

SCENERY

世界の絶景

今月の PICK UP

フニャド城/ルーマニア





ルーマニア西部の都市フネドアラに麗しくそびえるフニャド城があります。こちらはドラキュラ 伯爵(ヴラド公)が幽閉されていた城としても知られています。建物はロマネスクやバロック、ゴ シック様式などが混在していて荘厳で少し重々しさすら感じさせる雰囲気です。





ぜんぶ 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 O をつけましょう。





イラスト: 斉田直世



えおこ

RESIDENTIAL

海外不動産情報

メキシコシティ/メキシコ 今月の PICK UP

•••••

今月の PICK UP





○株式会社ひといき不動産 TEL:OOO-OOO-OOO

出典: https://kaigai.starts.co.jp/

RANKING

世界と比較して日本を知る

労働時間ランキング

出典: https://www.globalnote.jp/



順位	国 名	時間(年)
1 位	メキシコ	2,137
2 位	コスタリカ	2,060
3 位	韓国	1,967
4 位	ロシア	1,965
5 位	ギリシャ	1,949
6 位	チリ	1,914
7 位	イスラエル	1,898
8 位	ポーランド	1,806
9 位	チェコ	1,788
10 位	ニュージーランド	1,779
22位	日本	1,644

自宅でアウトドア気分

住まいの快適レポート

気候の良くなる季節には、自宅のベランダ でグランピング気分を味わう新スタイル ベランピング"を楽しんでみよう!

アウトドアキャンプを、贅沢でグラマラスに楽しむのが、話題の『グラン ピング』。そんなシーンを自宅のベランダやテラスで行う新しいスタイルが ベランピングです。

ベランピングの準備

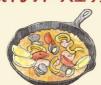
- **○**椅子とテーブルをベランダに配置。
- ②グリーンやデッキなど目隠しを配置し、日常を隠す。
- ❸ラグや小物でラグジュアリー感を演出。ランタンを置くと雰囲気アップ。
- ₫キャンプ風の料理をキッチンで調理し、出来たてを会場へ!



RECIPE

ベランピングの料理はキッチンで調理できるのがメリット。 スキレットやダッチオーブンを活用して豪華にキャンプリゾートを演出!

スキレット・パエリア 材料(2人前)

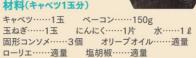


米……1合 鶏肉……80g オリーブオイル……適量 エビ……4尾 アサリ……8個 トマト・パプリカ・玉ねぎ……各 1/2個 にんにく……1片 サフラン……適量 レモン……適量 白ワイン……大さじ2 固形コンソメ……1個 塩胡椒……適量

- ●アサリは砂抜き、玉ねぎ・にんにくはみじん切り、エビは殻をむき背わたを取る。 鶏肉・パプリカは一口大、トマトはくし形に切る。
- 2耐熱容器にコンソメと水 200ccを入れ、レンジで1分加熱し、サフランを加える。
- ③スキレットにオリーブオイルを入れ、鶏肉、エビを炒めて取り出す。アサリを入れて 白ワインをふりかけ蓋をして弱火で蒸し、汁ごと取り出す。
- スキレットにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎ、トマトを炒める。
- 6 4に洗っていない米を入れ炒める。2を入れ、6とパプリカを上に乗せ、塩胡椒 で味を整え、蓋をして弱火で15分。さらに10分ほど蒸す。仕上げにレモンを添

ダッチオーブン・ 扎ごとキャベツス-





- **○**にんにくはみじん切り、玉ねぎは繊維に沿って薄 切り、ベーコンは食べやすい大きさに切る。キャ ベツは芯側に切り込みを入れる。
- ②ダッチオーブンにオリーブオイルを入れ、にんにく、 玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ③②にキャベツの芯を下に入れて、水とコンソメ、 ローリエを加える。
- ₫蓋をして、40 分ほど弱火にかけ、塩胡椒で味を

家族の空間に、ウッドデッキという光と風の空間をプラス。



樹脂に天然木粉を 50%配合した人工 木材ウッドデッキ です。天然木と比 べ、天候による変 色や色あせが起こ りにくく、メンテナ ンスが楽な人気の ウッドデッキです。



樹ら楽ステージの特長

- 腐食、シロアリに強い
- 美しい木の色が長持ち
- ・敷地に合わせ設計・加工が 可能
- ・リアルに表現された木質感
- ・干割れ、ささくれがない
- メンテナンスが簡単
- ・表面温度が熱くなりにくい

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