

朝焼きスコーン 1コ ¥100!
はじめました

カフェ店員のありたかさんがせせと試作も作り続けてきたスコーンが遂にデビューしました。小腹を満たしてやるちょうど良いサイズのスコーン1コ¥100。



毎日、売切次第終了ぞろ!

2014年 近頃は日ごとに寒さが増していきませんが、皆様いかがお過ごしでしょうか? 私(森)は18日からはじまるNHK大河ドラマ『軍師官兵衛』を楽しみに寒さを忍んでいます。(「官兵衛」で検索してみてください! 面白い官兵衛サイトがヒットします。) 今冬からはSRDでも新たな活動がはじまります。前田

リノシヤ女子部始動!

女子のみなさん、ご注目です。今には! リノシヤ女子部の前田です。このたび、スペースRデザインで新しい女子パワーが生まれます! リノシヤ女子部では今後新高砂マンションを中心に建物や部屋をはじめ、より豊かで楽しい暮らしを考える活動を行ってまいります。と考えています。おおいおやて登場予定!! 第1回目は2月にワークショップを開催予定! どうぞご期待ください☆☆☆☆☆☆ これから女子モガはリノシヤ一から女子モガはリノシヤ一



今月のイチオシ ROOM #26

新婚ほやほや 小村さん

SRD「ARK74-401号」
玄関を開けると土間が広がっています。土間を設けることで広いバルコニーを室内の一部のように利用することが可能です。住居もしくはSOHOとして利用可能なこのお部屋。この土間を含め室内をどう使うか? 創造力をかきたたかす部屋です!

ARK74_401号室 http://www.space-r.net/rent/ark74_401

発行元: 株式会社 スペースRデザイン
住所: 福岡市中央区大名2丁目8-18 天神パークビル
電話: 092-720-2122 FAX: 092-720-2123
ホームページ: <http://www.space-r.net>

ライターもりの「おうちごはん万歳!」 漬物なんて漬けきらん... と思っている人もこの方法なら、すぐおいしい。へんてこな名前の秘密も教えます。



白菜の尻漬け

【材料】
白菜 4分の1株
塩麹 大さじ1~3(白菜の大きさによる)
柚子皮 適量
密閉できるチャック袋(大)



- 【作り方】
- 1) 密閉容器に塩麹を入れ、その中に4分の1に切った白菜を入れてよくもむ。
 - 2) 刻んだ柚子を加え、中の空気を抜きながらチャックをしめて軽い真空状態に。
 - 3) タオルに包み、電話帳くらいの重しを乗せる。私は、デスクワーク中に、タオルの上に乗って、(尻)ケツで漬けています。でもはじっこだけ軽〜くお尻を乗せないで、漬かりすぎます。
 - 4) しんなりして水が出てきたら、涼しいところに放置。
 - 5) 4~5時間後から食べられ、翌日はさらに味わい深くなっています。

※浅漬け感覚の白菜漬けが、塩麹を使えばカンタンにできますよ。塩麹は辛くなりすぎないのもうれしい。使う量は、白菜の重量の1割ですが、水が出ない場合は量を増やして下さい。

森 千鶴子さんプロフィール
農山漁村と、その食にまつわる記事の執筆、地域作りのお手伝い、食育活動などに取り組む。料理研究家・食文化研究家の一面も。

☆☆☆☆☆☆ あとがき ☆☆☆☆☆☆☆☆☆
スペースRデザイン(SRD)にFaceBookページがあるのはご存知ですか? このコースターは2ヶ月に1回の発行ですがFaceBookページはほぼ毎日更新されています。SRDで起きているあんなことやそんなことやこんなことまで毎日弊社牛島氏が書き連ねています。リノシヤ女子部のイベント情報等活動もこちらで発信していきますので、よろしくお願ひです。

スペースRデザインのFBページ <https://www.facebook.com/spacerdesign1td>