



視察



～北欧の国フィンランドへ～

先月号でもご紹介させて頂いた弊社の規格住宅「トレッティオ」のデザインコンセプトでもある北欧の住宅・デザイン・ファブリックの視察に北欧の国フィンランドへ行ってきました。一番の印象は、自然の中にうまくデザインが取り込まれていること。日本もですがそれ以上に自然と向き合った生活スタイルを大切にしていた国でした。日本にはない色使いが都市の中に調和されていることに驚きました。また、日本でも知られている『マリメッコ、イッタラ、アラビア』等の有名ブランドにも訪問し、歴史を感じながらも、今も通用するデザイン・価値観がそこに生活する人々にはありました。



映画になったかもめ食堂にも行ってきました♪



物を売るだけでなく豊かな心、価値観を提供する北欧のデザインは『人間の暮らしの原点』を思い出させてくれるものでした。この経験を少しでもお客様に還元できるように、ご提案力に磨きをかけていきますので今後ともよろしくお願い致します。

さっぱりスタミナ料理！



いよいよ暑くなってきましたね！

そんな、この時期に…夏バテ対策にいかがですか？

ちゅちゅと簡単！甘辛だけどさっぱりとした豚肉のソテーです。

いっぱい食べて、元気に夏を過ごしましょう！



・豚ロース肉
(厚切りテキ・カツ用)…2枚
・塩コショウ…少々
・小麦粉…適量
・粗挽き黒胡椒…少々
・ごま油…少々
・サラダ油…適量

☆砂糖…大さじ2 ☆酒…大さじ1
☆みりん…大さじ1 ☆酢…大さじ1
☆醤油…大さじ1.5
☆にんにく(すりおろし)…1片
☆しょうが(すりおろし)…大さじ1/2

①☆の材料を混ぜ合わせておく。

②豚ロース肉のスジを切り、塩コショウをし、薄く小麦粉をつける。

③フライパンに油をひき、豚肉を焼く。火が通ったら余分な油をペーパーで取り、①の調味料を加えて適度に煮詰める。

④仕上げに粗挽き黒胡椒を振って、ごま油を垂らす。
お皿に移して、完成♪