

不動産売却相談会

12/20
Sat.

相続不動産、空き家、空き地、ご自宅の売却など
ご所有の不動産に関するお悩みならなんでもどうぞ！

相談無料

2025.12.20(土)

10:00~17:00

場所：えびすや株式会社

ご予約はこちら ※要予約

☎086-284-6170 or



すっきりと今年を終えるために、是非ご相談ください♪

今月のおすすめレシピ <ほうれん草のワンパンスープパスタ>



冬においしさが増すほうれん草。寒さに耐える過程で葉の糖度が上がり、甘味と旨味がぐっと深まります。鉄分・葉酸・βカロテンなどの栄養が豊富で、貧血予防や免疫力アップにも心強い存在です。今回ご紹介するのは、ほうれん草を使ったスープパスタ。豆乳ベースのスープに甘味が溶け込み、彩りも風味も一段UPします。寒い季節のごちそうに、旬のほうれん草をたっぷり使った一皿はいかがでしょう。



<材料 2人分>

玉ねぎ	1/4個	豆乳	300ml
ほうれん草	1/2束	塩、黒胡椒	少々
ベーコン	3枚	粉チーズ	適量
オリーブ油	大さじ1と1/2	★白だし	大さじ2
スパゲッティ	160g	★おろしにんにく	小さじ1



<作り方>

1. 玉ねぎは薄切りにする。ほうれん草は4cmに切る。ベーコンは1.5cm幅に切る。
2. フライパンにオリーブ油大さじ1/2を中火で熱し、ほうれん草をしんなりするまで炒めて取り出す。
3. オリーブ油大さじ1/2を引き直して中火で熱し、玉ねぎ、ベーコンを入れて炒める。
玉ねぎがしんなりしたら、水600ml、★を加える。
4. ひと煮立ちしたらスパゲッティを加え、ふたをして袋の表示時間通りに時々混ぜながら加熱する。
スパゲッティが好みの茹で加減になったら豆乳、ほうれん草を加えて弱火で温める。
5. オリーブ油大さじ1/2を回しかけ、塩・胡椒で味を調える。器に盛りつけ、粉チーズを加えて完成！

工務店社長が、
初めて建てる自分の家

リアルタイム配信中



PASSIVE_LIFE_STORY

えびすや社長が、自宅の家づくりの様子をインスタで発信中！
ぜひチェックしてみてください♪

ドーモ
Duomo
について

えびすやは、岡山市北西部（足守・一宮）を中心に不動産・建築・まちづくりの観点から地域の皆さまの暮らしをより良くすることを目指す会社です。本紙は、地域の皆さまへえびすやという会社を知って頂き、より親しみを持っていただけるように発行しているニュースレターです。

えびすや株式会社