

HOUSE DEPOT 2017.7

だより

HOUSE DEPOT ☎ 0120-930-035
 〒847-0031 佐賀県唐津市唐津1360-1
 ☎ 0955-77-8007 📠 0955-77-8008

ハウスデポ 唐津

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

夏❄️がやってきます！お家の風通しはどうか？
 そこで、

扉を閉めたまま採風・換気出来るドア
 を付けられたお家をご紹介します♪

Y様邸 After



こちらのドアは、キッチン横の勝手口ドア
 になります。以前は風を通すには扉を
 開けたままにしないとイケませんでした。
 それが今では、扉を閉めたまま風を通す
 ことができます♪

お料理中に暑い空気がこもったり、
 網戸がついているので虫が入ってきたり
 する心配がなくなりました☆



上の商品以外にも、
 玄関の扉を閉めたまま網戸の部分
 だけ開けることができる商品もご
 ざいます♪
 鍵を閉めたままなので、防犯対策
 をしながら、風通しもよくなれば
 いいですね♪



7月になりました。下旬には梅雨が明け、花火大会や海開きと楽しい季節がやってきますが
 今年も猛暑になるということです！脱水症に十分気をつけて熱中症対策を行いましょう！

本格的な夏が来る今ぐらいからこまめに水分をとるように私たちも気を付けます(>_<)！

風通しがいい商品等もございますので今後ともハウスデポ唐津をお願いいたします！

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！(^O^)/

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

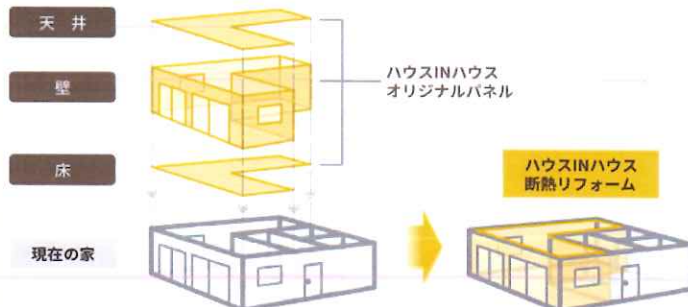
ハウスデポ唐津 スタッフ一同

もうすぐ
 始動！



家の中身を新築に。

思い入れのある家を壊さずにお家の中にお家をつくる



設計の
 小松です(*~*)



ハウスデポ唐津
 * 店休日のお知らせ *

7/6 (木)、7/13 (木)
 7/20 (木)、7/27 (木)

お休みさせていただきます。

* イベントスペース
 ご利用案内について *

ショールーム内にイベントスペースが
 あります！イベントスペース多目的な
 レンタルスペースとして

誰でもご利用頂けます♪

例…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
 にて承っております♪

ハウスデポ唐津 初☆
 モデルハウス 8月下旬完成予定♪！



※イメージなので、実物は少し違います。

住まいのかわら版

29年7月号

コーンフレークやグラノーラを美味しくアレンジしましょう！

シリアルの中でも代表的なコーンフレークやグラノーラをおかずやスイーツに活かしてみませんか？

みなさま、元気で過ごしましょうか？

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「コーンフレーク&グラノーラ」です。

コーンフレークやグラノーラは、総称で「シリアル」といいます。コーンフレークは、トウモロコシ粉に砂糖や食塩などを混ぜて加圧したもの。グラノーラはオーツ麦やナッツ類に植物性油脂やはちみつ、メープルシロップなどを混ぜてオーブンで焼き上げたものです。どちらも炭水化物やタンパク質、ビタミン類、食物繊維などの栄養が摂れるので忙しい朝などに重宝します。でも、余ってしまってもありますね。そこで、アレンジ法をご紹介します。

コーンフレークを ふだんのおかずにも活用！

●コーンフレークチキンカツ

鶏肉は胸肉でももも肉でもOK！

①適当な大きさに切った鶏肉に塩、こしょうで下味をつける。②小麦粉↓溶き卵↓細かく砕いたコーンフレークの順に鶏肉をつけ、衣がなじむように15〜30分程度冷蔵庫で寝かせる。③180度の油で揚げる。



チキンカツは、コーンフレークにすりごまを混ぜても美味しいです♪

●コーンフレークサラダ

シンプル版：レタスや野菜をベースにハム、きゅうりなどお好みの具材を混ぜ、コーンフレークを散らすだけ！コーンフレークの味がシンプルなのでドレッシングもフレンチや和風などなんでも合います♪

ヨーグルト版：①きゅうり、ゆでたジャガイモとにんじん、プロセス



●グラノーラバー

①マシユマロ60gを電子レンジで溶かし、大きじ1〜2杯の油と120gのグラノーラを入れて熱いうちに混ぜあわせる。②パットやオーブンシートに薄く広げ、冷蔵庫などで15〜30分冷やしてカットする。

●コーンフレークでもグラノーラでも！ちよつと贅沢パフェ

①グラスなどの底にコーンフレークかグラノーラを敷く。②パニラアイスとお好みの缶詰のフルーツを入れる。③アイスや生クリームといちごやバナナ、キウイなどお好みの生のフルーツを切って飾れば完成！アイスやフルーツを変えればいろいろな楽しめます。

ここで紹介したレシピの材料の分量はお好みで調整してくださいね。



パフェはコーンフレークならお好みのジャム、グラノーラならヨーグルトとあえてから底に入れても美味♪



スコーンやバーの油はサラダ油でもオリーブオイルでもOK！

