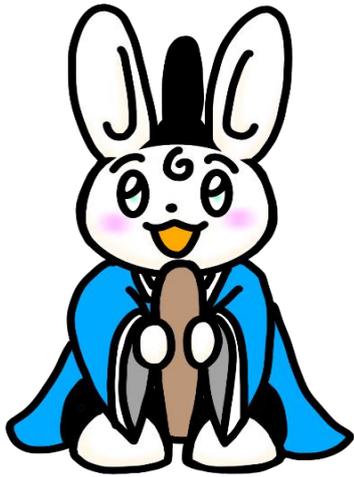


# Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

3月号



今月もよろしくお願いいたします。

体調に気を付けていきましょう。

寒い日が続いていますね。空気も乾燥しており、感染症がまだまだ猛威を振るっています。暖房を付けつつ換気、加湿器を活用し、引き続き体調に気を付けていきましょう。

こんにちは。ベイビースタイルホーム社長、羽田忠正です。

今年度も最終月となり、卒業・卒業シーズンとなりましたね。我が家も来年度に向けて慌ただしい日々を過ごしています。子ども達も、四月の頃より成長して頼もしくなってくれたように感じます。新しい年度に向けて、準備をしっかりとしていこうと思います！

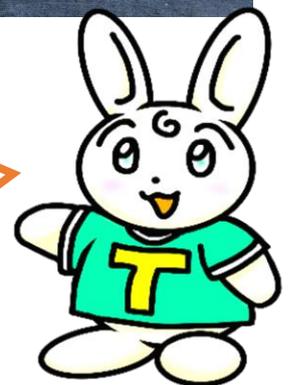
## 厳選リフォーム

## クッションフロア貼り



床のクッションフロア貼りと庇の取付工事を行いました。雪の降る前だったのでとても助かったと喜んでいただけました！その他に監視カメラの取付も行っています。

倉吉 店舗



# フリ大根

## ☆材料(4人分)

大根……………1本(可食部800g)  
 米のとぎ汁(3合分)……………適量  
 フリ(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

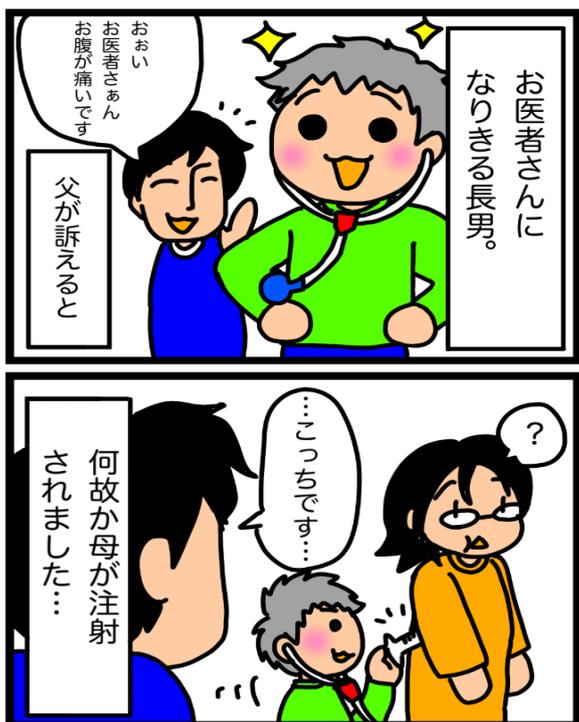
- ①大根は1.5cm厚の輪切りにし、厚く皮をむき片面に十字の切込みを入れる。米のとぎ汁で下茹で(串が通るまで約20~25分)し、ザルに上げて水で洗う。
- ②フリは熱湯に入れ、表面が白くなるまでサッと茹で、ザルに上げ水で洗う。生姜は皮付きのまま薄切りにしておく。
- ③鍋に【煮汁】の材料を全て入れ煮立たせ、大根、フリを入れる。アクが出たら取り、落し蓋をして弱火で30~35分程煮込む。煮汁が冷めるまで置き、しっかり味を染み込ませる。

とよぴゃんシェフのワンポイント!



フ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フリ大根が出来よ!大根の皮は2~3mmの厚さで剥くとえぐみが無くなるよ☆

## お医者さんごっこ ①



何故か満足気な長男でした。

## 日常あるあるネタ

我が家の日常の一幕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☆

