



皆さん、こんにちは！

毎日うだるような暑さが続いていますね。体力も落ち夏バテの方もいらっしゃるのではないのでしょうか。夏バテの予防はしっかりと栄養のある食事を取ることだと言われますので、しっかり食べて元気に夏を乗り切りましょう！

## 足守で「学生コンペ」を開催します！

えびすやはこの度、県内の建築学科の学生さんを対象にコンペを開催します。

テーマは「歴史と文化のある町足守にある、店舗兼住宅の活用」です。

今年2月の感謝祭の会場としても利用した店舗兼住宅（弊社社長の実家）。現在は誰も住んでおらず、空き家となっています。この建物を「足守にあったら面白いと思えるようなものにリノベーションして活用できないか」と弊社はずっと考えていました。

そんな時に、県立大学で建築を学んでいる学生さん、岡山大学で建築を学んでいる学生さんとそれぞれお話をする機会があり、県内の学生を対象にコンペをしてアイデアを募ってみてはどうかと提案を頂き、このコンペを主催することになりました。

学生さんの枠にとらわれない自由な発想がこの空き家をどのような空間に代えてくれるのか、今からとても楽しみにしています！

HPに店内の写真などあげていますのでそちらも是非ご覧ください！



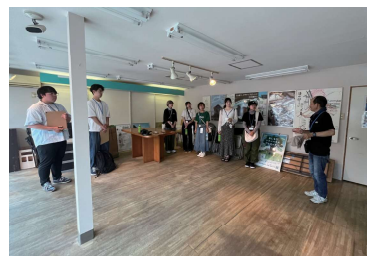
HP



### 7/20(土)現地見学会 開催しました！

物件を実際に見ていただく見学会を開催しました！

県立大学の学生さん5名と岡山大学の学生さん2名にご参加いただき、店舗部分から奥の住居部分までしっかりとご見学いただきました。



## 今月のおすすめレシピ <ナスのみぞれ煮>

森安晴香

ナスは初夏から初秋にかけて旬を迎えます。夏ナスはみずみずしく、秋ナスはタネが少なく実が締まっているのが特徴です。ナスはあまり栄養が無いと思われがちですが、食物繊維やカリウム、葉酸などの他、美肌によいとされるポリフェノールが豊富です。ポリフェノールは皮に含まれているので、ぜひ皮ごと食べるレシピを選んでみてください！また水にさらしすぎると栄養素が流れ出てしまうので、水にさらすときは10分程度にしておきましょう。



### <材料 2人分>

ナス 2本  
 サラダ油 大さじ2  
 大根 10cm程度  
 青ねぎ 少々



### <調味料>

☆水 100cc  
 ☆醤油 大さじ1  
 ☆砂糖 大さじ1  
 ☆顆粒だし 小さじ1



### <作り方>

1. ナスはヘタを落として縦半分に切り、格子状に飾り包丁を入れる。
2. 熱したフライパンに油をひく。ナスを皮の方から焼き、焼き目がついたらひっくり返して両面焼く。
3. 鍋に2と☆を入れ、沸騰したら弱火で2～3分煮込む。
4. 大根をすり下ろす。
5. 3の鍋に4を入れてさらに1分ほど、大根おろしが透き通るまで火を通したら完成です！