

暮らしのスタンダードをお届け

Takara standard
パートナーショップ

Takara standard
takara
TIMES

タカラタイムズ

夏号

2025 Summer

こんにちは
タカラスタンダード
パートナーショップです



いつも当店をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。

タカラスタンダードパートナーショップではこの夏、年4回お届けするニュースレター『takara TIMES』を発刊しました。暮らしをもっと豊かにするヒントやお役立ち情報を載せていますので、楽しみに読んでいただけると嬉しいです。

これからもどうぞよろしくお願いいたします。

■タカラスタンダードパートナーショップ

誠実なしごと 健康なくらし



アート住宅
ART JUTAKU

〒202-0013 東京都西東京市中町 4-3-21

TEL. 042-425-0055

URL. <https://www.art-jutaku.co.jp>

モノは
少ないほうが、
楽ちに
暮らせます



「捨てる&買い替える」でさっぱり！ 暑苦しい夏を快適に過ごそう。

スッキリ暮らしたいという気持ちが高まる夏、「捨てる」を始めようと思っている方も多いのではないのでしょうか。そこで片付けコンサルタントの安尾さんにコツをお伺いすると、「リフォーム時はモノを捨てる&買い替える絶好のチャンス。今まで当たり前にあったモノを見直し、より心地よく機嫌よく暮らせる空間づくりを心がけましょう」とのこと。どこから手をつけたらいいかわからない方には、「リビングなどの大きいスペースより、まずはキッチンの引き出しから片付けを始めてみて」とアドバイス。たしかにモノが集まりやすいキッチンがスッキリしたら、心も晴れやかになりそうです。



く暮らせる空間づくりを心がけましょう」とのこと。どこから手をつけたらいいかわからない方には、「リビングなどの大きいスペースより、まずはキッチンの引き出しから片付けを始めてみて」とアドバイス。たしかにモノが集まりやすいキッチンがスッキリしたら、心も晴れやかになりそうです。

Q1 保存容器の捨て時っていつ？

「キッチンの引き出しを占領しがちな大量のプラスチック保存容器。もう捨てたほうがいいサインは、匂いがついているもの、細かな傷が入っているもの、フタが閉まりにくくなっているもの。また新たに買い替えるなら、サイズ違いや変形のものでなく、同じカタチで揃えると使いやすくなります」



Q2 鍋やフライパンはどこにしまう？

「重たい鍋やフライパンは、シンク下やコンロ下など腰から下の引き出しに収納すると取り出しやすくおすすめです。ブックエンドを活用し、立てて収納することでスペースも有効活用できます。タカラのキッチンならマグネット式の間仕切りを使って、間隔を自由に変えられるので便利です」



Q3 食器をスッキリ整理するには？

「粗品や人からもらって愛着のないもの、子どもが大きくなって使わないもの、欠けたものは潔く処分！次に、①よく使うもの ②ときどき使うもの ③気に入らず、かつ使っていないものに分け、よく使うものから取り出しやすい場所に収納します。お皿が何枚も重ならないよう、コの字ラックも活用してみてください」



教えてくれた人 やすお かな 安尾 香奈さん

京都市在住の片付けコンサルタント、空間デザイナー。
2019年、Nico's Storyを設立し活動開始。個人向けに暮らし方と収納のコンサルティングを行う傍ら、セミナーやワークショップの講師も務める。
▶ <https://kanayasuo.com>

タカスタンダード Vol.1 ホーロー物語 創業編

1912年(明治45年)、日本における ホーロー工業のパイオニアとして誕生

タカスタンダードの前身「日本エナメル株式会社」の創設者・北畠安五郎は、東京帝国大学を卒業後ドイツに留学した際、ホーローと出会いました。金属の強さとガラスの美しさが結合した夢の素材・ホーローに感激した北畠は、ドイツからホーロー技師を招き入れて技術を学び、ヨーロッパ製品に劣らない高品質なホーローの生産に成功。海外ホーロー製品と競り合っていました。第一次世界大戦によってヨーロッパ製品の販路が途絶え、日本エナメル製品がシェアを独占。その後も躍進を続けます。



日本エナメルの本社・工場全景



ホーローコーヒーカップの
製品と社員(大正時代)



創設者 北畠安五郎



日本エナメルの社員
(大正10年頃)

旬感 レシピ

夏のおうちイタリアン♪ 「パプリカといかのリングマリネ」

デリ風
おしゃれなお惣菜を
簡単に

材料 (2人分)

いか(胴のみ) …… 1/2杯分
パプリカ(赤、黄) …… 各1/4個
赤唐辛子 …… 1/3本
ミント…刻み用5枚・飾り用適量
A (赤ワインビネガー・なれば酢、レモン汁、オリーブオイル…各大さじ1/2、砂糖…小さじ1、塩、こしょう…各少々)

作り方

1. いか、パプリカは輪切りにし、熱湯でさっと茹でる。冷水にとり、水気を切る。
2. 赤唐辛子は種をとり、ミントとともに刻んでAと混ぜ合わせる。
3. 1.と2.を混ぜ合わせてラップをかけ、冷蔵庫で30分ほど冷やす。食べる直前に器に盛り、ミントを飾る。

調理のポイント

一晩置くと、味がなじんでさらに美味しくなります。

