

第2回 あしもり ツリーハウス ワークショップ

5/19(日)

10:00~12:00

全3回

参加無料

手軽に
DIY体験!!

第1回はたくさんの方にご参加いただき、皆さんそれぞれに楽しんで取り組まれていました!

今回は床板を貼るのがメインですので、DIYがお好きな方はもちろん、ちょっと体験してみたいという方にもオススメです! お子様や工具などの扱いが苦手な方にも、簡単なワークショップをご用意していますので、お気軽にご参加ください♪



第2回は
床板を貼ります!!

お申込・詳細はこちら



お電話からもお気軽に
お問い合わせください♪

限定20名

今月のおすすめレシピ <アジのさんが焼き>

森安晴香

良質なタンパク質やカルシウム、ビタミン、DHA や EPA などがバランスよく含まれた栄養満点の魚であるアジは、初夏に旬を迎えます。これからの時期、美味しくて値段もお求めやすくなるので積極的に食卓に取り入れたいですね!

今回は千葉県の上房総地方の漁師料理である、「さんが焼き」をご紹介します。こちらは、一言でいうと「なめろう焼き」。新鮮なアジなどの魚に味噌や薬味を入れて粘りが出るまでたたいたものをじっくり焼き上げた料理です。さっぱりとしていて、暑い夏にもおすすめですぜひお試しください♪



<材料 2人分>

アジ (3枚おろし)	2尾	みそ	大さじ1
すりおろし生姜	大さじ1	大葉	8枚
小ねぎ	1本	サラダ油	小さじ2
みょうが	1/2個	レモン	1/8個
味噌	大さじ1		

<作り方>

1. 小ねぎ、みょうがはみじん切りにする。アジは薄切りにする。
2. 1, すりおろし生姜、味噌を加え包丁で細くなるまでたたく。
3. 8等分して大葉で包み、形を整える。
4. フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、3を並べて焼く。両面に焼き色がつき、中まで火が通ったら火を止める。
5. お皿に盛りつけ、レモンを添えて完成です。