

大切な家族とともに、心地よくキレイに過ごすコツ

ペットと快適に暮らす家づくり

人もペットも快適に過ごすためには上手な物の配置がポイントです。

ペットとの快適な暮らしの第一ポイントは、お互いが動きやすい環境づくり。食事スペースやトイレ、ゲージは、ペットがアクセスしやすく、人の動線を邪魔しない場所を考えてください。たとえばオープンラックの下段や階段下の空間、家具の隙間のデッドスペースもありでしょう。

インテリアの小物類はペットの安全を考え、ペットの届かない場所に置くのが基本です。犬ならば高い場所を活用して。猫の場合はそれでは通用しませんので、扉付きの収納を。いずれにしても「出しっぱなし」をやめることは有効です。

お部屋を飾るのには、壁面がおすすめです。また最近は、そのままでインテリアのアクセントになるようなおしゃれなペットグッズもたくさんありますのでぜひ探してみてください。



暮らしのレシピ

もう一品ほしいときの 簡単!野菜レシピ



野菜不足を解消する、野菜をおいしく食べる2つの簡単レシピを紹介します。

いろいろ野菜の韓国風ナムル

▼材料(2人分)

ミニトマト	8~10個
ピーマン	2個
豆もやし	1/2袋
Ⓐ ごま油	大さじ1
酢	大さじ1
すりごま(白)	小さじ2
しょう油	小さじ1
塩	少々
Ⓑ ごま油	大さじ1
しょう油	小さじ1/2
鶏がらスープの素	小さじ1/2
塩	少々

▼作り方

- ミニトマトはヘタを取り縦4等分に、ピーマンは細切りに、豆もやはしんなりするまで茹でて水を切ります。
- Ⓐを混ぜ合わせ、半量をミニトマトと、残りの半量をピーマンと別々に和える。
- Ⓑ豆もやしとⒷを和える。

野菜のホットマリネ

▼材料(2人分)

レンコン	・かぼちゃ	・ごぼう	・にんじん	など
など				計400g
オリーブ油				大さじ2
バルサミコ酢				大さじ2
塩				適量

▼作り方

- レンコンは厚さ1cmの半月切り、かぼちゃは厚さ5mmの薄切り、ごぼう・にんじんは太さ1cm程度の棒状に切る。
- 耐熱皿に①を入れ、オリーブ油をまわしかけ、混ぜ合わせたら均等に広げる。
- 200度に予熱したオーブンで15分ほど焼き、野菜に火が通ったら、バルサミコ酢をまわしかけ、さらに2分ほど焼く。塩・こしょうを加え、ざっくり混ぜ合わせる。
- 【ポイント】野菜はあるものだけ、また2~3種類でつくってもOK。

**新築・増改築は
もちろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい！！**

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

※丸の付いている日が定休日です。