

Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

1月号



本年もよろしくお願いいたします。

寒くなりましたね。空気も乾燥しており、感染症が流行る時期です。暖房を付けつつ忘れずに換気、加湿器を活用し、体調に気を付けていきましょう。

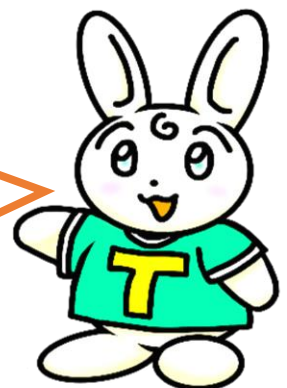
明けましておめでとうございます。ベイビースタイルホーム社長、羽田忠正です。

イベント紹介

倉吉まちゼミ



11月から12月にかけて倉吉まちゼミが開催されました。倉吉の各お店が講師となって様々な講義を行うこの企画も9回目！当社では漆喰を使ったプレートやコースターを作っていました！皆さんのセンスにこちらも勉強になります☆





☆材料(4人分)

- ・れんこん……………200g
- ・玉ねぎ……………2/1個
- ・大根……………100g
- ・にんじん……………50g
- ・ブロックベーコン…70g
- ・バター……………20g
- ・コンソメ……………1個
- ・水……………300cc
- ・豆乳……………300cc
- ・味噌……………大さじ1
- ・万能ねぎ……………少々
- ・おろししょうが…少々
- ・塩コショウ……………少々



☆作り方

- ①れんこん1/3量と、ほかの野菜、ベーコンは全て7mm角にココロコと切る。
- ②鍋にバターを入れ、①で切ったものを中火で炒める。玉ねぎがしんなりしたら、水とコンソメを入れて蓋をして、野菜が柔らかくなるまで弱火で煮込む。(大根が柔らかくなれば良い)
- ③豆乳の中に残りのれんこんをすりおろし②に加え、とろみが出るまで煮込む。
- ④最後に味噌を溶かし入れたら、塩コショウで味を調え、万能ねぎの小口切りを散らす。
※おろししょうがを加えて味を変えてもおいしい☆

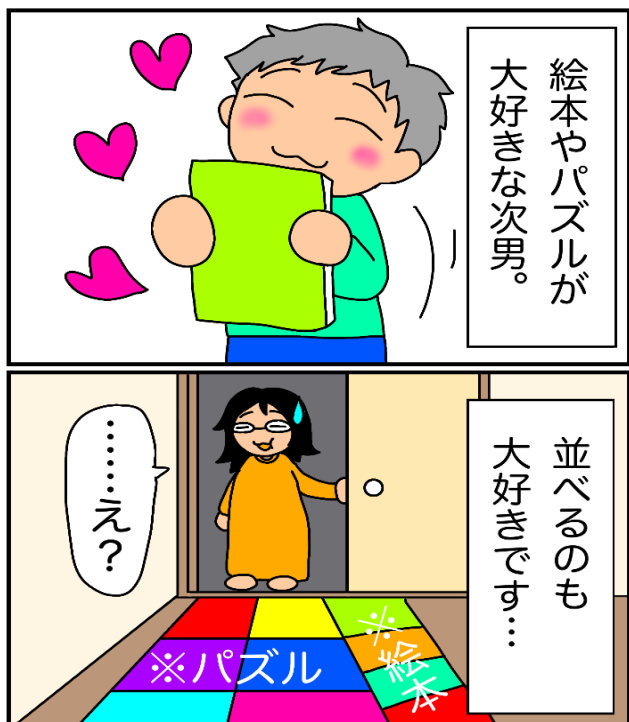
とよぴんシェフのワンポイント!



れんこんはすりおろして加熱すると、トロトロとしたとろみがつくよ！
野菜をココロコ小さくカットするから火の通りが早いし、忙しい朝のスープにも最適だよ☆



次男のマイブーム



朝起きるとパズル&絵本カーペットが出現します。

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☆

