

# Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

## 9月号

こんにちは、ベイビースタイル  
ホーム社長、羽田忠正です。

暑い日が続きますが、日差しはあ  
りつつも風が涼しい日があり、少し  
ずつ秋の気配がしてきましたね。し  
かしまだまだ熱中症も怖い時期です  
ので、引き続き健康に気を付けま  
しょう！

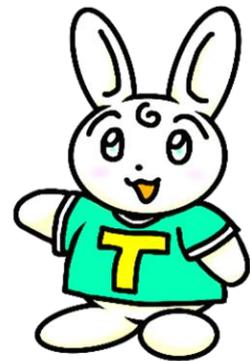
全国的に落ち着いてきていた感染  
症が再び猛威を振るい、鳥取県内  
でも感染が広がっています。マスクが  
蒸れる時期が続きますが、人がいな  
い、感染リスクの少ない場所で外し  
てクールダウンの時間を取りつつも  
感染を広げないため、そして自分の  
身を守るためにもマスク着用と消毒、  
手洗いうがい、三密を避ける事を引  
き続き気を付けていきましょう。

それでは今月もよろしくお願  
いいたします。



今月のおすすめ

### オーダーラグマット



倉吉市

元々のラグマットから大きなサイズにされ  
たいとの事でご依頼を受けました。部屋の  
形に合わせて好きな形に作れるのがオー  
ダーの魅力ですね☆

# 豚バラ肉の照り焼き丼



## ☆材料(1人分)

- 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

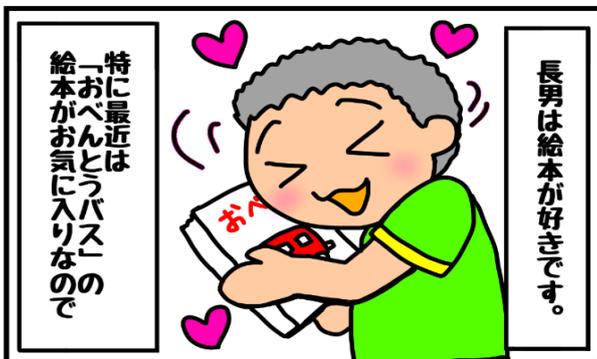
## ☆作り方

- 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  
サッと混ぜ、火を少し弱めて蓋をし、完全に火を通  
して味を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火を止める。
- ⑤ご飯の上に④、生姜、ネギをのせて出来上がり♪



まだまだ暑い時期、夏バテや夏の疲れをこの  
豚丼を食べて乗り切ろう!! ササっと作れて  
時短にもなるからオススメだよ☆

## お気に入り絵本



キョトン顔が可愛かったので良しとします。

## 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



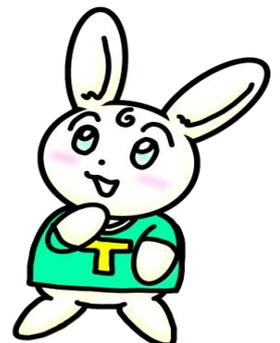
母



長男



次男



BBBY  
STYLEHOME

ベイビー・スタイルホーム  
有限会社 東洋インテリア

ベイビースタイルホーム

検索