


Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

10月号



美容院やすこの店さんのセンタークロスカーテン。
フリル付きで優雅な仕上がりです。



こんにちははベイビースタイルホーム社長、羽田忠正です。
近頃は急に暑くなったり涼しくなったりと、気温変化が激しいです。朝晩が冷える分、昼間との気温の差も大きいので、上着で調節しながら、引き続き体調に気を付けていきたいですね。中秋の名月を家族と眺めました。とても綺麗な満月で、秋を深く感じる夜でした。
それでは今月もよろしくお願いたします。

今月のひとこと

今回のひとことテーマは『好きな食べ物とおすすめの食べ方は？』
食欲の秋ならではのテーマにしてみました！聞いただけでお腹がすいてきそうです…



好きな食べ物:カレーライスです
調理法:牛スジ肉を煮込んだカレーが好きです！少し硬いくらいが好きです！

代表取締役社長:羽田忠正



好きな食べ物:肉です
調理法:ステーキにして、黄金の味の辛口のたれで食べるのが好きです！

工務:池原修



好きな食べ物:辛いものです
調理法:キムチにごま油とマヨネーズをかけたら美味しいおつまみになりますよ！

事務:nojima nao



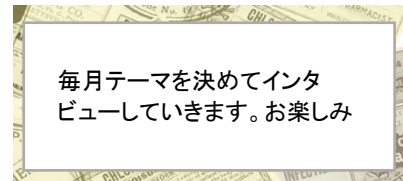
好きな食べ物:ホルモンです
調理法:ホルモンうどんやホルモンそばが大好きです！

取締役会長:羽田和夫



好きな食べ物:パスタです
調理法:ナポリタンが特に好きです！

事務:羽田かほる



毎月テーマを決めてインタビューしていきます。お楽しみ

好きな食べ物:サーモンです
調理法:刺身用のサーモンとアボカドを賽の目に切って、わさびしょうゆに少し漬けておいてご飯に乗せて食べるのが好きです！

事務:羽田明子

今月の厳選レシピ

スタミナをつけよう!

豚バラ肉の照り焼き丼



☆材料

- ご飯 1膳分
- 豚バラ肉 300g
- ★料理酒 大さじ2
- ★みりん 大さじ4
- ★醤油 大さじ5
- ★砂糖 大さじ3
- 甘酢生姜 適量
- ネギ 適量

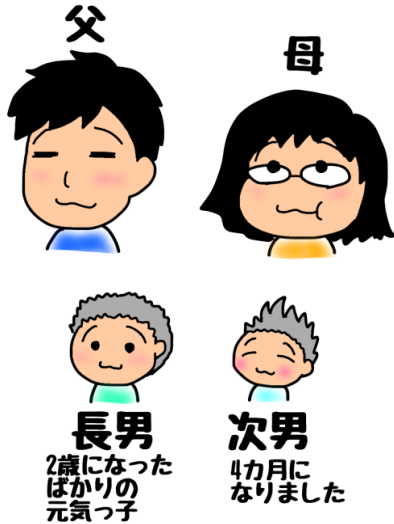
☆作り方

- ① 豚バラ肉は食べやすい大きさに切る
- ② フライパンに油をひき豚バラ肉を炒める
(余分な油は拭き取る)
- ③ 豚バラ肉の色が変わったら★の調味料を入れてザツ混ぜ、火を少し弱めて蓋をし、完全に火を通して味お肉に染み込ませる
- ④ 蓋を開けて火を強めて炒め、調味料を少し煮詰めてタレがお肉に絡んで照りができたら出来上がり♪
- ⑤ ご飯の上に豚肉、生姜、ネギをのせて召し上がれ♪

日常あるあるネタ

我が家の日常の一コマを見やすく漫画風にしてみました！もし、「うちもあるある！」と笑っていただけたら嬉しいです！

登場人物紹介☆



しらんぷりん



厳選リフォーム



H邸 (湯梨浜)
奥様のご要望が、「とにかく収納を多く取りたい」でした！そこで、内蔵型の食洗機等を全て引き出しにして、収納力を大幅アップ！！色々仕舞えてキッチン周りが見えやすくなる！と喜んでいただけました☆

BABY ベイビー・スタイルホーム
STYLEHOME 有限会社 東洋インテリア