



所在地:岡山市北区足守1821番2

土地価格:450万円

土地面積:217㎡(65.64坪)

坪単価:約6万8556円

前面道路幅員:約6.2m

建築条件:無し

地目:田

都市計画:市街化区域

用途地域:第1種住居地域 建蔽率60%容積率200%

下水道:敷地内取付枅有

上水道:前面道路敷設済みφ75

敷地内引込無し

備考:上物あり

現状有姿取引とする。

南北に長い敷地ですが、西に幅員約6.2mの公道と接しており接道距離が長く使い勝手の良い土地です。東側に新しく道路ができたため、交通量はさほど多くなく、騒音についても、あまり気になりません。



《現地地図QRコード》



今月のお勧めレシピ <タイ風エスニック揚げ焼きそば>

森安 晴香

チンゲン菜は春と秋の穏やかな気候の時に収穫され、多く出回ります。中でも、気温が下がるぎりぎりの晩秋あたりがもっとも味も栄養価もよくなるので、10月～11月が一番おいしく食べられます。チンゲン菜に多く含まれているβカロテンやビタミンCは免疫力の向上、風邪やがんの予防に効果が期待できます。さらに、βカロテンは、髪健康維持、視力の維持などの働きがあるので老化防止に繋がります。油と一緒にとると吸収が高まるので、炒め物にすると効果的です。



<材料1人分> ※麺は、市販の揚げそばを使用しても良いです。

中華麺(生麺)	1玉	★ナンプラー	小さじ2
揚げ油	適量	★味噌	小さじ1
★豚小間切れ肉	100g	★オイスターソース	小さじ1
☆しょうゆ	小さじ1/2	★砂糖	小さじ1
☆オイスターソース	小さじ1/2	★鶏がらスープの素	小さじ1/2
☆砂糖	小さじ1/4	すりおろしニンニク	小さじ1/2
☆チンゲン菜	100g	水溶性片栗粉	適量
☆水	200ml	サラダ油	大さじ1

<作り方>

1. チンゲン菜は根元を切り落とし、ざく切りにする。
2. ボウルに豚こま切れ肉を入れ、下味(☆)の材料をもみ込む
3. 中火に熱したフライパンにサラダ油を引き、2、すりおろしニンニクを入れ炒める。
4. 1を加え強火でさっと炒め合わせたら、水、★の材料を入れ中火で煮る。
5. チンゲン菜がしんなりしたら水溶性片栗粉を回し入れ中火でとろみがつくまで煮る。
6. 鍋底から3cm揚げ油を注ぎ、180℃に熱したら中華麺を入れてほぐし、カリっとするまで1分ほど揚げて油を切る。皿にのせ、5をかけて完成。