石づきを切り落とし、汚れを布巾で優しくふき取って、手で小分けにする。  
もち米：洗って、炊飯器のおこわ2合の線より少し少なめに水を入れる（具材から水分が出るため）。
3. 炊き上がった後、お釜にバターを入れ、全体にいきわたるように熱で溶かししながら、杓文字でかき混ぜる。炊飯器の蓋をして蒸らす（保温は切る）。  
※捏ねずに、底から大きく混ぜる。
4. お茶碗に見栄えよく盛りつけて、できあがり！  
お好みで黒コショウ（分量外）をかけてみて！

#### ★サツマイモの代わりに★

サツマイモの代わりに、栗はもちろん、ジャガイモ、カボチャでも、それぞれに素材ごとに美味しさがあって、また楽しいものです。

## 季節の話題

## 旬の話題 ～ 竜田揚げ ～

千早ぶる 神代もきかず 龍田川 からくれなゐに 水くくるとは

在原業平（825～880年）／ 小倉百人一首 第17首

「竜田揚げ」の名前は、揚げた時の肉の赤い色と衣の白い色が、竜田川に浮かぶ紅葉と光る水面の様に似ていることに由来するという。業平が詠んだ秋を題材にした冒頭の句にもあるように、生駒市内から平群町内を流れ、斑鳩町内で大和川に合流する竜田川。今でも奈良県の紅葉の名所だ。

（旧日本海軍の艦船「龍田」で、鶏肉に片栗粉をまぶして揚げた料理を出したところ評判が上がり、「龍田揚げ」と呼ばれるようになったという説もある。）

竜田揚げは、肉や魚などの具材を醤油タレに漬込んでから、片栗粉をまぶして揚げる調理法だ。鶏肉や鯖を具材にすることが多いが、豚肉や、キノコ類、野菜、そして鰹、秋刀魚、鯖などの秋が旬の魚にも合う。

フライ、唐揚げ、天ぷらなどの揚げ物との大きな違いは、具材に醤油などで下味をつけ、衣が片栗粉であること。最近は、唐揚げにも下味をつけるし、小麦粉を片栗粉にしていたり、境界線があいまいになっているが、元々の違いはこの2点ということだ。醤油ダレに漬けることで具材の臭みを消すことができ、仕上がりはサクサクとした軽い食感が特徴だ。

紅葉の季節に竜田揚げ、意外な組み合わせだが、秋の夜長一杯にぴったり！



## 知っ得？しっ得！

## ～ ワインの色味 ～

食欲の秋、美味しい食事には美味しいお酒を合わせたくになりますよね（お酒が苦手な方は、ごめんなさい）。最近、「オレンジワイン」という言葉を見かけるようになりました。

果物のオレンジとワインの掛け合わせかしら、と思いきや！

ワイン通の方はよくご存知だと思いますが、ワインは見た目の色で赤、白、などと呼んでいて、ブドウの種類と製法がそれぞれ異なります。オレンジワインも、製法によってオレンジ色にできあがったワインを指します。



### 白ワイン（白ブドウ）

除梗/破碎

→ 圧搾

果皮・種を取除く

→ 発酵

→ 熟成

果皮や種をすぐに取り除いた果汁のみを発酵させるため、果汁に色素が抽出されず、タンニンなどの渋みもなく、果汁に近い淡い黄色のワインになる。



### 赤ワイン（黒ブドウ）

除梗/破碎

→ 発酵

→ 圧搾

果皮・種を取除く

→ 熟成

果皮や種と一緒に果汁を発酵させた後で圧搾して果皮や種を取り除く。黒ブドウの果皮や種の色が抽出され、赤い色のワインになる。



### ロゼワイン（黒ブドウ／白ワインの製法）

除梗/破碎

→ 圧搾

果皮・種を取除く

→ 発酵

→ 熟成

黒ブドウを使って、白ワインと同じ製法で造られたのがロゼワイン。発酵前に果皮や種は取り除くが、圧搾する時に黒ブドウの果皮の色が果汁に抽出されるため、淡いピンク色のワインになる。ロゼワインには他の製法もあり、赤ワインと同じ製法だが、発酵の途中、程よく色付いたところで圧搾する。濃いめのピンク色のワインになる。



