

スタッフ徒然日記(^・^)



吉本

リフォームエンジニア
皆様こんにちは。暖かくなってきましたが如何お過ごしでしょうか？春と言えばやはり桜ですね。桜と言えば花見ですね。皆様は今年は花見はされたでしょうか？僕は3年前に行ってから出来ておりません。今年こそはと毎年思うのですがなかなか行動に起こせません。お勧めスポットの情報がございましたらまた教えて下さい。



高岡

リフォームアドバイザー
とうとう4月がきました！！最近よく耳にしていた『平成最後の～』も、終盤を迎えようとしています。私事ですが先月平成最後の誕生日を迎えました。まさかこんなに早く3つ目の年号を迎えるとは思ってなかったののでいっきにレベルアップした気分になりました！(笑)年を重ねることも悪くないものです。春は一番大好きな季節なので4月も精一杯何事にも全力エンジン全開で取り組みます！



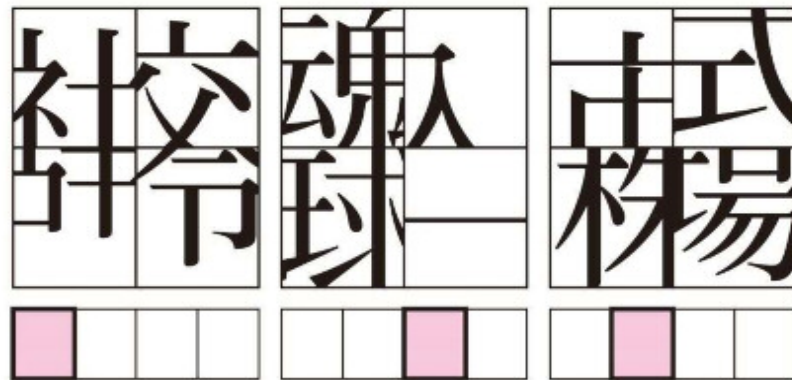
高田

リフォームアドバイザー
産休中の為お休みをいただいております。

熟語探し



A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



●答えは裏面
左下にあります★
いかがでしたか！？

LIXILリフォームショップ ライファ脇町(株)オオサカ
〒779-3602
徳島県美馬市脇町大字猪尻字建神社下南182-1
TEL:0883-55-0596 FAX:0883-55-0597
メール/lxil@lifa-wa.com
定休日/日曜日
営業時間/8:30～19:00
◆Instagram始めました!(^・^)!⇒⇒⇒



ライファ脇町 検索 でホームページも見てね(*・^*)♪

ハッピーレター♪

VOL
123

住まいのことなら
LIXILリフォームショップ
ライファ脇町 (株)オオサカ

おかげさまでライファ脇町は18周年を迎えることが出来ました。

ライファ脇町店長西原



リフォームコンシェルジュ

こんにちは。ライファ脇町の西原です。
4月は、新学期、新社会人などすべての人が新鮮で活動的に見える月ですね。
どこか、ドキドキ、ワクワク、ときめいた感じがします。
なにか新しいことを始めたくなりますね！
私は先月から再開した早朝ウォーキングを継続中です。
早朝の堤防は、とても爽やかで心身共に、リフレッシュできますね。

料金後納

ゆうメール

1-41

ライファ脇町
〒779-3602
徳島県美馬市脇町
大字猪尻字建神社
下南182-1

第123回店長西原の なんでも体験記

今回は、先日LIXIL徳島であった料理教室のお話です。

先月、3月5日(火)に、私たちLIXILリフォームショップの料理教室が徳島ショールームでありました。今月出る新商品のキッチンの機能を体験しながら、料理を作る企画でしたが、普段あまり料理を作らないので少し不安もありました。今回のメニューは、ミラノ風ポークカツレツ、ポロネーゼパスタ、一口サイズ若鶏グリル香草焼き、クレソンのサラダです。

●まずは、ミラノ風カツレツの作りかたですが、レシピどおりに書いてみます。

- 1、豚肉は脂身と赤みの間に包丁の先で数か所切り目を入れ、筋切りをします。一枚ずつラップではさみます。肉を叩いて、6-7mmの厚さにのばしラップをはずし、両面に塩、こしょうをして形を整えます。
- 2、バットに手で細かくほぐしたパン粉、バルメザンチーズを混ぜ合わせてチーズパン粉にします。
- 3、のばした豚肉に小麦粉、溶き卵、チーズパン粉の順に衣を付け、表側に包丁の背で2-3cm幅の格子状に筋をつけます。
- 4、フライパンにオリーブオイル大きじ4を熱し、豚肉の表面を下にして入れ、弱目の中火で5-6分焼きます。きれいな焼き目がついたら返して、さらに3-4分焼き、中まで火を通して取り出します。
- 5、器に盛り、ベビーリーフとルッコラを混ぜて添えて完成です。

●次にポロネーゼパスタの作り方です。

- 1、フライパンにオリーブオイル、玉ねぎ、人参、セロリ、プチトマトを入れ、弱目の中火でしんなりするまで炒めます。あいびき肉をしゃもじで広げながら入れて、軽く押さえながら、焼き目がついたら返して両面に焼き目をつけ、粗くほぐしながら火を通します。
- 2、スパゲッティを表示時間の1分短く茹で、フライパンに移し、ローリエと酒を加え、強火にかけます。
- 3、強火で煮からめて器に盛り、粉チーズと黒こしょうをふり、出来上がりです。

●最後は若鶏のグリル香草焼きの作り方です。

- 1、若鶏のもも肉に塩、こしょうでしっかり目にふります。
- 2、ボールにもも肉を入れ、ドライバジル、オリーブオイル、はちみつ、ニンニク、薄口醤油で作った調味料を入れよく揉み込みます。
- 3、オーブンを200度にセットし、クッキングシートを敷いて、寝かした鶏もも肉を並べます。
- 4、予熱したオーブンで20-30分焼いて行き表面がパリパリになったら完成です。途中1、2回ひっくり返すとむらなく焼き上がります。

初めての料理教室で、戸惑いもありましたが、最近のキッチンの性能は優れていて最後に完成した料理を皆で頂きましたが、かなり美味しかったです。

これからは得意な料理を増やして家族や友人に振る舞ってみたいと思いました。皆さんも上記のメニューに挑戦してみてください。



ライファ脇町(株)オオサカ は(株)LIXILが応援するリフォーム専門店です。LIXIL Link to Good Living

ホームページでスタッフブログも是非チェックしてみてね(^・^)

ライファ脇町 検索