



発行所: 有限会社 西川工務店
松阪市町平尾町164-3
TEL 0598-51-7040
FAX 0598-51-7140
URL <http://www.nishikawakoumuten.com/>

思わず笑顔になる! お弁当と一緒に出かけよう! 春の華やかお弁当

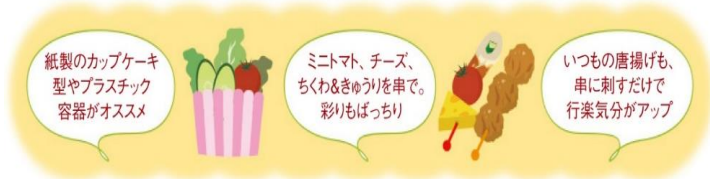
屋外で食べるお弁当は格別!
春の行楽弁当を華やかに
おいしく仕上げるコツをご紹介します。



お花見やピクニック、ドライブと、心はずむ季節がやってきました。行楽弁当は、おいしさはもちろん、華やかに、にぎやかに仕上げたいもの。とっておきの彩りテクニックを伝授しましょう。

おいしく見せるコツは”すき間づかい”にあり

大人数で楽しむお弁当は、作る機会が少ないこともあり、キレイに詰めるのが難しいもの。そのコツは”すき間”のつかい方にあります。おかずの間にレタスなどの野菜や、柄入りのワックスペーパーで仕切りをすれば、簡単に色味をプラスできます。ほかにもピクルスや茹で野菜など、ひと口サイズのおかずを用意してすき間を埋めていくだけで、



取り分けしやすく 食べやすいひと工夫

屋外で食べるお弁当は、食べやすさも重要。いつものおかずでも、ひと口サイズに整えるだけでグンと食べやすくなります。かわいい串に刺してピンチョス風に盛り付ければ、行楽ムードがアップ。ひとり分ずつカップを使った盛り付けもオススメ。カラフルなシリコンカップや、紙製のカップケーキ型が便利。紙カップをお弁当箱の高さにカットした物でもOK。唐揚げなどのおかずや、ポテトサラダや、ピラフ、ちらし寿司などの取り分けしにくい料理を食べやすく、



自宅でアウトドア気分 手軽にベランピングパーティ!

ベランピングって?
アウトドアキャンプを、贅沢でグラマラスに楽しむのが、話題の『グランピング』。そんなシーンを自宅のベランダやテラスで行う新しいスタイルがベランピングです。

- ### ベランピングの準備
- ① 椅子とテーブルをベランダに配置。
 - ② グリーンやデッキなど目隠しを配置し、日常を隠す。
 - ③ ラグや小物でラグジュアリー感を演出。ランタンを置くくと雰囲気アップ。
 - ④ キャンプ風の料理をキッチンで調理し、出来たてを会場へ!



ダッチオーブン・ 丸ごとキャベツスープ

材料(キャベツ1玉分)
キャベツ……1玉 ベーコン……150g
玉ねぎ……1玉 にんにく……1片 水……1ℓ
固形コンソメ……3個 オリーブオイル……適量
ローリエ……適量 塩胡椒……適量

- ① にんにくはみじん切り、玉ねぎは繊維に沿って薄切り、ベーコンは食べやすい大きさに切る。キャベツは芯側に切り込みを入れる。
- ② ダッチオーブンにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ③ ②にキャベツの芯を下に入れて、水とコンソメ、ローリエを加える。
- ④ 蓋をして、40分ほど弱火にかけ、塩胡椒で味を整える。



スキレット・バエリア

材料(2人前)
米……1合 鶏肉……80g
オリーブオイル……適量
エビ……4尾 アサリ……8個
トマト・パプリカ・玉ねぎ……各1/2個
にんにく……1片 サフラン……適量
レモン……適量 白ワイン……大さじ2
固形コンソメ……1個 塩胡椒……適量



- ① アサリは砂抜き、玉ねぎ・にんにくはみじん切り、エビは殻をむき背わたを取る。鶏肉・パプリカは一口大、トマトはくし形に切る。
- ② 耐熱容器にコンソメと水200ccを入れ、レンジで1分加熱し、サフランを加える。
- ③ スキレットにオリーブオイルを入れ、鶏肉、エビを炒めて取り出す。アサリを入れて白ワインをふりかけ蓋をして弱火で蒸し、汁ごと取り出す。
- ④ スキレットにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎ、トマトを炒める。
- ⑤ ④に洗っていない米を入れ炒める。②を入れ、③とパプリカを上に乗せ、塩胡椒で味を整え、蓋をして弱火で15分。さらに10分ほど蒸す。仕上げにレモンを添えて完成。

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
31						

※丸の付いている日が定休日です。