

Kleenexお尻に◎

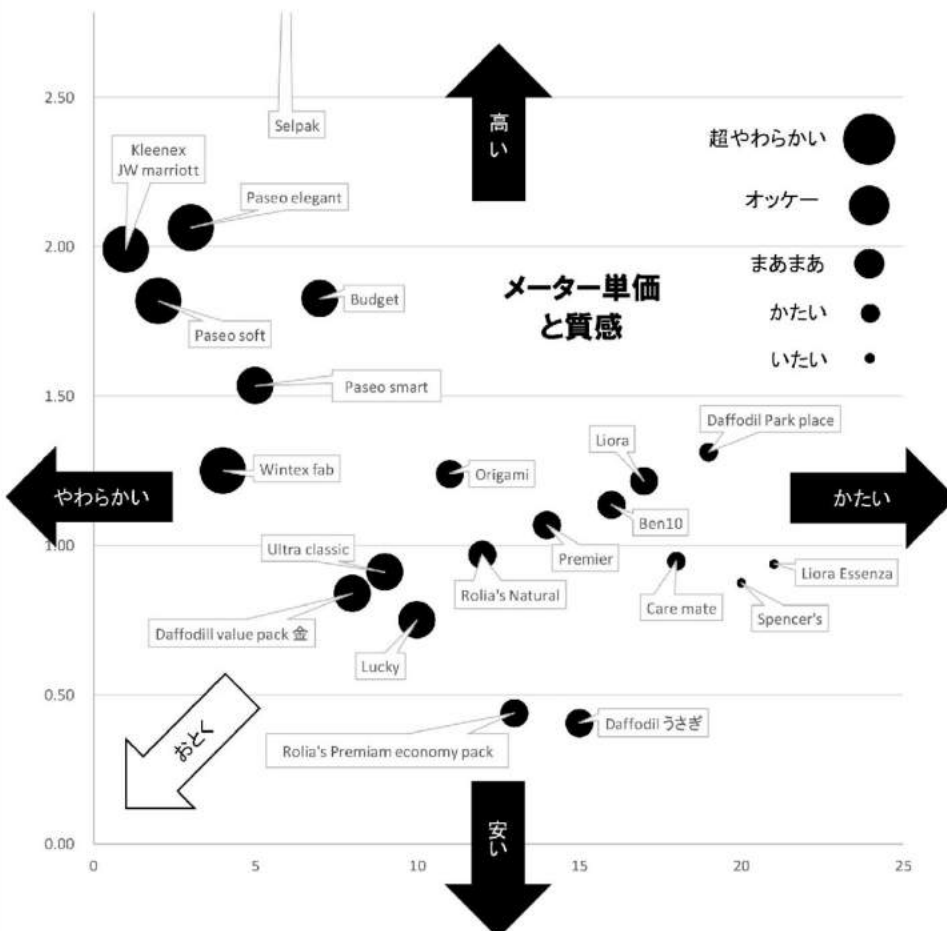
質感	銘柄	購入場所	価格/Rs.	パック個数	枚数	メートル	メートル単価
1	Kleenex (JW marriott)	Amazon.com	4500	100	2ply	22.6	1.99
2	Paseo soft	Marche'	264	6	3ply	24.2	1.82
3	Paseo elegant	Marche'	260	4	3ply	31.5	2.06
4	Wintex fab	Vasant A block	200	4	3ply	40	1.25
5	Paseo smart	Big bazaar	135	4	2ply	22	1.53
6	Selpak	Marche'	510	8	3ply	18.6	3.43
7	Budget	大和屋	475	10	3ply	26	1.83
8	Daffodill value pack 金	Rajipat nagar	155	4	2ply	46.2	0.84
9	Ultra classic	Marche'	182	4	2ply	50	0.91
10	Lucky	INA	60	1	2ply	80	0.75
11	Origami	Marche'	320	12	3ply	21.5	1.24
12	Rolia's Natural	Rajipat nagar	170	4	2ply	43.7	0.97
13	Rolia's Premiam economy pack	INA	200	12	2ply	38	0.44
14	Premier	Big bazaar	295	12	2ply	23	1.07
15	Daffodil うさぎ	INA	370	12	2ply	76	0.41
16	Ben10	Ashok nagar	50	1	2ply	44	1.14
17	Liora	Spencer's	350	12	2ply	24	1.22
18	Care mate	Big bazaar	324	12	2ply	28.5	0.95
19	Daffodil (Park place)	Park place service	21	1	2ply	16	1.31
20	Spencer's	Spencer's	150	6	2ply	28.6	0.87
21	Liora Essenza	Big bazaar	125	6	2ply	22.2	0.94



