

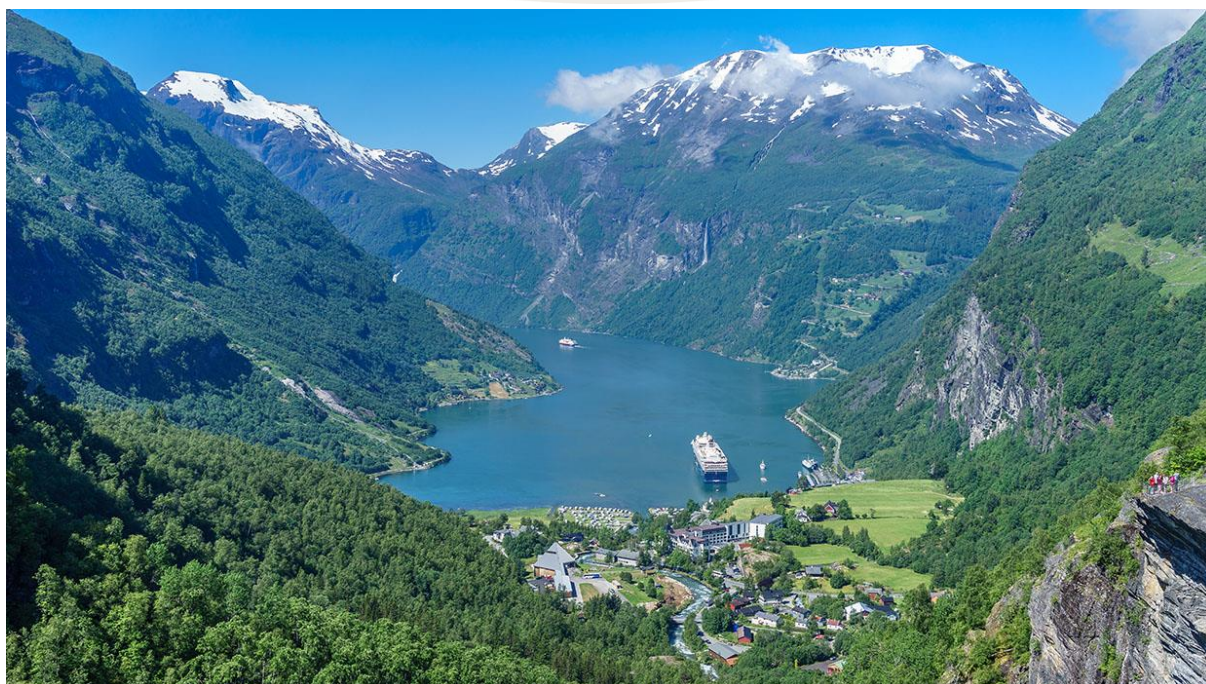


SCENERY

世界の絶景

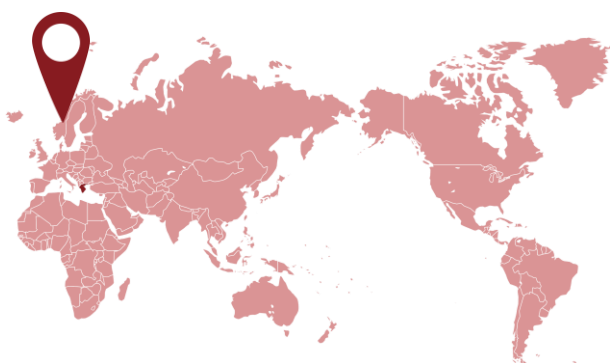
今月の PICK UP

ガイランゲルフィヨルド／ノルウェー



ノルウェーの三大フィヨルドの一つ。ネーロイフィヨルドと共に世界遺産に登録されています。穏やかなブルーの入り江と 1500m 級の山々が左右に連なります。海岸線からは 120km も奥まった場所にあり、未だ手付かずの自然が多く残されています。

