

Maison de Housetec

メゾン・ド・ハウステック



商品のトレンドや暮らしに役立つ情報をお届けします！

冬にも発生！ 家庭で実践したい食中毒予防！

食中毒に気をを使うのは、気温や湿度が高く細菌が増殖しやすい梅雨から夏の時期という方が多いと思いますが、実は年末年始など、家族や友人が集まり飲食する機会の多い冬場も注意が必要です。今回は家庭でできる予防策のポイントを紹介します。



食中毒を防ぐ3つのポイント

ポイント1 つけない

細菌等を「つけない」ための基本的な対策は手洗いです。石鹸等を使った丁寧な手洗いを習慣化しましょう。また、食材の保存や調理時にも気遣うことで細菌等を「つけない」ことが可能になります。



その1 ドリップ漏れを防止！

肉や魚から漏れ出す「ドリップ」と呼ばれる汁を通し、細菌等が他の食材に付着する可能性があります。買い物の際や保存時は、ポリ袋などに入れることが大切です。

その2 魚や野菜はしっかり洗う！

魚や野菜・果物は表面の汚れを落とすため、事前の水洗いがおすすめです。肉の場合は、水洗いすることで細菌等がシンク周りに飛び散り、他の食材や調理器具に付着する可能性があるためNG。気になる場合はキッチンペーパーで拭き取りましょう。



その3 手袋などを使用！

手には様々な細菌等が付着しているため、手洗い後に触れた食材等から再び細菌等が付着する可能性があります。おにぎりなどを作る時には調理手袋やラップを使用しましょう。



ポイント2 ふやさない

細菌等を「ふやさない」ためには、生ものや調理した料理を暖かい部屋に長時間置かないことが基本。カレーなど大鍋で作った料理を保存する際は小分けして早く冷やし、食べる際はしっかりと加熱することが大切です。



その1 生モノの購入は最後に！

暖房が効いた冬場の店内では、生モノを長時間持ち歩くのを避け、購入は最後にするのがおすすめ。また、保冷バッグや保冷剤などを用意し、買い物帰りに食材の温度が上がらないように気をつけましょう。

その2 食材を正しく保存！

食品は表示されている保存方法を守り、消費期限内に食べ切るようにしましょう。ブロック肉や大きな魚は小分けして冷凍保存することで、短時間で保存に適した温度になり、必要な分だけ取り出して素早く調理することが可能です。



その3 解凍は流水やレンジで！

自然解凍は時間がかかり、解凍中に細菌等が増える恐れがあります。冷蔵庫の中で解凍するか、流水や電子レンジで短時間で解凍するのがおすすめです。



ポイント3 やっつける

細菌等を「やっつける」ポイントは加熱です。細菌等の多くは高温に弱いため、包丁やまな板なども定期的に熱湯消毒しましょう。調理も食材の中心まで加熱することで、多くの細菌等を減らすことができます。



その1 食材は中心まで加熱を！

食材や調理法ごとに必要な加熱時間が異なるため、中心まで火が通っているかの確認が必要です。焼肉など生肉に触れる際は、専用の箸やトングを使いましょう。

その2 調理器具は使い分ける！

包丁やまな板は、肉と魚介類用、野菜と果物用など使い分けるとより安全です。調理器具や食器洗い用スポンジ等は、定期的に熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。



その3 キッチンが清潔に！

食後の食器や調理器具を長時間シンクで水につけておくと、細菌等が繁殖する可能性があるため、なるべく早く洗いましょう。また、シンク内や三角コーナーなども消毒し、キッチン全体をいつも清潔に保ちましょう。



詳しくはQRをご確認ください。



出典：農林水産省

お弁当に入れる ミニトマトのヘタは？

お弁当の副菜としてミニトマトを入れる時は、ヘタを取ることが肝心。水で洗っても、ヘタの周りのくぼみの部分に細菌が残ってしまうことがあります。ミニトマトはヘタを取ってから洗い、ペーパータオルなどで水分をしっかりと拭きとってからお弁当に詰めましょう。



電子レンジでは食材を 裏返すなど均一な加熱を！

電子レンジはマイクロ波を食材に照射することで、食材に含まれる水分子が振動し、水分子同士に摩擦熱が生じることで食品を温めます。しかしマイクロ波の照射は均一ではないことが多く、加熱ムラが出ることも。電子レンジで温める際は必ず耐熱容器やフタを使い、熱が伝わりにくい場合は、時々食材を混ぜたり裏返すことも必要です。



さらに食中毒を防ぐワンポイント！

快適な基本性能とスマートなデザインにこだわったシステムキッチン「Crute(クルート)」



System Kitchen
Crute
クルート

デザインにこだわった扉や取っ手



新しいキッチンデザインの提案
異素材柄のコーディネートが
映えるバイカラーキッチン。



たっぷり収納



リフォーム対応もおまかせ



詳細はこちら



サウナ&シャワールーム「Lillä Sauna(リラサウナ)」が新登場！



Sauna & Shower

Lillä Sauna

プライベートサウナで叶える
あなただけのくつろぎ

リラサウナはサウナとシャワールームを一般的なバスルームと同じ 1 坪サイズのユニットとして
企画開発した、業界初*のシステムバスルーム工法のプライベートサウナです。

サウナとつながるシャワールーム

サウナ浴にとっても便利なサウナとシャワールームの接続構造。身体を洗ってからサウナに入ったり、サウナでかいた汗をすぐにシャワーで流したり、濡れた身体で居室を移動することなくスムーズに温冷交代浴ができます。



ロウリュを愉しむ、北欧式の本格サウナ
サウナメーカー TYLO のサウナヒーターを採用。電源を入れてから 30 分でサウナを愉しめます。

安心の PSE マーク認証取得

リラサウナは、PSE 適合の電気ヒーター搭載に加え、サウナ室としての PSE 基準もクリアした認証取得商品ですので安心してお使いいただけます。



詳細はこちら



※住宅向けサウナにおいて（2024 年 6 月当社調べ）

機関紙「メゾン・ド・ハウステック」 企画：株式会社 ハウステック 販促企画部

お問い合わせ先