

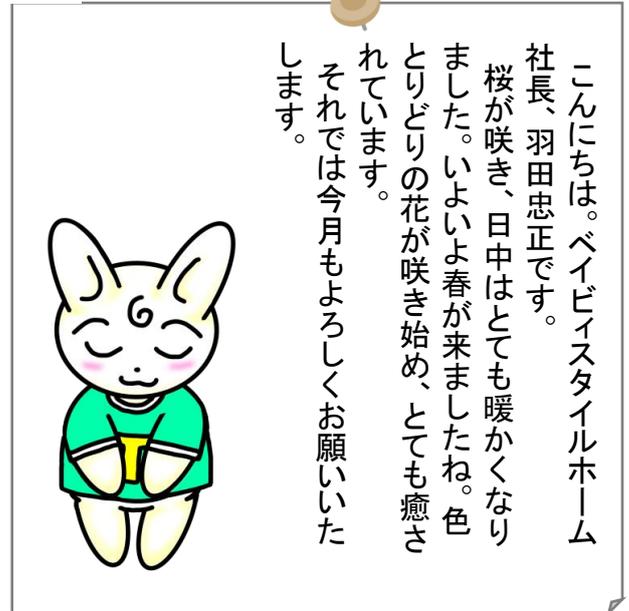
# Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

## 4月号



北栄町K邸ウッドデッキ  
機能性に優れています。猫ちゃんの日向ぼっこや出入りにも使われているそうですよ☆



### 今月のひとこと

今回のひとことテーマは『お花見をしながら食べるものといえば?』  
4月と言えば桜、お花見、花より団子!とすることで、このテーマにしてみました!



お花見で食べるものは?  
…いか焼きです! 屋台以外では食べ  
ない分、印象深いですね。  
**代表取締役社長:羽田忠正**



お花見で食べるものは?  
…焼きそばです! 特にお焦げがたまりま  
せん!  
**工務:池原修**



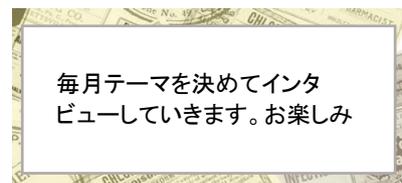
お花見で食べるものは?  
…りんご飴です! といってもここ数年は  
子どもに買ってばかりで親はなかなか  
食べれないです(笑)  
**事務:nojima nao**



お花見で食べるものは?  
…たい焼きです!  
**取締役会長:羽田和夫**



お花見で食べるものは?  
…アメリカンドッグ…フレンチドッグ?  
が昔から大好きです!  
**事務:羽田明子**



# エビとアスパラのクリームパスタ

## ☆材料(2人分)

- パスタ.....120g
- エビ.....8~10尾
- アスパラガス.....1束
- 玉ねぎ.....中1/2個
- オリーブ油.....大さじ2
- ニンニクすりおろし.....小さじ1
- 小麦粉.....大さじ1弱
- 牛乳.....200cc
- 生クリーム.....100cc
- 塩.....小さじ1/2
- 塩コショウ.....少々
- ブラックペッパー.....少々
- 酒.....大さじ2

## ☆作り方

- ①エビは殻を剥き、背ワタを取り、背から身の半分くらいまで切込みを入れ、酒と塩コショウで下味をつけておく。アスパラは3センチくらいの長さに切る。玉ねぎは半分に切って、繊維に沿って薄切りにする。
- ②深めのフライパンにオリーブ油とニンニクを入れ中火で炒め、香りが立ってきたら玉ねぎを炒め、しんなりしてきたらエビを加える。さらに小麦粉をふりかけ、粉っぽさがなくなるまで炒め、そこへ牛乳と生クリームを加えてクリームソースを作る。塩・ブラックペッパーで味を調える。
- ③鍋に湯を沸かし、塩を加えパスタを茹でる。茹で時間ラスト2分でアスパラも加えて一緒に茹でる。
- ④②に茹であがったパスタとアスパラを加え、ソースとよくからませて出来上がり！



### とよぴょんシェフのひとこと

②でエビを炒めるとき、中はまだ半生の状態で、最後、クリームソースとパスタを合わせるときに中までちょうど火が通るように、トータルの加熱時間に気を付けると、ぶりっぶりの美味しいエビパスタになるよ！  
 太くて硬めのアスパラガスは、斜め切りにしておくとお食べやすいし、パスタにも馴染むんだあ☆美味しく仕上げるコツだよ♪

主に冬は辛い

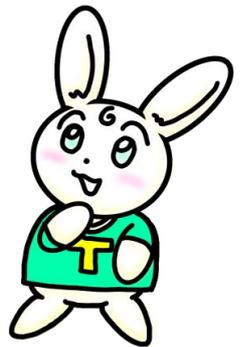
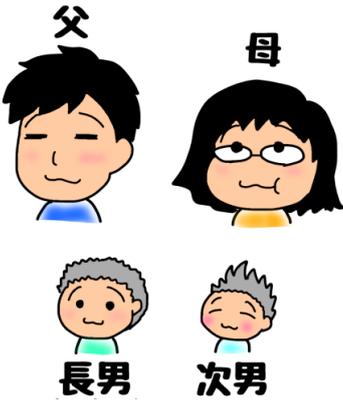


…春になって嬉しいです。(切実)

## 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☆



**BABY 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