



明るさも
開放感も段違い！

光を取り込みながら、
空間をより広く見せる室内窓。
その魅力と実用性をご紹介します。

室内窓のすすめ



昨今のリフォーム・トレンド「室内窓」をご存知ですか。部屋の壁の一部に窓を作り、部屋と部屋、または廊下などほかの場所とつなぎ、明るく開放的な空間を作るアイデアです。これからの部屋作りに、ぜひ注目してください。

あきらめていた空間が
素敵に生まれ変わる

室内窓のいいところは、やっぱり採光。日当たりが悪い部屋や場所に、ほかの部屋からの光を呼び込むことができます。

換気のこととも考えるなら、はめ殺しの窓ではなく、実際に開閉できるタイプがいいでしょう。

部屋どうしの視覚的なつながりが生まれ、家族のコミュニケーションは、これまでに以上にとりやすくなるはずです。

デザインいろいろ 室内窓のバリエーション

レール式の室内窓シリーズ「デコマド」は、フレームの色やガラスの種類も豊富。ライフスタイルやインテリアに合わせて、さまざまなパターンから選ぶことができます。



上下いっぱいまで広げれば、「仕切りながらもすごくオープンな”空間”に

間取りから見直すことで、たとえば納戸としてしか使えなかったスペースが、素敵な家事室や書斎に生まれ変わる――、そんな大変身も十分に可能です。

室内窓があれば、あきらめていた「デッドスペース」も驚きの素敵空間に。ぜひご検討ください。

暮らしメモ

内窓アイデア こんなスペースに

●廊下や玄関ホール

間取り上、採光にくい作りになってしまふことが多いのが廊下や玄関ですが、隣接する部屋に内窓をつけることで、光の「おすそわけ」をもらえます。

●クローゼット

ウォークイン・クローゼットの一部を「見せる収納」に。完全にオープンな「見せる収納」と比べると、透明ガラスの仕切りがワンクッションになり、よりインテリアなじみやすくなります。お気に入りの服やコレクションを楽しみましょう。

●テレワークスペース

生活空間とワークスペースをしっかりと区別しながらも、閉塞感がありません。家族の気配を感じつつ、仕事に集中できます。

●学習スペース

リビングやキッチンから目の届く場所に子どもの学習スペースを。「個室では目が届かなくて不安」「リビングでは集中できない」といった、よくあるお悩みの答えになりそうです。

学習スペースなら半個室タイプがおすすめ



秋の味覚をヘルシーに

せいろで簡単！ 蒸し料理

秋の食材が魅力的な季節になりました。今年は素材の持ち味を引き出す「せいろ」を使った蒸し料理に挑戦してみませんか。

「面倒くさそう……」と敬遠しているのならもったいない。簡単で楽しく、健康的でもあるせいろ料理をぜひ始めましょう。

せいろには中華式と日本式がありますが、初心者におすすめなのは中華せいろです。竹、杉製なら安価なものも多く、気軽に重ねてたくさんの食材を一度に蒸すこともできます。

せいろで蒸した野菜は甘く、うまみがしっかり感じられるはず。茹でた時のように栄養が流れ出てしまう心配ありません。逆に肉は余分な脂が流れ落ちてくれます。固くなったパンはふかふか、冷凍したごはんもつややかに。実はせいろは、毎日使える実用的な道具なのです。

蒸しあがったらせいろごとお皿に乗せて、そのままテーブルへ。食卓をにぎやかに彩ります。



せいろ 使いこなし術

～使い方からお手入れまで～

● 受け台があれば手持ちの鍋でOK

専用の鍋がない時は、市販の受け台を挟んで。手持ちの小さな鍋で十分使えます。



● 油っこい食材は？

脂分の多い食材や調味料をたくさん使った時は、専用の紙や葉物野菜を下に敷いて汚れを回避。お皿ごと蒸しても大丈夫です。



● お手入れに洗剤はNG

使い終わったら、濡らした布巾などでよく拭き、陰干しします。汚れが取れない時は、たわしを使って水洗いして。臭い移りしやすいので、洗剤はやめましょう。



暮らしのレシピ

野菜の肉巻き せいろ蒸し

肉と野菜をバランスよく、せいろを使って蒸してみよう。野菜はお好みで変更しても。



！ せいろは必ず湿らせてから

せいろを使う前には、必ず水をかけて湿らせる。(初めて利用する時は食材を入れずに約15分間空蒸しする。)

▼材料(2人分)

豚ロース肉(薄切り) …………… 10枚
豆苗 …………… 100g
えのき茸 …………… 100g
にんじん …………… 1本
塩・こしょう …………… 適量
酒 …………… 大さじ1
塩、ごま油、ポン酢など …… お好みで適量

▼作り方

【下準備】豆苗、えのき茸は根本をカットしてから、10等分にほぐしておく。にんじんは5cm長のスティック状になるようにカットし10等分に。豚ロース肉は塩・こしょうを軽くふり、下味をつけておく。

①豆苗、えのき茸、にんじんの10分の1量を1つ分として、豚ロース肉1枚で巻く。これを10本分作る。

②鍋に水(分量外)をたっぷり入れ沸騰させる。

③せいろをしっかり濡らしたら、専用紙か葉物野菜(分量外)を敷き、①をバランスよく並べ、酒をふりかける。

④②の鍋に③をセットし、ふたをしたら中～強火で約10分蒸す。蒸し上がったらせいろごと皿に乗せてテーブルへ。塩・ごま油(1:1で合わせる)、ポン酢など、お好みの調味料でいただく。

主食も一緒に温めて

時短を目指すなら、もう1段せいろを追加して、主食も一緒に温めましょう。冷凍のごはんや市販の冷凍うどんがおすすめ。10分程度で熱々です。

暮らしのヒント

読書の秋を楽しむアイデア

読んで終わりじゃない、「読書会」で一歩進んだ楽しみ方を

読書会が静かなブームです。決められた本を読んで、その内容について話し合う集まりのことで、ほかの人の視点を学んだり、読書を通じた交流を行ったりします。町の小さな個人書店は本にまつわるイベント情報が豊富です。散歩がてら訪問するのもいいでしょう。開催情報はSNSなどでも見つけられます。



暮らしのワンポイント

忘れないで！ 食洗機の定期的なお手入れ ベストコンディションを保つために必要なこと

食洗機のお手入れ、毎日しておきたいのが庫内の乾燥と残さいフィルターの清掃です。また、月に1度は洗剤カスや油污れを落とすための空運転(あれば洗浄コース)が必要です。なお、クエン酸をメンテナンスに利用するのは要注意。金属部品のさびにつながる恐れがあります。正しいお手入れでいつまでも快適に使いましょう。

※本記事に記載の内容は、メンテナンスに関する一般的な情報です。利用している食洗機メーカーの指示や説明書は必ず参照してください。