引用： <https://www.tumlare.co.jp>



ぜんぶ
わかるかな？

まちがいさがし

2まいの絵には、ちがうところが 10こ あります。
みつけたら、下の絵のちがうところに ○ をつけましょう。



イラスト：齊田直世

やまおり



こたえ

RESIDENTIAL

海外不動産情報

今月の PICK UP

シドニー／オーストラリア



賃貸アパート

家賃 \$ 2640 /月

Leichhards
2040 NSW

2BROOM

約 197,200 円 / 月

共同中庭付き

洗濯機付き

冷蔵庫付き

交通便利



物件名

—

所在地

34/120 William St
Leichhards
Leichhards 2040 NSW

広 さ

—

築年数

—

設備他

共同中庭付き
洗濯機付き
冷蔵庫付き

☺株式会社ひといき不動産

TEL:000-000-000

出典 : <https://www.mitaniproperties.cl/>

RANKING

世界と比較して日本を知る

出典 : <https://www.mofa.go.jp/>

今月の PICK UP

(世界 19 カ国) 有給休暇取得率



順 位	国 名	人数 (人)
1 位	ブラジル	100%(30/30 日)
1 位	フランス	100%(30/30 日)
1 位	スペイン	100%(30/30 日)
1 位	香港	100%(14/14 日)
5 位	メキシコ	93%(14/15 日)
5 位	シンガポール	93%(14/15 日)
5 位	韓国	93%(14/15 日)
8 位	イタリア	75%(21/28 日)
8 位	インド	75%(15/20 日)
10 位	オーストラリア	70%(14/20 日)
19 位	日本	50%(10/20 日)

お家飲みを盛り上げる

パッと作れる美味なおつまみ!

住まいの快適レポート

オンライン飲み会もブームの昨今。お家飲みをより楽しく盛り上げる美味なおつまみレシピを伝授します!

ジャガイモとしらすのガレット

材料

ジャガイモ…1個 しらす…適量
青のり…適量 醤油…大さじ1
片栗粉…大さじ1 オリーブオイル…適量



- ①ジャガイモは皮をむき千切りにする。
- ②ボウルに①とオリーブオイル以外の材料を加えて混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルを適量入れ、②を薄く丸く流し入れ、両面をこんがり焼き色がつくまで焼く。

カアレーゼ・ピンチョス

材料

プチトマト…2個
モzzarellaチーズ…適量
アボカド…適量 オリーブオイル…適量



- ①モzzarellaチーズとアボカドは、プチトマトの大きさに合わせて丸くくりぬく。
- ②ピックに、すべての食材を刺し、グラスに入れ、オリーブオイルをかける。

コンビーフチーズの揚げ餃子

材料

餃子の皮…10枚 コンビーフ…適量
ビザ用チーズ…適量 オリーブオイル…適量



- ①餃子の皮にコンビーフとビザ用チーズを乗せ、餃子の要領で包む。
- ②フライパンにオリーブオイルを1cm程度入れ、①を並べて揚げ焼きする。

鶏ささみとパクチーの生春巻

材料

鶏ささみ…2本 パクチー…適量
もやし…適量 パプリカ…1/2個
ライスペーパー…2枚
生姜（すりおろし）…小さじ1
ナンプラー…大さじ1/2
スイートチリソース…適量



- ①もやしは熱湯でさっと茹でる。パプリカは縦に細切り、パクチーはざく切りにする。鶏ささみは茹でて、水気を取り、食べやすく割く。
- ②ボウルに①のもやしと鶏ささみを入れて、生姜とナンプラーを加えて軽くあえる。
- ③バットにぬるま湯をはり、ライスペーパーを10秒ほど浸し、取り出す。具材を乗せて巻く。
- ④③をカットして、スイートチリソースをつけていただく。

アンチョビキャベツ

材料

キャベツ…1/8玉
アンチョビフィレ…2枚
ニンニク…1片
オリーブオイル…大さじ2
黒胡椒…適量



- ①フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りにしたニンニク、粗く刻んだアンチョビフィレを入れ、弱火で炒める。
- ②①にキャベツを入れ、カット面を焦げ目がつくまで焼く。
- ③②に蓋をして弱火で5分ほど蒸し焼きにし、仕上げに黒胡椒をふる。

オススメ商品

タッチレス水栓 ナビッシュ

触らないからキレイ! こまめに止められるからエコ



手やモノを感知して吐水と止水を行う自動センサーなら、手をかざすだけの楽々操作。手で直接触れずに済むので、感染予防にもなり、調理中の汚れた手で水栓まわりを汚すことがなく、お料理の効率もアップします。容易に止水操作ができることから、水道料金・ガス料金の節約にもつながります。



乾電池式仕様が新登場

電源が必要ないので、電気工事が不要。お手軽にリフォームできます。毎日のお料理がぐっと快適に、便利な暮らしを実現できます。



電池交換表示

交換時期が近づくと、表示が現れ安心です。

リフォームパートナー

〒679-1122 兵庫県多可郡多可町中区中安田 480

お問い合わせ先: 0120-600-916