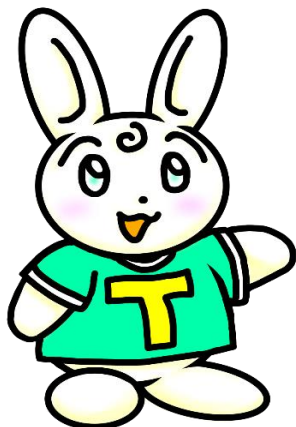


Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

10・11月合併号

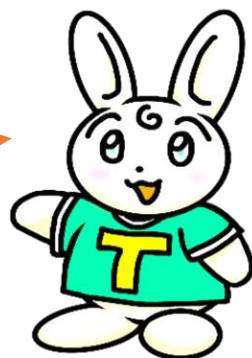


こんにちは、ベイビースタイル
ホーム社長、羽田忠正です。
一気に気温が下がり、秋らしくな
りましたね。散歩がしやすい季節に
なり、休みの日には家の周辺の色々
な道を歩いて、探検がてらの散歩を
楽しんでいます。
日中と朝晩の気温差が激しい時
期です。上着など、着脱しやすい服
で対応し、手洗い・うがいにも気を
付けて、元気に過ごしていきましょ
う。
今月もよろしく願いいたします。

イベントレポート



9月16・17日に新社屋にて移転イベントを行いました！おもちゃ抽選会や丸太切り体験、漆喰コースター作り…「楽しかった！」とお声もいただきましたよ☆倉吉市見日町でこれからも頑張っていきます！



豚バラ肉の照り焼き丼

☆材料(2人分)

ご飯・・・・・・・・2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★の調味料を入れてザッと混ぜ、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出来上がり♪
- ⑤ ご飯の上に豚肉、生姜、ネギをのせて召し上がれ♪



とよびんシェフの
ひとこと

気温差が激しく、体調を崩しやすい今の時期だからこそ、しっかり食べて風邪に負けないように気を付けよう！
サッと作れるスタミナ満点のメニューだよ☆



秋からのルーティーン



お土産はトトロみたいですが。

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