

ミニミニクッキング

肉の紅茶煮

ー材料ー

肩ロース
ブロック…500g



紅茶ティバッグ



(調味料)

醤油・酒・みりん
…各カップ1/2



酢…カップ1/4



作り方

1. かぶる程度の湯にティバッグを入れる。
2. お肉を入れる。40分位煮る。
(途中ティバッグを取り出しても良い)
3. 別のお鍋に調味料全部を入れ、ひと煮立ちさせる。
4. 3のタレにお肉を1日漬け込みます。

できあがり♪

☆肩ロース肉が最適 圧力鍋が便利(時間短縮)
簡単で美味しいと好評です。ぜひお試しください。
永山 Kさんより

ぼくたちは人気もの



で家族のそばが大好きです。おじいちゃん猫の『あーちゃん』は仙台←豊ヶ丘←永山と引越のたびにトキトキ、ワクワク…探検心旺盛に歩き回っていました。おじいちゃん猫の『ちーくん』は、初めての引越しが怖かったのでしょう。数日間押入れから出る事ができませんでした。ベランダに出れるようになったのはなんと3ヶ月後…どちらも長生きしてね!

『あーちゃん』は16歳、茶トラの『ちーくん』は13歳、2匹とも甘えん坊

黒猫の『あーちゃん』

このコーナーへのご投稿をお待ちしています。
お写真1枚と200字以内の紹介文をお送りください。
掲載させていただいた方にはささやかなお礼を差し上げます。

☆プレゼントコーナー☆

※今月のキーワードは『木枯らし1号』です。
■パソコンや携帯電話から応募をする際に必要となります。

おしゃべりドットコム

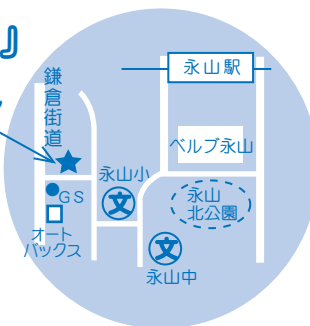
<http://www.sawayaka-mail.com>

2005年11月25日(金) vol.122

『街のたより』第45回

『ようこそ! 小さなクリスマスガーデンへ…』
～永山駅前、ASA永山店前～

いよいよ師走…キーンと澄んだ冬空の下、やさしい光を放つクリスマスイルミネーションには、誰もがホッと癒されます。
2002年夏、緑宝園さん(豊ヶ丘)のプロデュースによりデビューした永山店前のミニ花壇…もみの木としては珍しい『ブンゲンストーヒ』や『ブルーアイズ』をメインツリーにして、折々の花が楽しめるやさしい空間が演出されています。さて…今年もこの花壇がクリスマスモードに大変身! そりにのったプーさんがお出迎え、坂道でまたたく『きらきらワールド』にぜひお立寄りください。



↓ブルーアイズ

↓ブンゲンストーヒ



花壇には①②③ etc…

↑そりにのったプーさん

お花のネーミング☆おもしろ編

ここ数年、パンジーやビオラにもいろいろな品種が登場しています。花壇をにぎわす、鮮やかなパリエーションを春先までお楽しみください。

- ①リカちゃんシリーズ(虹色スミレ)
～おもちゃのタカラとコラボレート～
☆スイートハートリカ ☆ロイヤルブルーリカ
☆メープルリカ ☆ノーブルリカ
☆ブリリアントリカ
数十年の歳月をかけて誕生した新色のパンジー5種
- ②やまとうた物語 『清少納言』(ビオラ)
高温期には黄色が強く、低温になると上弁が青みがる。ほかに紫式部・静御前(小輪パンジー)なども…。
- ③あいちゃんシリーズ(ビオラ)
あいちゃん・まいちゃん・みいちゃん・ゆうちゃん
あらゆる面で優れた次世代ビオラ。
名前に迷ったら誰かをイメージ。

お花についてのあらゆるお問合せは『緑宝園』さんへ…。 多摩市豊ヶ丘2-31-3(貝取大通り) TEL042-375-1048