ご縁をいただいたあなたにお届けします。

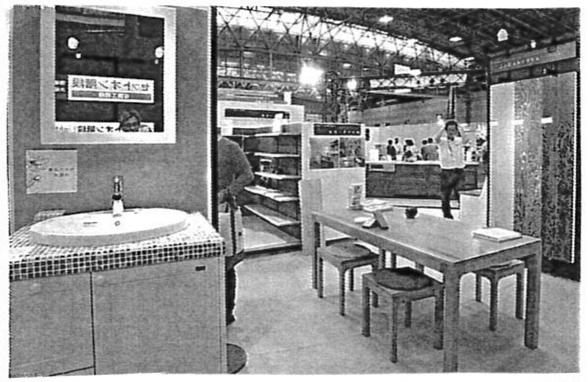
平成27年7月発刊

一期一会新聞

～出会いに感謝。あなたの家族が笑顔になりますように～

第217号

最近の建築材料でアクセントに使用されるタイルですが左のように使うと今風でカッコ良い仕上りになります。

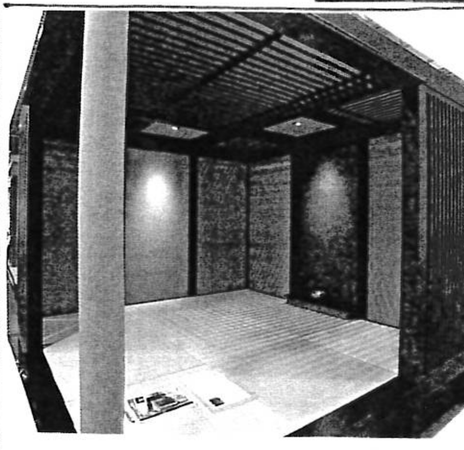


7月というと梅雨明け冷えたビールがおいしいこの頃ですが先日石取祭の並び順を決める行事が春日神社であり今年は21番という番号で参加します。今年は全町参加の40台が北並びです。8月1・2日と祭りが開催。夏本場を前に体調をくずされませんようお過ごし下さい!

照明器具でもオシャレな形のもの見せない間接照明も同時に使う事で部屋が表情豊かに見えます。部屋が一ランク上の上級にも見えます。一度使用してみて下さい!

6月27.28日にポートメッセで住まいの耐震博覧会が開催されました。各ブースをリポートしきます。

こちらは和室をモダンに仕上げてあります。外装にも多く使われますが内装にもアクセントとして使います格子。天上、壁に使用する事で光の陰影で格が上がった部屋が完成します。ぜひトライしましょう。



タイルをたくさん使ったキッチンです。こちらは床と左の収納の戸に使われています。モザイクタイルですが商品として非常にめずらいし品です。対面キッチンのバックに、天板に壁にといろいろな所に使って頂きたいです。

夢をかたちに・・
住まいのことなら
リフォームラボ
ITONEN
0120-975-731

発行人:リフォームラボITONEN
伊藤彰英(いとうあきひで)
〒511-0836:桑名市江場508の2
営業時間:8:00～18:00
定休日　:水曜(急ぎはTel下さい)

URL:ITONENで検索
HP　:080-4754-6813
TEL　:0120-975-731
FAX　:0594-73-1779
Mail:info@itonen.jp

趣味　:美しいもの鑑賞,バイク スキ～ 一番は仕事

7月といえば

7月といえば梅雨もそろそろ終わり、夏本番を迎えます。子どもや学生は夏休み。お母さんたちは忙しい毎日になります。三食の支度は本当に大変です。毎月この通信でご紹介している料理は旬の野菜、簡単・安い!を心掛けています。食卓の一品になれば幸いです。

庭の謎の木を切りました

ニョキニョキと生えてこんなに育ってしまった。直径約10cm!! 花壇の真ん中に切り株!!

