

こんにちは。LIXILリフォームショップささしま店です。すっかり秋めいてきて、マスクも苦にならないようになりました。皆様はいかがお過ごしでしょうか。帰宅途中などに聞こえてくる虫の声に耳を傾けると、昨日よりも音色の種類が増えていたり変わっていたりして…そんな秋が好きです。ただ、最近秋が短くなった感じるのは私だけでしょうか？つい先日まで事務所エアコンの温度を上げるの下げるとやり合っていたのに、少しずつでも冬支度をしなければと思う日々です。ラニーニャ現象の発生により、日本に上陸する台風が少ないのは良かったのですが、その影響により今年の冬は例年よりも寒くなるのだとか…。雪景色は楽しみなんですけどね。それでは皆様、体調管理に気をつけ、あたたかくしてお過ごしください。



かんたんレシピ



～豚肉とナス、 マイタケのレモンみそ炒め～

味噌のコクにレモンのさわやかな風味が絶妙にマッチするボリューム満点の炒めものです!!

材料（2人前）

- 豚肉薄切り…120g
- ナス…1本
- マイタケ…1/2株
- 豆苗…1/4束
- みそ…大さじ1
- レモン汁…大さじ1
- さとう…小さじ1
- みりん…大さじ1
- レモンの皮・サラダ油…適量



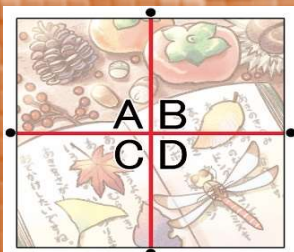
教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。

☆作り方☆

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。ナスは乱切り、マイタケは手でほぐし、豆苗はざく切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ナスを炒める。油がなじんだら、豚肉を加え、半分ほど火が通ったら、マイタケを加えてさらに炒める。
- ③みそ、レモン汁、さとう、みりんを混ぜ合わせ、②に加え、さらに絡めながら炒め、豆苗を加え、サッと火を通して器に盛りつける。
- ④③にレモンの皮をすりおろし、ふりかける。
※レモンは防腐剤不使用のもの（国産がおすすめ）をしっかりと洗ってからすりおろしてください。食べる直前にふりかけると、香りが立ち、風味が増します。

まちがいさがし

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットでお答えください！



答えは、当店
ホームページの
ブログで公開！



lixil-rs-hoshigaoka.com