

# トイレはオンナゴコロ

～トイレに好きなモノを飾ってみませんか～



総合住設メーカーLIXILさんの調査によると女性にとってトイレは、「ひとりきりになれるホッとできる空間」だったり、「ギャラリーのように好きなモノを飾れる場所」だったりと今までのトイレのイメージを私拭するような回答が寄せられています。

もちろん掃除がしやすい、節水や節電になるといった要素をクリアして、なおかつ見た目にもこだわりたいと、オンナゴコロは大変欲張りなのですよ。

ちょっとした小物使いで大変身できるのがインテリアコーディネートの楽しさですね♪



サーラプラザ蒲郡の杉浦です。私がトイレに置きたいモノはコチラ!

TOTOさんが年に1回開催するトイレ川柳大賞の入賞作がトイレットペーパーになっています。

先日、兵藤店長が何と自腹で買ってきてくれました!

私に!ではなくショールームに...という訳でトイレコーナーに展示しています。またお客さま用のトイレには楽しいトイレ川柳をたくさん掲示していますので機会がありましたら是非ご覧下さい♪

ワが開くその度祖父が「ほおー」と言う振袖で入るトイレはサスペンス究極の選択トイレか終電か

TOTO川柳大賞より

サーラプラザ蒲郡 二級建築士  
リフォーム担当 インテリアコーディネーター



川柳大好き!

からだに優しいレシピ°

## ～春キャベツのメンチカツ～

「くらしときめきアカデミー蒲郡」料理教室のかよこ先生がとっておきのレシピ°をご紹介します



材料 (小4個分)

- ・キャベツ : 120g
- ・玉葱 : 50g
- ・コーン (缶) : 20g
- ・牛挽き肉 : 100g
- ・塩 : 小さじ1/4
- ・こしょう・ナツメグ : 少々
- ・溶き卵 : 10g
- ・ホワイトソース (市販) : 30g

- ・小麦粉 : 適量
- ・パン粉 : 適量
- ・溶き卵 : 適量
- ・揚げ油 : 適量

下準備

・キャベツは1～2cm角に切る。玉葱はみじん切りにする。耐熱皿に玉葱、キャベツを合せて入れふんわりとラップをしてレンジで4～5分加熱し、冷ます。冷めたら水気をしぼる。

①ボウルに挽き肉と塩、こしょうを合せ粘りがでるまで混ぜる。溶き卵、ホワイトソースを混ぜる。

②キャベツ、玉葱、コーンを加え優しくまぜ4等分にして小判型に成型する。

\*成型しづらい場合は冷蔵庫で一度冷やすと良い。

③小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。180℃の油できつね色に揚げる。



春は生活に大きな変化がある季節。楽しく食事をする事でストレス解消になります。

特に春野菜など旬のものをたっぷり取ってみて下さい。