Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

ベイビィ・スタイルホーム
有限会社 東洋インテリア
〒682-0014　鳥取県倉吉市見日町589
TEL：0858-27-0933（代表）
FAX：0858-27-0940
http://www.baby-stylehome.jp/
発行人　羽田忠正

６月号

こんにちは。ベイビィスタイルホーム社長、羽田忠正です。

日差しは暑く、風は涼しい日が続いていますね。着るものを間違えると暑かったり寒かったり…薄着で上着を羽織るのが無難な季節です。

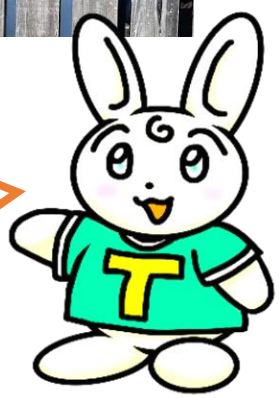
庭で子どもたちと遊んでいると、蚊に刺されていました。もう蚊の出る季節になったんですね。これからは日焼け止めと虫よけが必須になりそうです。夏が近付いてきましたね。

今月もよろしくお願いいたします。

厳選リフォーム

サンシェード設置

倉吉市のネイルサロン
『La beaute Qute(ラ ボーテ キュート)』様のテラスに
サンシェードの取り付けを行いました。
南寄りで日差しが強く、店内に光が差し込みお困りでした。
テラスの柵に固定ベルトを巻く形でご提案させていただきました。
住まいに入ってくる日射熱を86%カットします。



今月の厳選レシピ

新じゃがとカブのハーブ香るサラダ

☆材料(2人分)

新じゃが(中)……1個
カブ……1個
ブロッコリー……1/4株
アスパラ……2本
アンチョビ……2枚
オリーブオイル……大さじ2
塩・コショウ……少々
揚げ油・茹で用の塩……適量
ディル……適量

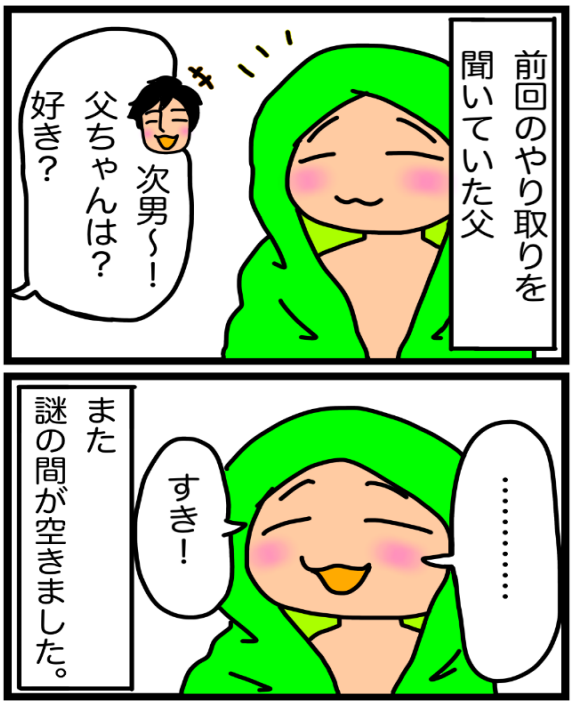
☆作り方

①新じゃがは皮付きのままよく洗い、一口大に切る。カブは葉を落として皮をむき、6等分の櫛切りにする。ブロッコリーは食べやすい房に切り分け、アスパラは袴を取り除き約4cmの長さに切りそろえる。アンチョビは細かく刻み、包丁の側面でつぶしてボウルに入れる。
②新じゃがは串が通るまで茹でたら水分を切る。180度の油でまわりがカリッときつね色になるまで揚げる。カブ・アスパラ・ブロッコリーは塩茹でにし、ザルで水を切る。(茹ですぎて柔らかくなり過ぎないように)
③①のアンチョビにオリーブオイルを加えてよく混ぜ、塩とコショウで味を調える。
④③に揚げた新じゃがと茹でた野菜を入れ、全体に味が絡むようにやさしく和える。
⑤お皿に盛り付け、ディルを散らす。

ディルってどんなハーブ?

ディルはセリ科のハーブで、アネットやイノンドとも呼ばれているよ！爽やかな香りとほろ苦さが特徴で、魚介と合わせることが多く、特にサーモンとは相性が抜群なんだ！クリームチーズやマヨネーズみたいな乳製品ともよく合うよ☆サラダに散らして爽やかな香りをプラスするのもおススメ！使いやすいハーブだよ☆

すき？②

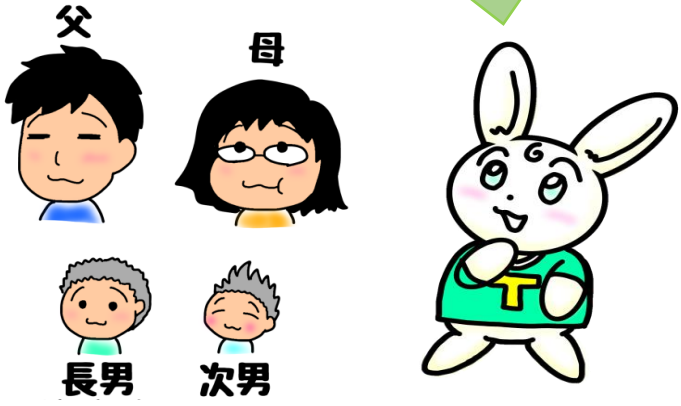


何でそんな事聞くの？の間かな…

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☆



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