ご縁をいただいたあなたにお届けします。

平成26年7月発刊

一期一会新聞

〜出会いに感謝。あなたの家族が繁栄になりますように〜

第204号

2014年7月号（通算205号）

7月といえば

梅雨も明け始め、いよいよ夏本番を迎えるのが7月ですね。早々にお店の夏物バーゲンも始まります。いえ、すでに6月末からのお店も…。7月にバーゲンでお気入りの服をゲットして、暑い夏を楽しく過ごすのもいいですね。

梅シロップを作りました

夏はクエン酸たっぷりの梅を手軽にとるために梅ジュースをよく飲みます。その材料になる梅シロップを3kg漬けました。おちおちしていると、あっという間に梅がなくなってしまうので、今年は忘れず購入。水の他、炭酸で割るのもおいしいですね。

作ってちょうど2週間。梅からエキスが出てきはじめました

この木何の木？気になる木

庭の草を抜いていたら、植えた覚えのない木を発見。見た目は、サンショウによく似ているのですが、葉が大きく、香りも少し違います。色々調べた所、どうやら「カラスザンショウ」という木らしいです。若芽は天ぷらにして食べられるとか。鳥が種を運んできたようです。

6月の庭は花盛りです

我家の6月の庭は、賑やかです。アジサイ、スカシユリ、テッポウユリ、テッセン、ノーゼンカズラなど、買ったりもらったりして少しずつ増やしました花が競うようにして咲きますが、最初は何もなかった庭ですが、今は季節の花が彩ってくれます。

当たり前のようですが、開花の時は忘れずちゃんと咲くすばらしいことですね。ありがとう。

アジサイ、スカシユリ
クレマチス.

まるごとブロッコリーのチーズスープ

・材料（2人分）

ブロッコリー	120g
タマネギ	40g
マッシュルーム	20g
コンソメ	2g
水	80cc
※以下 ★ 材料	
牛乳	90cc
塩	1g
こしょう	少々
スライスチーズ	10g

・作り方・

1. ブロッコリーの実部分は小分けに、茎はスライスし、沸騰した湯で1分強茹で、ザルにあげる。玉葱、マッシュルームはスライス。
2. 鍋に水を入れ沸騰したら、1の野菜とコンソメを入れて野菜が柔らかくなるまで煮立たせる。（5〜7分）
3. 2をミキサーまたはブレンダーで撹拌する。
4. 3に★を入れ弱火にかけてぐつぐつしてきたら、最後にスライスチーズを入れる。静かにかき混ぜ、チーズが溶けたら完成です♪

梅雨というのに雨が少なく夏場の水不足が気がかりです。（関東は今がいますね）夏の暑さは格別ですお身体ご自愛なさってお過ごしください。石取祭の力太の音が聞こえてきそうな季節となりました。時間帯、ご自愛下さい。

住まいの総合博覧会へポートメッセ名古屋まで行ってきました。その中のブースに本当にかっこいいキッチンのなりさんが出展されてました。キッチンメーカーでありながらトータルコーディネイト

知り合いのオーダー収納専門店すりあわせラボさんまで足をのばしていってきました。こちらの収納はテレビ、オーディオボードで一面ガラスの中に普段使っているテレビを入れてテレビを見ないときは閉まっておく電源を入れるとテレビが見られます（欲しい）

こちらも同じくオーダー収納で扉の表面が約1㎡の石が貼ってあります。そして大きな扉をあけてキャビネットの間に入れるのです。普段見たことのない扉の素材と動き方（開け方）に感動。そして室内にLED間接照明と見せ方が本当に上手だと思いました。LED間接照明1%

3つ目はお客様のテーブルがベッドになるというもの。90°回転させるタケ。ベッドにある本にもしヨップがのっていてもこぼれませんといってました（子供さんに）

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：木曜日（急ぎは到下さい）
趣味：バイク、スキー、美術鑑賞

ホームページ：ITONEN 検索
TEL：0594-22-1778
0120-975-731
FAX：0594-82-6855
HP：080-4754-6813
メール：info@itonen.jp