2016年8月14日
(日曜日)

発行: デリー日本人会
交流部
インド生活サポート
グループ (印サポ)
delhi.insapa.joho
@gmail.com

トイレロール21種分析



「高いカタイ」が定番のインドのトイレレットペーパー事情にもめげず、お尻にも財布にもやさしいものを探したい。デリー日本人会インド生活サポートグループ(印サポ)では、トイレレットペーパーを比較しました。メンバー6人が手分けして買い、集めたペーパーは21銘柄です。長さの表

記がないものが多く、あっても「実寸×2(枚重ね)」のケースも。公平重さを測り、1メートルの単価を割り出しました。それから手でさわったり、口紅をふいたりして使用感を比べました。消費生活センターさんがらの真剣な作業に没頭しました。(裏面へ続く)

パセオ2、3位



値段を縦軸に、使い心地を横軸にチャート図にした結果、1位に選ばれたのがクリネックスⅡ写真上、amazon.inより転載Ⅱです。JWペリオント、リーラなど一流ホテル御用達とのことで、市



場ではなかなか見かけません。「シルクのようにサラだね」と好評でしたが、amazon.inの100個購入に限られます。2位はPaseoのチュールリップ柄「ソフト」Ⅱ写真下Ⅱでした。やわらか

インドのトレペ君

作：富安敦子



フツ々の
トイレトペーパーに感謝。



たまに切り株が
斜めだったりするよね、



広げると波型カットになってたりして。



いいじゃん。
どうせオシリ拭くんだからさ。



く、手に入れやすいので
重宝しそうです。3位は
Paseoの「エレガント」
Ⅱ写真左下Ⅱで若干、か
たく値段も高いのです
が、長さがあり3位に食
い込みました。4位の
Wintexは「コストコの
KirkländEみたい」。
パリッとしつかり派には
コチラがおススメです。



下位群は「インドの紙袋のにおい」「わら半紙みたい」「昭和の落とし紙」といった厳しい評価でした。

☆9月のコーヒーモーニング 印サポでは毎月1回、渡印1年生を対象にした茶話会を開いています。次回は9月8日(木)午前10時〜正午、南デリー・スルタンプール駅から徒歩8分のカフェ「ARISTA」(MGロード沿い)です。申し込み不要です。先輩への相談や仲間づくりにも男女問わず、いらしてくださいませ。2015年発行「生活の手引」(A5判、192ページ)を差し上げます。



- 鶏もも肉 400g
- ☆ヨーグルト半カップ (水切り)
- ☆カシ米尔チリパウダー (Degi Mirch) 大さじ1
- ☆タンドリーマサラ小さじ1
- ☆塩 小さじ1
- ☆油 大さじ2

- ・油 大さじ4
- ・バター 50g
- ・クミンシード 小さじ1
- ・ニンニクペースト (みじん切りでも可) 大1
- ・トマト中2個&トマトピューレ 1カップ (ミキサーでピューレに)
- ・カシューナッツ 10粒 (水半カップとミキサーで牛乳状に)
- ・水 (または牛乳) 半カップ〜1カップ (濃度調整用)
- ・生クリーム 大さじ2
- ・カシ米尔チリパウダー 小さじ1
- ・はちみつ 大さじ2 (ケチャップでも可)
- ・乾燥フェヌグリークの葉 (Kasuri Methi) 少々

作ろう！バターチキン

- ①鶏もも肉は混ぜた☆に浸し、30分ほど冷蔵庫に。フライパンかオーブントースターで焼き、7割くらい火を通す。
- ②鍋に油とバターを熱し、クミンを入れてパチパチしたらニンニクを炒める。
- ③トマトピューレを入れ、油が分離するまでよく炒める。ココ大事！
- ④塩とカシ米尔チリパウダーを加える。
- ⑤カシューナッツ水、はちみつを足す。水と牛乳で濃度を整える。
- ⑥チキンを加えて、5分ほど混ぜる。ここでも濃度調整可。
- ⑦クリームを加えてよく混ぜる。仕上げにフェヌグリークを加える。

レシピ：グルガオンの料理教室「Nobu's cooking」主宰

アナンド信江