



2/6~3/1 十和田湖冬物語2015(十和田湖畔休屋特設イベント会場)

# Interior design

今月の気になるソファ  
BENSINGTON

ベンジントン 2人掛け/2.5人掛けソファ(ベルベットパッチワークボヘム)  
ベンジントンは色、柄、形の異なる布を自由につなぎ合わせ、様々な柄を表現したパッチワークがモダンアートのように美しく個性的なソファです。生地にはベルベットが使用されており、その柔らかな質感によって心地よい肌触りが楽しめます。素材となる布は一つひとつが異なり、その組み合わせはこの世に同じソファの存在を否定することが出来るほどの広がりがあります。

空間にあるだけで華やかになるデザイン性の高さはもちろんのこと、座り心地もクッション性があがり低反発のような感触が快適です。



BENSINGTON 2P SOFA(VELVET PATCHWORK BOHEM)  
TIMOTHY OULTON BY HALO / テイモシー・オルトン・バイ・ハロー

サイズ:幅180-220cm 奥行96cm 高さ79cm 座面高42cm  
製品重量:約60Kg

素材:ベルベット(ビスコース85% ポリエステル15%) アッシュウッド  
ブランド国:イギリス  
価格:2人掛け¥518,400(税込)

# なんといろことでしょう!!

2月1日(日)の夜、  
古坂大魔王のご実家の問題が解決します。



浄法寺工務店 施工

「大改造!!劇的ビフォーアフター」(テレビ朝日放送系列)

2月1日(日) 午後6時57分~

「屋根から父親が落ちそうな家」

青森県出身の古坂大魔王のご実家の問題解決のお手伝いをさせて頂きました。皆様ぜひご覧ください。



## 野菜たっぷり冬の鱈のポン酢ソースがけ

12月~1月が旬のタラ! 鍋にもいいけどたまには変わった食べ方でどうぞ。



### 材料 (2人分)

鱈切身	2切れ	■ ポン酢ソース	
酒	適量	ポン酢	100ml
塩	適量	片栗粉	5グラムほど
片栗粉	適量	水	50ml
バター	5グラム		
人参	1/2本		
玉ねぎ	1/2個		
ネギ	適量		

- 1 鱈は塩と酒をまぶし20分ほどラップ等をして置いておく。
- 2 にんじんはいちょう切り、玉ねぎは薄切りにしてバターで炒めて別の皿にとっておく。
- 3 鱈を取り出し、水気を切ってから片栗粉につけてバターで軽く焼き目がつくまで焼いたら蓋をして中火で中に火が通るまで蒸らす。
- 4 鱈が焼けたら器に盛り、上に野菜をトッピングする。水溶性片栗粉を用意しておく。
- 5 フライパンにポン酢を入れ、軽く煮立たせて火を止める。
- 6 水溶性片栗粉を回しながらいれ、火をつけ、とろみが出ればポン酢ソースの出来上がりです。
- 7 器に盛った鱈の上にソースをかけ、ネギを散らしたら出来上がりです!