

スタッフ徒然日記(^・^)♪

リフォームコンシェルジュ
リフォームエンジニア



吉本

皆様こんにちは。
四月になり暖かくなってきましたね。
最近よく花粉症の話聞く機会が増えました。
僕自身、花粉症の症状はありませんが、症状がきつい方は仕事や生活に支障がでるみたいです。かと言って強い薬を飲むと眠気が襲ってくるとの事で大変な思いをされていると聞きました。
僕も簡単な予防にはなりますが、マスクを徹底したいと思います。



藤本

四月に入り気候もよく過ごし易くなってきましたね。今年も我が家の家庭菜園では四月になりレタスやブロッコリー、エンドウなど簡単に育つ野菜を植えました。家庭菜園は二年目でなかなか上手く育ちませんが最近の野菜高騰に少しでも役に立てるように昨年よりたくさんの野菜に挑戦しようと思ってます。ただ、虫の苦手な私にはこれから出てくる「青虫ちゃん」など不安な事は多いのですが頑張ってみようと思います。



4月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1 赤口	2 先勝	3 友引	4 先負	5 仏滅
6 大安	7 赤口	8 先勝	9 友引	10 先負	11 仏滅	12 大安
13 赤口	14 先勝	15 友引	16 先負	17 仏滅 土用の入り	18 大安	19 赤口
20 先勝 満月	21 友引	22 先負	23 仏滅	24 大安	25 赤口	26 先勝
27 友引	28 仏滅 下弦 新月	29 大安 昭和の日	30 赤口	1	2	3

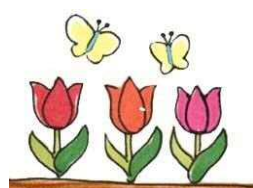


お知らせ

お友達、大募集～★

QRコードを読み取って
ライフ協町とラインでお友達に
なりませんか！！

QRコードよりお友達
追加おしませ



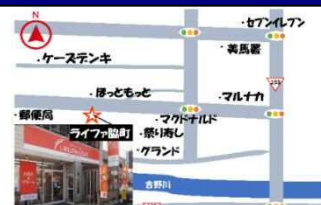
* ライファ協町では、ラインでお友達を募集しております！
ご登録いただいた方にはﾌﾟﾚﾞﾝﾄ進呈中！是非ご登録下さい。

LIXILリフォームショップ ライファ協町(株)オオサカ

〒779-3602 徳島県美馬市協町大字猪尻字建神社下南182-1

TEL:0883-55-0596 FAX:0883-55-0597

定休日/日曜日 営業時間/8:30～19:00



ライフ協町

検索

ホームページも見てね (^・^)/

ハッピーレター♪

VOL
195

住まいのことなら
LIXILリフォームショップ

ライフ協町 (株)オオサカ

ライフ協町店長西原



リフォームコンシェルジュ

こんにちは。ライフ協町の西原です。
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になりますね！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。

料金後納

ゆうメール

ライフ協町
〒779-3602
徳島県美馬市協町
大字猪尻字建神社
下南182-1

第195 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、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、ボロネーゼパスタ、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、レシピ通りに書いてみます。

- 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、肉を叩いて、6-7mmの厚さにのばします。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、パットに手で細かくほぐしたパン粉、パ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の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さじ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。

次にボ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分短くゆで、フライパンに移しローリエを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、こしょうでを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。

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(^・^)/

ライフ協町

検索

