

# Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

## 3月号



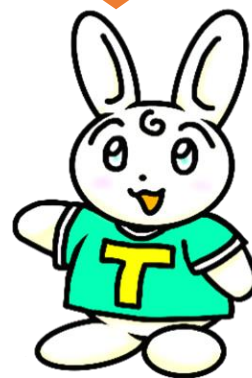
それでは今月もよろしくお願  
いたします。

こんにちは、ベイビースタイル  
ホーム社長、羽田忠正です。  
晴れた日はまだ風は冷たいですが、  
日差しが暖かく感じられるようにな  
りました。春はすぐそこですね。  
全国的な感染症が、少なくなっ  
てきているとはいえまだまだ油断でき  
ませんね。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。

## イベントのご紹介



珊瑚の漆喰で作った  
コースターです☆  
可愛いビーズで自分  
だけの作品を作って  
みましょう♪



3月11日に体験会を開催予定です！  
詳しくはホームページから☆

☆材料(4人分)

大根……………1本(可食部800g)  
米のとぎ汁(3合分)……………適量  
ブリ(アラの部分)……………800g

【煮汁】

顆粒和だし……………小さじ1  
水……………600cc  
※万能醤油……………300cc  
水……………200cc  
酒……………200cc  
みりん……………200cc  
砂糖……………大さじ2  
生姜薄切り……………2片分(30g)

※万能醤油…しょうゆ:みりん=1:1+だし  
昆布を瓶に入れて一晩以上寝かせて出来  
上がり☆

☆作り方

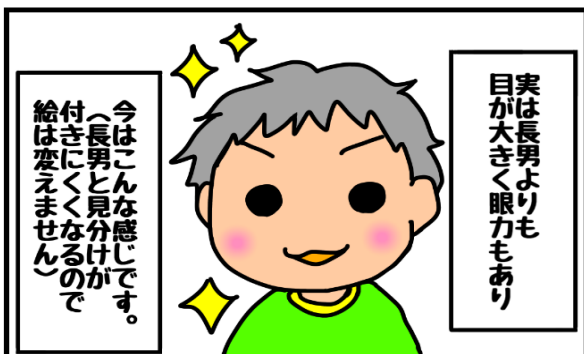
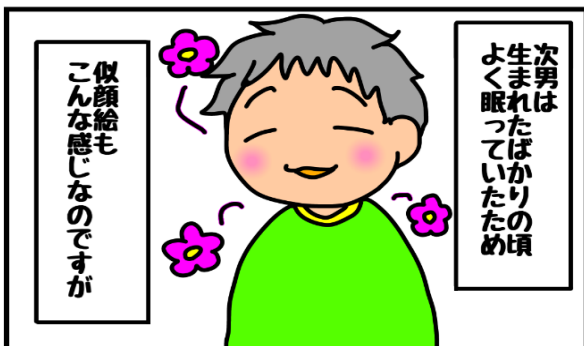
- ①大根は1.5cm厚の輪切りにし、厚く皮をおき片面に十字の切込みを入れる。米のとぎ汁で下茹で(串が通るまで約20~25分)し、ザルに上げて水で洗う。
- ②ブリは熱湯に入れ、表面が白くなるまでサッと茹で、ザルに上げ水で洗う。生姜は皮付きのまま薄切りにしておく。
- ③鍋に【煮汁】の材料を全て入れ煮立たせ、大根、ブリを入れる。アクが出たら取り、落とし蓋をして弱火で30~35分程煮込む。煮汁が冷めるまで置き、しっかり味を染み込ませる。

とよぴんシェフのワンポイント!



ブリ大根の美味しさのポイントは下処理をちゃんとすること!大根に味が染みて、臭みのない美味しいブリ大根が出来よ!大根の皮は2~3mmの厚さで剥くとえぐみが無くなるよ☆

今更ですが…



子どもの顔って変わりやすいですね。

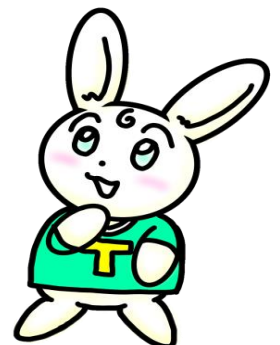
日常あるあるネタ

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



BIBY STYLEHOME

ベイビー・スタイルホーム  
株式会社 東洋インテリア