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 鳥取県倉吉市河北町141
TEL:0858-26-7250
FAX:0858-26-7251
http://www.baby-stylehome.jp/
発行人 羽田忠正

6月号

倉吉市Ｉ事務所
すっきりとしたレンガ調の壁紙です。様々な模様を選べるのが壁紙の良い所ですね。

こんにちは。ベイビィスタイルホーム社長、羽田忠正です。
例年よりも早く梅雨入りしましたね。晴れ間を見ながら布団を干したり、出かけたりをしていますが、晴れる日も多く、助かっています。しかし突然の雨や、晴れていても黄砂やＰＭ２．５等もありますから、油断はできません。天気予報は必需品ですね…
それでは今月もよろしくお願いいたします。

今月のひとこと

今回のひとことテーマは『梅雨といえば？』
６月と言えば梅雨！と言うことで、このテーマにしてみました！色々なイメージがあると思いますが、皆さんはどんなものを思い浮かべるのでしょうか？

梅雨といえば？
…傘と長靴ですね。一番使う時期ですねぇ…
代表取締役社長：羽田忠正

梅雨といえば？
…じめじめして嫌ですね…
工務：池原修

梅雨といえば？
…ムカデ…です。毎年この時期になるとドキドキヒヤヒヤしてます
事務：nojima nao

梅雨といえば？
…アジサイです！
取締役会長：羽田和夫

梅雨といえば？
…洗濯物が乾かない…です。晴れた日は本当にありがたいです。…雨は嫌いではないのですが、続くと困ります…
事務：羽田明子

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

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。

とよぴょんシェフのワンポイント

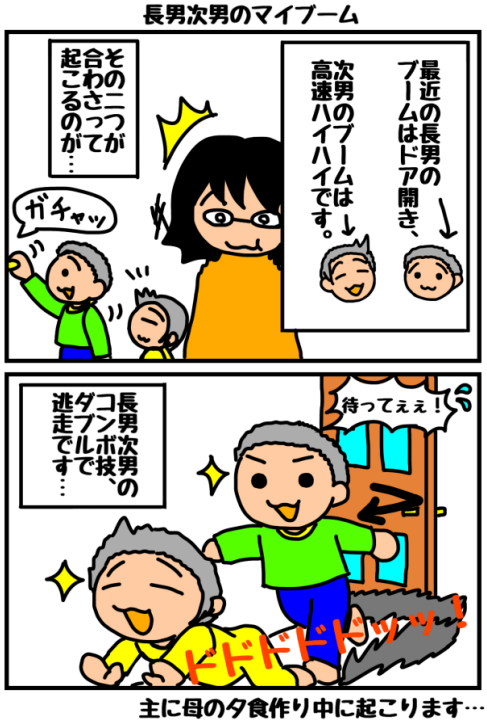
ディルってどんなハーブ？

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☆

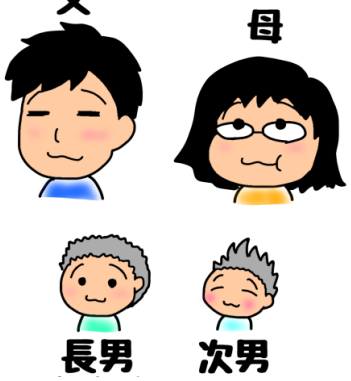
洗い方…水を溜めたボウルに入れ、優しく揺らしながら泳がせるように洗う。葉が柔らかいので、あまり手に触れないように洗うのがポイント。
包丁では切らない…ハーブや葉物野菜全般に、金属で刻むと切り口から変色するので、手でちぎるほうが良い。
保存のコツ…水分はしっかり取り、茎の切り口は水で湿らせたキッチンペーパーで包み、蓋つきのタッパー等に入れて保存する。冷蔵庫で3～4日保存が可能。葉についた水分は痛みや変色の原因になるので注意。

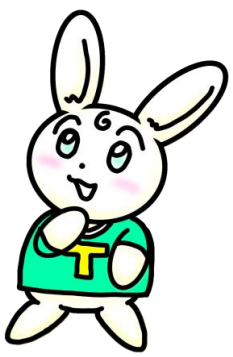
日常あるあるネタ

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