### オレンジワイン（白ブドウ／赤ワインの製法）

除梗/破碎

→ 発酵

→ 圧搾

果皮・種を取除く

→ 熟成

白ブドウを使って、赤ワインと同じ製法で造られたのがオレンジワイン。果皮や種と一緒に果汁を発酵させた後で圧搾して果皮や種を取り除く。白ブドウの果皮や種の色が抽出され、オレンジ色のワインになる。

じょうこう

除梗：茎や軸を取り除くこと

あっさく

圧搾：果汁のみに絞ること

はさい

破碎：ブドウの粒を軽く潰すこと（果皮と実がはぐれて果実が出やすくなる）。

おりび

実際に商品となるまでに、**澱引き** や**濾過**、ワインの仕上がりのための工程を経ます。

そして、上記の4種類の他にも、赤ワインの色が黒みがかった濃厚な色合いから「黒ワイン」と呼ばれるフランスの南西地方カオールで造られるワインや、「ヴァン・ジョーヌ」（黄色いワイン）、「ヴィーニョ・ヴェルデ」（緑のワイン）と呼ばれるものがあります（緑のワインは、ワインの色が緑色をしているわけではなく、地の名前などに由来）。



お酒が苦手な方に！

カベルネ、シャルドネ、メルローといったワインを造るためのブドウで作ったジュースも販売されています。ブドウごとの香りや味わいを楽しむことができます。

## 無料税務相談

税のことって、わかり難いからと  
 ついつい先延ばしにしているませんか？

### “税務・保険” 無料相談

対策は  
 万全？

★私はこれで、京都に行ってきました★

節約って、好きな何かをやめたり、我慢したり、結構努力が必要ですよ。でも、ちょっと生命保険を見直して整理するだけで、簡単に節約できちゃったりするんです。

場所：ユトリエホーム  
 （太田建設株式会社 本社2階）

参加費：無料 ＊随時受付中！

### 生命保険を見直す、かしこく使う

生命保険・節税に関するこんな“お悩み”ありませんか？

- 現在加入中の保険内容を良くご存知ですか？
- 意外と知られていない節税に関するお話を伝授します。
- 保険・税金を賢く活用すると家計が楽になるかも？
- そもそも相続税・贈与税のしくみをあまり知らない。
- 親族に資金援助（住宅資金等）をしたいけど、非課税はいくらまで？自分に合った対策を知りたい。

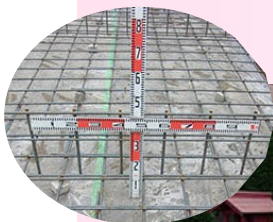
★随時受付中。ご連絡頂き日程をご相談させて頂きます★

### 柏市 O様邸 ～基礎工事～

柏市O様邸の基礎工事を行いました。基礎コンクリート打設のための配筋工事完了後、日本住宅保証立上り検査機構（JIO）による第1回目の検査が実施されました。検査合格後は、[基礎コンクリート打設]→[耐圧盤設置]→[立上り基礎コンクリート打設]とつづき、さらに上棟に向けた床の断熱工事や土台設置と作業を進めます。



JIO検査



配筋工事（基礎コンクリート）



立上りコンクリート

朝晩は大分涼しくなり、安心して就寝できる季節になりました。

深い眠りは心身の回復力が最も高い状態だそうです。さらに、記憶の定着、免疫機能の強化、エネルギー補給なども睡眠中に行われるそうですので、夏の疲れや暑さによる寝不足をしっかりと回復して、朝起きてから寝るまでを活動的に過ごせるように、睡眠を大切にしたいものです。

さて、台風と線状降水帯による防風と異常な降雨が頻発し、またこの季節がやってきたかと重い気持ちになります。当社近辺は、台風上陸はないものの、余波で風雨が続く度に、お客様の住まいは大丈夫か、現場は大丈夫かと、社員がパトロール的に回ったりしております。

なんとかかなるかな、と思って我慢せずに、早めの対処が家を守ることに繋がります。雨漏りなどの症状が出たら、すぐにお電話ください。

10月に入って20度代後半だった最高気温が6日、7日には一気に15度、13度まで下がりました。みなさま、どうぞ風邪などひかぬよう、お元気で過ごしてください。



代表取締役社長  
 太田 享