

# 住まいのかわら版

2017年01月号

UDhome ユーディーホーム株式会社

## 余った日本酒をいろいろと活用しませんか？

余らせておいてはもったいない日本酒。暮らしをちょっと豊かにする使い方を紹介します。

みなさま、元気で過ごしてでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「余った日本酒の活用法」です。

皆で集まってお酒を大いに飲んだあと、日本酒が余ってしまった、なんてこと、ありませんか？調味料として使うのも良いですが、ほかにさまざまな活用法があります。

### ちよいい足しで美味しさアップにお役立ち♪

#### ● 麺類がワンランクアップ

ゆで上がりに大きじ1杯ほどふりかけると、ツヤと弾力が増します。また、焼きそばの麺を炒めるとき、日本酒を少々振り掛けてさらに炒めると、麺がふっくらとしますよ。

#### ● カップ麺やインスタントラーメンにもおすすめ！

カップ麺ならでき上がりに、インスタントラーメンなら火を止める寸前にお好みによって小さじ1杯〜大



さじ1杯を加えると日本酒に含まれるアミノ酸などのうま味成分がスープの味をまろやかにしてくれます。

#### ● ご飯を炊くときに加える

日本酒を少々入れると、日本酒に含まれる糖質のおかげで、お米のつやと甘みが増します。古いお米もワンランクアップさせることができます。



お米1合に対し、小さじ1〜2杯程度の日本酒を加えるのがおすすめ♪

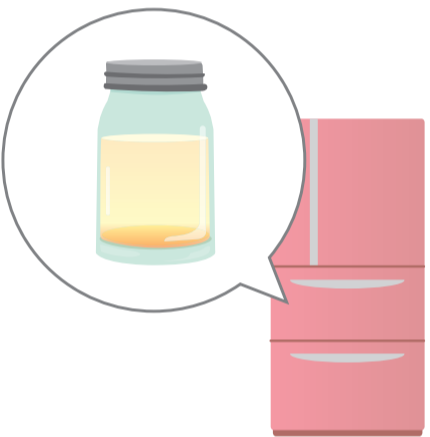
#### ● 固くなったお餅をやわらかく

固くなってしまったお餅に日本酒

を少々かけ、1時間ほど置くとお餅がやわらかくなり、切りやすくなります。

#### ● 煎り酒でいろんな料理にプラス

梅干しを種ごと1個と日本酒300cc、塩少々を鍋に入れて、中火にかけます。沸騰したらかつお節を入れ、弱火にして半量になるまで煮詰め、濾せばできあがり。刺身を食べるとき、お醤油の代わりに使ったり、炒め物に加えたりと、重宝しますよ。



煎り酒は冷蔵庫で2週間ほど持ちます。

### 日本酒に含まれる豊かな成分を美容に活かす

#### ● 日本酒風呂でゆったり♪

38〜40度程度のお湯に日本酒をコップ1〜2杯ほど入れてよくかき混ぜます。日本酒に含まれるアミノ酸やコウジ酸などが肌をしっとりさせしてくれます。また、血の巡りも良くなり、ぽかぽか。そのまま洗い流さず上がって良いですが、気になるようなら、洗い流してください。

#### ● 洗顔にも効果的

洗面器1杯のお湯に日本酒をコップ1/3くらい入れ、顔全体に行き渡るように何度か洗うと、しっとりします。

#### ● 化粧水を手づくり

精製水と日本酒を2:1の割合で混ぜ、グリセリンを数滴お好みに合わせて入れればできあがり。アミノ



体や顔に使う場合は、米と米麹だけでつくられている「純米酒」がおすすめです。



頭の体操！ 間違いがしゲーム  
上下のイラストで違うところが箇所あります。  
さあ！ チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニヤ〜



裏面にも役立つ情報が満載！