

# Green Life

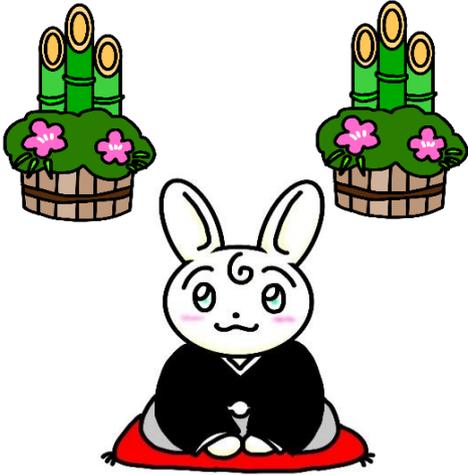
暮らしにゆとりのエッセンス

## 1月号

明けましておめでとうございます。  
ベイビースタイルホーム社長、羽田  
忠正です。

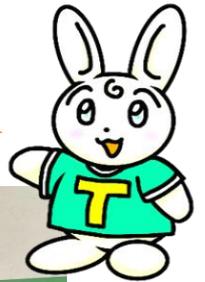
様々な事が起きた昨年でしたが  
『元気で、健康に』こそかけがえの  
ないものですよね。気を付けてい  
ても怪我や病気は防ぎきれないもので  
す。だからこそ周りからの助けが重  
要になります。ここ数年で離れてし  
まった人との距離を少しでも近付け  
る、そんな一年になればと思ってい  
ます。

それでは皆様、本年もよろしくお  
願いいたします。



## イベント紹介

## 倉吉まちゼミ



昨年行った倉吉まちゼミの塗り壁講座より。  
たくさんの方々に塗り壁の面白さを知っていただけました☆

☆材料(4人分)

- ・れんこん……………200g
- ・玉ねぎ……………2/1個
- ・大根……………100g
- ・にんじん……………50g
- ・ブロックベーコン…70g
- ・バター……………20g
- ・コンソメ……………1個
- ・水……………300cc
- ・豆乳……………300cc
- ・味噌……………大さじ1
- ・万能ねぎ……………少々
- ・おろししょうが…少々
- ・塩コショウ……………少々

☆作り方

- ①れんこん1/3量と、ほかの野菜、ベーコンは全て7mm角にココロコと切る。
- ②鍋にバターを入れ、①で切ったものを中火で炒める。玉ねぎがしんなりしたら、水とコンソメを入れて蓋をして、野菜が柔らかくなるまで弱火で煮込む。(大根が柔らかくなれば良い)
- ③豆乳の中に残りのれんこんをすりおろし②に加え、とろみが出るまで煮込む。
- ④最後に味噌を溶かし入れたら、塩コショウで味を調え、万能ねぎの小口切りを散らす。  
※おろししょうがを加えて味を変えてもおいしい☆



とよぴょんシェフのワンポイント!



れんこんはすりおろして加熱すると、トロトロとしたとろみがつくよ!  
野菜をココロコ小さくカットするから火の通りが早いし、忙しい朝のスープにも最適だよ☆

初詣にて



ほっこりする初笑いをいただきました(笑)

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☆

父



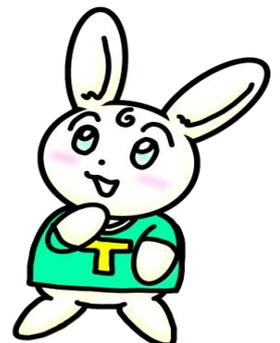
母



長男



次男



BABY STYLEHOME

ベイビー・スタイルホーム 有限会社 東洋インテリア