

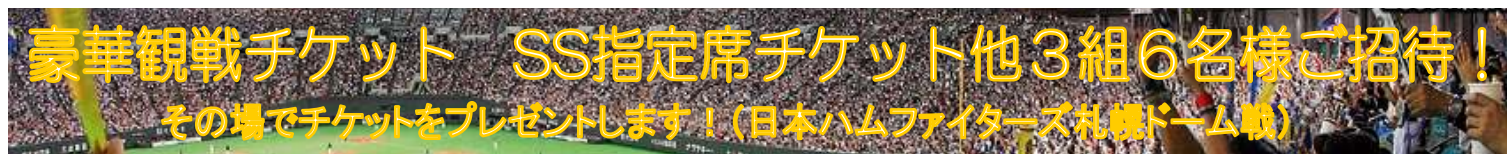


「やまもく感謝祭」開催決定！のお知らせ。

日頃の感謝を込めまして、大変おもしろい企画をいたしました！
お客様はもとより是非ご近所の方や、お友達をお誘いのうえ沢山のご来場をお待ちしております。

日にち 平成22年7月4日（日曜日）
時間 10：00～16：00
場所 やまもく駐車場スペース内

感謝祭で行うゲーム(社長とジャンケン対決)に参加するだけで、なんと…



がその場で当たります！！

- 産地直送 生鮮野菜・青果 販売コーナー
- もちまき大会
- 大工による包丁とき、まな板削り無料コーナー
(午前中のみ受付・一世帯2本まで)
- どんなサイズでもワンコイン500円 網戸張替コーナー
- アウトレット商品・半端材販売コーナー
- 飲食コーナー



詳細につきましては、やまもくホームページイベント情報、
6月下旬に配布するやまもく感謝祭のチラシをご覧ください。

居心地のいい部屋 ～色のチカラ～

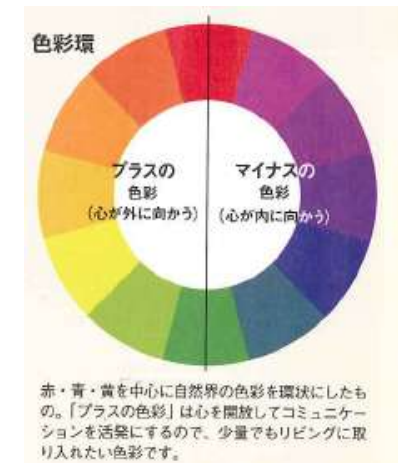
すべての色には、人間の内面に働きかけるチカラがあります。

心を外向的にする「プラスの色」と、心を内向的にする「マイナスの色」がありますが、偏った色のもとでは心も影響を受けてしまいます。

人間の心はプラスもマイナスも必要なので、偏らないようにバランスを整えることが大切です。

部屋のベースの色を変えるのは大掛かりになり大変ですが、クッションやテーブルカバーなど、小さくて取替が簡単なものに色のアクセントを加えてみてはいかがでしょうか？

自分が苦手だと思っていた色が、意外に癒しや気分転換の効果があるかも知れません。



梅雨にさっぱりメニュー！牛しゃぶしゃぶの梅ダレ☆



■材料■

- 牛肉(しゃぶしゃぶ用)…200g
- 片栗粉…大さじ2
- 乾燥海藻ミックス…15g
- キュウリ…1本
- 白ネギ…10cm

◆タレ◆

- 梅干し…4～5個
- だし汁…大さじ3
- 作り置き甘酢…大さじ1



- ①乾燥海藻ミックスは袋の指示通りに水で柔らかくもどし、水気をしっかりきる。
- ②キュウリは両端を切り落とし、せん切りにする。
- ③白ネギは長さ5cmに切って芯を取り除き、白髪ネギにする。
- ④大葉は軸を切り落とし、せん切りにする。
- ⑤梅干しは種を取り、包丁でたたいてペースト状にし、その他の＜タレ＞の材料と合わせる。
- ⑥牛肉に片栗粉を薄くつけ、熱湯に1枚ずつ入れて火が通ったら氷水に取り、ザルに上げて水気をきる。
- ⑦器に海藻ミックス、キュウリ、牛肉、白髪ネギ、大葉を順に盛る。小皿に＜タレ＞を入れ、タレをつけながら食べる。

＜作り置き甘酢の作り方＞小鍋に砂糖大さじ2・2/3、塩小さじ2/3、酢100mlを全て入れ火にかける。ひと煮たちさせ砂糖が溶けたら火を止め常温まで冷ます。保存瓶に入れ冷蔵庫で保存する。