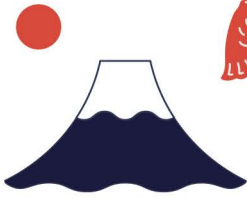




soramado family にお届けする

soraのおと



毎日の中のささいな楽しみを、
みなさんにお届けするお便りです

心がホッとあたたまるようなことなど
家のことや暮らしのことはもちろん、日々のこと、
それからソラマドのことも♪綴っていきます



今年もよろしくお願いいたします! 🍷

こんにちは! 2023年もsoraのおとの作成を担当させていただきます、宇都木です。本年も宜しくお願いいたします 🍷
まずはじめに、毎月のイベントに関するお知らせです。ソラマド埼玉では、例年お客様のお家の見学会イベントを沢山開催
させていただいておりますが、今年は、ワークショップなどの体験型・参加型イベントも複数開催することになりました!
まだ詳細は決定していませんが、今すぐにお家を建てる予定はないという方でも、お気軽にご参加いただけるイベントを
企画していきたいと考えております。

イベント情報は、DMチラシ・ホームページ・インスタ・
公式LINEにて順次公開をしていきますので、開催を楽し
みにお待ちいただけたら幸いです。「こんなイベント
して欲しい!」といったリクエストも募集しております 🍷
また、お家の見学会も引き続き沢山開催したいと考えて
おりますので、ソラマドOBのみなさま、お力添えのほど
よろしくお願いいたします 🍷



▲過去のワークショップの様子です(左:ハーバリウム教室/右:椅子作り)

ホットサンドメーカーで絶品おもちアレンジ

お正月で消費しきれなかったお餅が沢山ある我が家。美味しく食べられるお餅のアレンジレシピを探していたところ、SNS
で以前話題になっていた「ホットサンドメーカーでつくるあんバター餅サンド」のレシピに出会いました。家族で作って食
べてみたところ、とてもとても美味しかったので今回ご紹介したいと思います!

あんバター餅サンドの作り方

- ①お餅を耐熱皿に並べて、お皿に水を入れる
- ②電子レンジで、お餅が柔らかくなるまで加熱する(600wで1分程)
- ③食パンにバター・あんこ・お餅を載せて挟む
- ④ホットサンドメーカーで3分焼いたら完成!



また、ホットサンドメーカーでは、お餅を直で焼く
こともできました。外はカリカリ・中はモチモチの
食感に焼き上がり、材料を変えれば様々なアレン
ジを楽しめます。我が家で人気だったのは、キム
チ&チーズ餅とはちみつ&バター餅です。
お餅の消費に困っている方は、ぜひ試してみて
ください♪

スタッフのつぶやき。今月の担当:坂入



明けましておめでとうございます! ラーメン大好き坂入です。
ラーメンの主役と言えば? やはりチャーシューですよ!
最近ハマっているお肉があります。今までチャーシューと言えば豚バラが王道だったのですが、
この間運命的な出会いがありました。
低温調理された様なローストビーフみたいなチャーシュー! 脂身も少なく週5で食べに
行けるレベル! みなさんのハマっているラーメンも教えて下さいね。



U.Moe

最後まで読んでいただき有難うございます! 今年の干支は兎ですね。「うさぎさん!」と「うつぎさん!」、つい聞き間違えてしまうのです。。by宇都木 🍷



Instagram



LINE



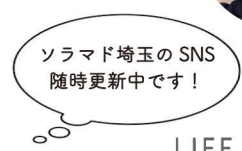
Pinterest



Facebook



YouTube



LIFE DESIGN