

簡単♪おいしい♪ Cooking Recipe

ナカハラ通信

Vol. 106

2015. 11. 20

【簡単☆石狩鍋風ミルクスープ♪】

◀ 材料4~5人分 ▶
 鮭の切り身・・・2切れ
 こんにゃく・・・1枚 薄揚げ・・・1枚
 ちくわ・・・2本 しめじ・・・1株
 長ネギ・・・1本
 水・・・600cc
 顆粒ダシの素・・・小さじ1
 味噌・・・80g(好みで調節)
 牛乳(又は豆乳)・・・150cc
 バター・・・10g



【作り方】

- ①すべての具材を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、鮭以外の具材を入れて炒める。
- ③水と顆粒ダシの素を入れ具材に火が通るまで煮る。
- ④鮭を加えて火を通し、味噌と牛乳も加えて5分程加熱し、火を止めてバターを入れ、余熱で溶かす。
- ⑤器に盛り、好みで刻みネギをちらして出来上がり♪
 寒い冬にはピッタリのポッカポッカレシピです♪心も体も温まりますよ!(^^)!

※お味噌は白みそ、合わせみそなど、お好みで「我が家の味」を作ってみて下さい☆

みなさんこんにちは！早いもので今年もあと1か月と少し・・・師走に向けて何かと忙しくなってきましたね！

先日、友人と京都にぶらりと出掛けてみました！まずは中京区の錦市場へ♪外国人観光客の多さにびっくりしながら、美味しいものを求めて散策♪多くの店舗が食べ歩きできるように色々工夫されていました。歩きながら人気店のだし巻卵やたこ焼き、生ビールに天ぷらなどを堪能(=^・^=)☆

その後、四条木屋町の立ち飲み屋さん「もみじ」へ・・・珍味の「亀の手」や10g100円単位で切り売りしてくれる極上和牛ステーキを赤ワインで頂きました♪このお店、屋から呑める立ち飲み屋さんとして人気があるそうで、観光客に加えて地元の常連さんや女性客も多く来られてました！

お腹いっぱい飲んで食べたのに、実はこの後祇園四条の居酒屋さんに立ち寄り美味しい日本酒と新鮮なお魚をいただき、メはバーで赤ワインと生ハム♪

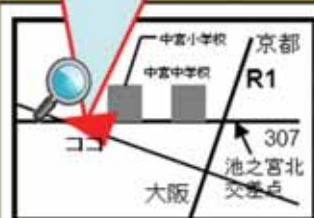
久しぶりの京都で美食探訪を楽しみました(=^・^=)☆



ユニバーサルホーム 枚方店
Tel: 072-808-7278

<http://www.arc-nakahara.co.jp>

株式会社 ナカハラ 枚方 検索



建築・設計・施工リフォーム
 (一級建築士事務所)
 建築・設計・工房
株式会社 ナカハラ
 フリーダイヤル **0120-026-096**
 枚方市中宮山戸町1-30 Tel.072-898-1338 FAX072-898-1390

ANOTHER TOPIC

✓ ~新築紹介~

✓ ~施工事例~

✓ CookingRecipe

HP・ブログ・Facebook
 随時更新中です！！

HP : <http://www.arc-nakahara.co.jp/>
 アメブロ : <http://ameblo.jp/naka-21338>
 Facebook : <https://www.facebook.com/arc.nakahara>

新築さんご紹介♪

☆施工事例☆



今回の新築さんは、建築するうえで法規上の制限が厳しく敷地面積20坪と限られたなかで、お子様には個室を。各所必要な部分には収納を設ける工夫をしました。



収納力たっぷりの白廊



必要 個所に 収納



リビングがキッチンへの動線

奥様の希望で、キッチンが家族の存在が感じられるように配置し、LDKの採光は道路面からしか光を取り入れることが出来ないためプライバシーを考慮し、高窓にしています。



キッチンも木目調で統一



高窓でプライバシーにも配慮



ロフトで空間を有効利用



☆施主様ご一家☆



アプローチが素敵な飲食テナントビルの新築工事現場です♪外装を京風に仕上げ、黒で統一された建物です。縦の木格子や和風の庇も落ち着いた良い雰囲気を演出してくれます♪

店舗は・・・焼き鳥、イタリアン、アジアバー、韓国風串焼きの4店舗です♪

所在地は・・・**大阪市北区天神橋5-3-19**

天神橋筋にお越しの際はぜひお立ち寄りくださいね!(^^)!

