

HOUSE DEPOT だより

2017.4

HOUSE DEPOT 0120-930-036
ハウスデポ唐津 0955-77-8007 0955-77-8008

<http://www.house-depot.jp>

ガーデン & エクステリア

お庭の有効活用はできていますか？お庭が変われば、生活はずっと豊かになります！

草むしりはもうイヤだわ…



駐車場を拡張したり…



デッキを作りペット・家族のくつろぎの空間にしたり…



天候を気にしない
ランドリースペースにしたり…



お庭で過ごすのが
楽しくなったわ♡



4月になり、桜の季節がきました(^▽*) もうお花見された方も多いのではないのでしょうか！
ショールーム向かい側の桜がもうすぐ満開なので、お花見しようと思っています♪！
今月は、タカラスタンダードの唐津タカラフェアや22・23日にはイベントを行う予定です！
お気軽にお越しください♪ 今後ともハウスデポ唐津をよろしく願いいたします。
新築・リフォーム・お庭まわりなどのご相談はぜひ、ハウスデポ唐津へ！(^0^)/
皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

ハウスデポ唐津 スタッフ一同

春の唐津タカラフェア

日時 4/8(土) 9(日) 10:00~17:00

場所 タカラ唐津ショールームにて

水まわりに関する新築・リフォーム相談会が開催！
見学だけでも大歓迎ということで、ご家族、お友達
と行きませんか(*'▽')？
商品を見るだけでなく、8日(土)にはバスソルト作り
体験、9日(日)にはフットマッサージをしてもらえる
イベントもご用意してあります！

* イベントスペースご利用案内について *

ショールーム内にあるイベントスペースは、多目的な
レンタルスペースとして誰でもご利用頂けます♪
例えば…セミナー・ギャラリー・ワークショップ・レッスン など

【 営業時間 】 10:00~17:00

【 ご利用料金 】 3時間 500円

お申込は お電話・FAX・メール・ご来店にてお願いします♪



4月の イベントスケジュール

- 4/18(火) ポッケデポ
- 4/19(水) ツキイチENJOYLIFE
- 4/22(土) おひるまカフェマルシェ
- 4/23(日) 第2回COCOKARA
イベント開催！

詳しい内容はハウスデポ唐津の
ホームページに載せています！
ご覧ください(*^*)v♡

ハウスデポ唐津
* 店休日のお知らせ *
4/6(木)、4/13(木)
4/20(木)、4/27(木)
お休みさせていただきます。

意外と使える！マシュマロでお手軽スイーツ♪

甘くてフワフワのマシュマロ。手づくりスイーツに活かして、楽しい&おいしいひとときを過ごしてみませんか？

みなさま、元気で過ごすごしでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「マシュマロのアレンジレシピ」です。そのまま食べたり、コーヒーに浮かべてもおいしいマシュマロ。でも余ったりしていませんか？マシュマロは、砂糖や水飴、ゼラチンなどでできているので、手づくりスイーツの強い味方になります。ぜひ活用してください！

チョコレイトで幸せ♪ 甘いスイーツ

●超簡単！マシュマロチョコトースト：ちよつと前から流行っているチョコマシュマロピザを食パンで再現します。細かく切った板チョコを食パンの上に乗せ、その上からマシュマロを敷きつめてオーブントースターで焼くだけで完成！時間は2〜5分。トースターによって所要時間が異なるので、状態を確認しながら焼いてくださいね。

マシュマロインスイートチョコ：スイートチョコレイト（乳製品を含まないカカオ分50%前後のチョコ）200gに50g程度の無塩バターを湯煎で溶かす。そこへ50gの生クリームと、好みの数のマシュマロを小さくちぎって入れて混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やせば完成。マシュマロの食感が楽しいですよ！



マシュマロ in スイートチョコにはドライフルーツやナッツを加えればさらにおいしい！

●チョコムース：板チョコ（50〜55g）1枚を刻んでおく。牛乳200ccを鍋に入れて火にかけて、ふつふつと沸いてきたら、マシュマロ100gを入れて溶かす。そこへ刻んだ板チョコを入れて混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やすだけ。飾りに生クリームやチョコをトッピングすればより本格的になります。



●マシュマロでミルクプリン：深めの耐熱の器に水50ccとマシュマロ100gを入れて電子レンジで加熱し、マシュマロを溶かす。そこへ温めた牛乳200ccを混ぜながら加え、器に分け入れ、冷蔵庫で冷やせばできあがり。

ホットケーキミックスや乳製品とも相性抜群！

＊さらに：器に分け入れる前にアーモンドエッセンス10滴ほどを加えれば「杏仁豆腐」に！缶詰のフルーツを加えても良いですね。



マシュマロを水で溶かすときは500or600Wで1〜2分。粒が残っているようならさらに過熱してください

●レアチーズケーキ：クリームチーズ40gを500か600Wの電子レンジに30〜40秒温めてやわらかくする。そこへ同量のマシュマロを加えて、さらに3〜4分電子レンジで加熱後、粒がなくなるまで混ぜる。さらに無糖のヨーグルト80gを入れて滑らかになるまで混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やせば完成！お好みでレモン汁を2〜3滴加えても良いし、器の底に砕いたビスケットを入れても良いですね。

●スコーン：ホットケーキミックス50gとその半量程度の無糖ヨーグルトを混ぜる。そこへ小さくちぎったマシュマロをお好みで混ぜ、好きな形につくり、180度のオーブンで12〜15分焼きます。＊そこへ：抹茶やココアの粉を加えて混ぜれば、味のバリエーションも広がります♪



こちらで紹介したレシピの材料の分量はお好みで増減してくださいね♪

