

イチオシ Recipe*



シンガポールチキンライス

(クックパッドより)

【材料 (3~4人分)】

- 鶏もも肉：2枚
- 生姜チューブ：3センチ
- ニンニクチューブ：3センチ
(もちろん生のすりおろしでもOK)
- 塩：適量
- 鶏がらスープの素：小さじ1
- 米：2合

【作り方】

1. 鶏肉の余分な油をキッチンバサミで切り、皮にフォークで穴を開ける。
2. 皮に塩をすり込む。
3. 洗った米の上に少量の水、すりおろされたニンニク・生姜・鶏がらスープの素を入れ、混ぜる。

4. 2合の目盛まで水を足し、鶏肉を皮を下にして米の上に置き、普通炊きスイッチオン！！
5. 炊き上がり！！
炊いている間も部屋中に美味しそうな香りがたどよみます。
6. 鶏肉のみ取り出しスライスする。熱ければ、キッチンペーパーを水で軽くぬらしたもので押さえるといいです。
7. 炊飯後すぐに取り出せば、肉は綺麗にスライスできますが、しばらく保温で放置すると、さらに柔らかくなって形が崩れます。
8. ご飯の上にスライスした鶏肉を乗せ、お好みで野菜を添えれば完成です。

オススメ Shop*



ホテルグランヴィア大阪 リップル



ホテルの1階にあるカフェ・リップル。このオススメは、大人向けのお子様ランチがコンセプトの「大人プレート」。人気のオムライスプレートは、とろとろ卵のオムライスに海老フライ、ハンバーグが一度に楽しめます。その他、季節ごとのワンプレートもあります(^-^)



〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1 ホテルグランヴィア大阪1F

TEL: 06-6347-1401

営業時間: 朝食-8:00~10:00 (L.O. 10:00)、昼食-11:00~17:00 (L.O. 17:00)

夕食-月~木・日・祝日 17:00~23:00 (L.O. 22:30)

金・土・祝前日 17:00~23:30 (L.O. 23:00)

定休日: なし

スタッフのつぶやき



大晦日に、毎年恒例となっている除夜の鐘を突きに行き、昨年の感謝と今年一年無事で過ごせるようお参りしてまいりました。“108つ”までにつけるように23時頃から並び、十番目ぐらいの鐘をつけました。山間のお寺なので寒かった~!!

また、3日に伏見稻荷大社へ商売繁盛のお参り。凄い人でした!! 駅を降りてから本殿まで1時間以上もかかりました。千本鳥居は人の多さに断念しました(-_-)

by羽倉



編集後記***

しばらくは暖かい気候が続きましたが、やっと冬らしく寒くなってきましたね。皆さま体調は崩されていませんか？

さて、前号でお知らせしておりました新ホームページ (<http://www.hagura-kenchikukobo.net/>) では、コツコツと施工事例やブログなどを更新中です。ブログでは、現場のことはもちろん、インテリアや収納、プライベートなことまで色々なことを書いていますので、お時間があるときにぜひご覧くださいね♪

しばらくは寒い日が続きますので、お身体ご自愛下さい(^-^)

ではでは、次号もお楽しみに(*^0^*)

編集: 宮本

はぐら建築工房通信/第5号 2016年01月15日発行

発行所: はぐら建築工房 株式会社

〒611-0011 京都府宇治市五ヶ庄古川1番地の1

TEL*(0774)26-8679 FAX*(0774)26-8680

<http://www.hagura-kenchikukobo.net/>