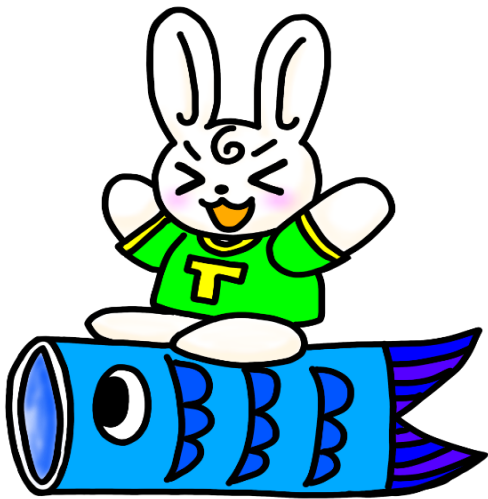


Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

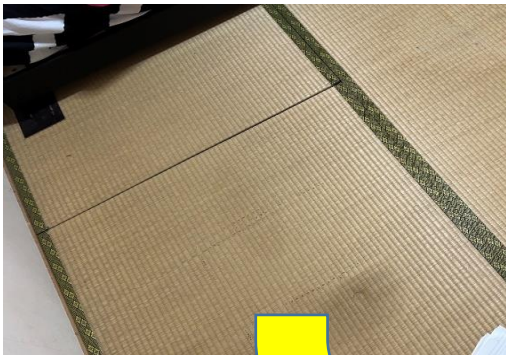
5 月号



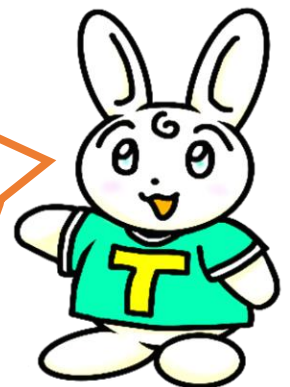
こんにちは。ベイビィスタイル
ホーム社長、羽田忠正です。
初夏になり、天気の良い日が多く
なりましたね。GWも晴れが続き、
子ども達とたくさん外で遊ぶことが
できました！日差しが暖かく、風は
涼しく…まさに散歩日和ですね。
暖かい日と肌寒い日を繰り返して
います。朝晩と日中との気温差もま
だありますので、上着等を活用し、
体調に気を付けていきましょう。
今月もよろしく願いいたします。

厳選リフォーム

畳部屋から洋室フローリングへ



畳を取り、下地材を貼ってシートで仕
上げました。綺麗な色合いでとても気
に入っていました☆
倉吉市



先月号のレシピ『万能ねぎ&生姜甘辛ソース』を使用したレシピです！

☆材料(4人分)

白いご飯……………4膳分
鶏ささみ……………6本
塩コショウ……………少々
湯……………200cc
酒……………大さじ1
ゆでたまご……………4個
三つ葉……………少々
万能ねぎ&
生姜甘辛ソース…1と1/2カップ

☆作り方

- ①万能ねぎ&生姜甘辛ソースを作る。
- ②ササミは筋を取り、塩コショウで下味をつける。小鍋に湯と酒を入れ沸騰したら下味をつけたササミを入れる。
- ③吹きこぼれないように火加減を調節しながら蓋をし、3分火にかける。その後粗熱が取れるまでそのまま置く。
- ④半熟に仕上げたゆでたまごは、殻を剥き、温かいうちに万能ねぎ&生姜甘辛ソースに漬ける。
- ⑤③のササミを手で裂いて、万能ねぎ&生姜甘辛ソースで絡め、味を染み込ませる。
- ⑥温かいご飯に⑤のササミと④のゆでたまごを半分に割って盛り付け、万能ねぎ&生姜甘辛ソースをかけ、三つ葉を乗せる。

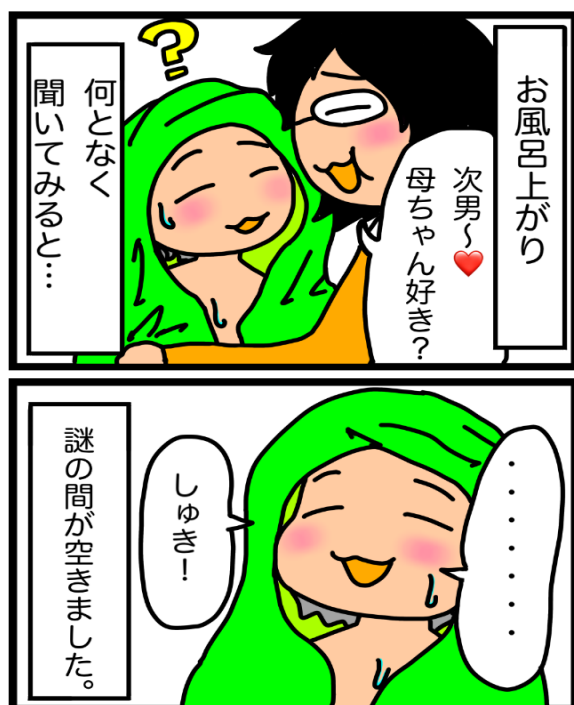
とよぴんシェフの
ワンポイント！



茹でた玉子&ササミであっさり☆ネギショウガとニンニクのタレが白いご飯に良く合う、高たんぱく・低カロリーの親子丼だよ♪

万能ねぎ&生姜甘辛ソースは、用途がたくさん！サラダのドレッシングや煮卵の漬けソース・しゃぶしゃぶのタレ・湯豆腐…色んな料理に使ってみてね☆

すき？①

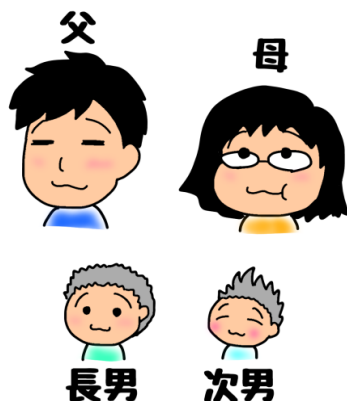


めちゃくちゃ笑顔でした。

日常あるあるネタ

我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☆



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