数年前から庭に自生している数本の木。もしかしたら、きれいな花が咲くかも、となんとなく期待して放置しておりましたが、いつまでたっても咲きません。それどころか、結構な大木になり☹、お隣の敷地に枝葉を伸ばすようになってしまいました。

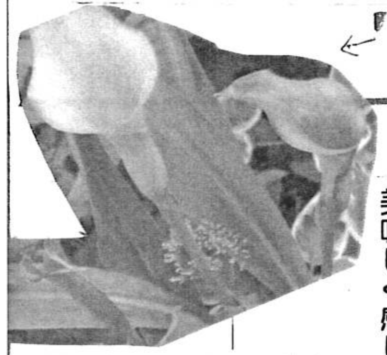
ご迷惑をかけるわけにいけないと、切ることにしましたが、もはや、のこぎりを使って切るしかない状態。父に手伝ってもらって数本の木を次々に切っていきました。

おかげさまで庭はスッキリときれいになりました。お隣さんにもご挨拶し、ホッとしました。

去年植えたカラーが咲いた

昨年、植えたカラーがなかなか芽を出さず、半ばあきらめていたのですが、先日芽を出しているのを見つけ、ついに花も咲きました✿☺

カラーといえば、白がよく知られています。花嫁さんのブーケなどにもよく使われています☺最近は、白のほかに、黄色やピンクなどの変わり種も増えてきました。ただ、新種はあまり強くなく、そのまま球根が消えてしまうこともままあります。そんな中で今年もピンクの花を咲かせてくれました。ありがとう☺



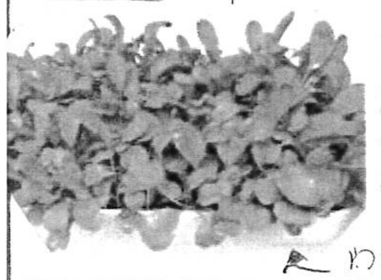
←きれいに咲いたピンクのカラー☺

ルッコラを蒔きました

ルッコラは、サラダなどに使えるハーブでゴマに似た風味と辛味が美味しい。娘がだいすきなのですが、スーパーなどにもあまり見かけず、あってもいいお値段です。

それならば、と栽培することに。調べてみると生長が早く、1年中種がまけるということでした。さっそく種を買ってきてプランターにまきました。

1週間ほどで芽が出て、今は間引きをしています。間引いた芽もサラダの上にカイワレの様に散らして頂いております。小さくてもしっかりゴマ、ピリッ辛、の味がします。自分で育てたと思うと余計に美味しく感じるものですね



←わさわさ育てたルッコラ!!

茄子と豚しゃぶのおろし和え

材料 4人分

豚肉(しゃぶしゃぶ用)…200g
茄子…2個
ニンニク…2かけ
☆タレ☆
みりん…大さじ2
酢…大さじ2
しょうゆ…大さじ2
大根おろし…カップ2/3
万能ねぎ…3～4本
白煎りごま…少々
ゴマ油…適宜

作り方

① 豚肉は食べやすい大きさに切る。茄子はへたを切り落とし、縦8等分に切る。鍋にたっぷりの湯を沸かし、弱火にして豚肉を入れる。菜箸で軽くほぐしながら火を通し、全体に色が変わったらザルに上げて水けをきる
② フライパンにごま油大さじ4を中火で熱し、ニンニクを入れて弱火でじっくり炒める。香りが立ったら取り出す。
③ ②の油を強めの中火で熱し茄子を並べ入れる。上下を返しながら全体を香ばしく焼き、ボウルに取り出す
④ フライパンに残った油を拭いて弱火で熱し、タレの材料を加えてひと煮立ちさせる。ニンニクを戻し入れ、20秒ほど煮て火を止める
⑤ ③に豚肉、大根おろし、長さ5㎝に切った万能ねぎを加え、タレを回しかけてざっくりと混ぜる器に盛り、ゴマを散らす