

レンタルスペース えびすやテラス

えびすやの2階にある「えびすやテラス」。今まではお客様との打ち合わせやイベントの会場として利用していましたが、地域の方々にも気軽に使っていただけるようにレンタルスペースとして貸出しを始めます！



用途

- ・打ち合わせ
- ・セミナー、勉強会、ワークショップ
- ・教室、レッスン
- ・地域活動やサークルの集まり
- ・展示、ポップアップイベントなど

※内容によってはご利用いただけない場合があります。

ご利用可能日

月～土(日・祝除く)

原則、えびすやの営業日でのご利用を想定しています。

金額

- ①【午前】 9:00～13:00 ⇒ 5,000円
- ②【午後】 13:00～17:00 ⇒ 5,000円
- ③【全日】 9:00～17:00 ⇒ 8,000円

皆様に使っていただきながらより良いサービス内容にしていければと思っておりますので、是非たくさん使っていただいているんなご感想をお寄せください！
ご予約は、右の二次元コードかご来店にて承っております！

詳細はこちらから！⇒



今月のおすすめレシピ < 鯖のパン粉焼きトマトソースのせ > 森安 晴香

春を告げる魚と書く鯖(さわら)は、まさに春に旬を迎える代表的な存在。この時期、瀬戸内海に産卵のために集まることから、岡山では昔から鯖の消費量が多く、郷土料理として愛されている食材です。良質なたんぱく質やDHA・EPAも豊富で、体づくりや健康維持にも心強い魚です。和食の印象が強い鯖ですが、洋風の味付けとも好相性。3月号でご紹介する「鯖のパン粉焼きトマトソースのせ」では、鯖のやさしい旨味を香ばしく楽しんでいただけます。



<材料 2人分>

| | | | |
|---------|------|---------|------------|
| 鯖 | 2切れ | パセリ(刻み) | 1枝 |
| 塩胡椒 | 少々 | ★トマトソース | |
| パン粉 | 大さじ2 | カットトマト缶 | 1/2缶(200g) |
| 粉チーズ | 大さじ1 | 砂糖 | 小さじ1/2 |
| オリーブオイル | 大さじ1 | 塩 | 小さじ1/3 |
| 玉ねぎ | 1/2個 | 胡椒 | 少々 |
| にんにく | 1かけ | コンソメ | 小さじ1/2 |



<作り方>

1. 鯖は塩胡椒をふり、5分置く。キッチンペーパーで水けをふく。
2. ボウルにパン粉、粉チーズを入れて混ぜる。
3. 耐熱皿に鯖を並べ、混ぜたパン粉をかけて、オリーブオイル半量(大さじ1/2)をまわしかける。アルミホイルをかぶせてトースターで鯖に火が通るまで12分ほど焼く。
4. フライパンに残りのオリーブオイル(大さじ1/2)を入れて熱し、みじん切りにした玉ねぎ、にんにくを入れて香りが立つまで弱火で炒め、★を加えてひと煮立ちしたら、弱火で半量になるまで煮る。
5. さわらの上にトマトソースをかけ、刻みパセリをちらして完成です♪

工務店社長が、初めて建てる自分の家

リアルタイム配信信中



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♪

ドーム
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