



いつも お世話になっております。今年も梅雨の季節となりました。皆様 いかがお過ごしでしょうか？
今年は、去年より少し早く 5月27日に梅雨入りしました。梅雨明けは、7月14日頃と発表されています。
ちなみに、梅雨入りから梅雨明けまで約46日間あるそうです。
皆さん、梅雨に負けずに 頑張ってくださいませ\(^o^)/ 体調に気を付けて ご自愛下さい。

今月のオススメ料理 【 ひき肉と枝豆のドライカレー 】 今からの季節にピッタリです！！

材料 合いびき肉・・・300g ・ 枝豆(茹でたもの)・・・1カップ ・ 玉ねぎ・・・1/2個
人参・・・小1/2本・セロリ・・・1/2本・ピーマン・・・2個・トマト・・・1個・にんにくのみじん切り・・・大さじ1
しょうがのみじん切り・・・大さじ1・サラダ油・・・大さじ2・カレーフレーク・・・大さじ5～6
ウスターソース・・・大さじ1/2・トマトケチャップ・・・大さじ1・ガラムマサラ・・・小さじ1・塩コショウ・・・少々
ご飯(玄米)・・・適宜・ゆで卵・・・適宜



作り方 1.枝豆は、茹でて さやから出す。 2.人参・玉ねぎは、粗みじんに切る。
3.ピーマンは、縦半分に切り、種を取り除いて8mm角に切る。 4.トマトは、ヘタを取り、湯むきしてから ザク切りにする。
5.深めのフライパンに油を熱し、にんにく・しょうがを入れて炒める。
6.香りが出たら、ひき肉を入れて炒め、軽く塩 コショウをする。肉の色が変わったら、人参・玉ねぎ・セロリの順に加えて炒める。
7.トマトを加えて、さらに 炒め カレーフレークをふり入れて炒め、途中で 枝豆とピーマンも加える。
8.ウスターソース・ケチャップを加え、仕上げに ガラムマサラをふり入れ 塩・こしょうで味を調える。
9.器にご飯を盛り、ドライカレーをのせ ゆで卵、すだちを添えた漬けものなどと一緒に頂く。

今回は、3～5月に コンロ・レンジフードの取り替えを行った現場をご紹介します。

ビルトインコンロ取り替え前



ビルトインコンロ取り替え後



レンジフード取り替え前



レンジフード取り替え後



この取り替え工事は、半日で終わりました。コンロは 機能が増えて、両面焼きになりました。

レンジフードは、きれいになって 掃除しやすくなったと好評です。

今回取り付けた レンジフードは、整流板効果で 油煙の吸引力がアップし、油汚れが 飛び散りにくくなっています。キャンペーンも あと2か月となりました。

ぜひ この機会に ご検討下さい。お待ちしております\(^o^)/