

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！

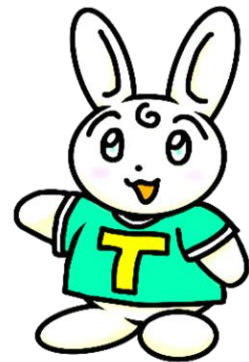
全国的に落ち着いてきていた感染
症が再び猛威を振るい、鳥取県内
でも感染が広がっています。マスクが
蒸れる時期が続きますが、人がいな
い、感染リスクの少ない場所で外し
てクールダウンの時間を取りつつも
感染を広げないため、そして自分の
身を守るためにもマスク着用と消毒、
手洗いうがい、三密を避ける事を引
き続き気を付けていきましょう。

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

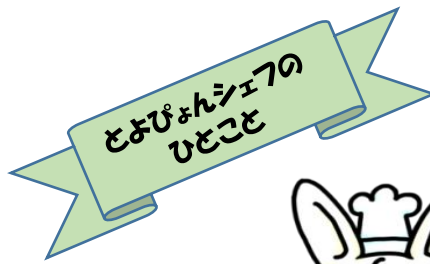


☆材料(1人分)

- 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

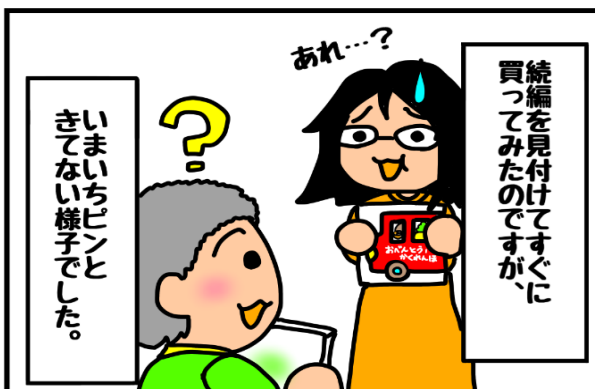
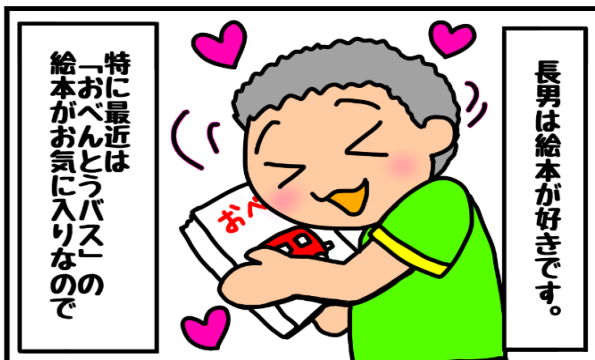
☆作り方

- 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



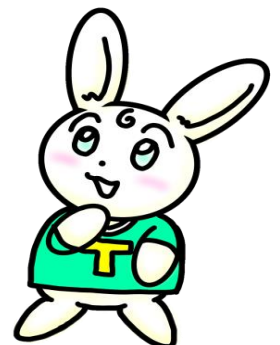
母



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