自宅でアウトドア気分

住まいの快適レポート

手軽にベランピングパーティ！

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！

ベランピングって？

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

❶椅子とテーブルをベランダに配置。
❷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。
❹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

❶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。
❷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。
❸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。
❹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。
❺❹に洗っていない米を入れ炒める。❷を入れ、❸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えて完成。

ダッチオーブン・丸ごとキャベツスープ

材料（キャベツ1玉分）

キャベツ……1玉　ベーコン……150g
玉ねぎ……1玉　にんにく……1片　水……1ℓ
固形コンソメ……3個　オリーブオイル……適量
ローリエ……適量　塩胡椒……適量

❶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。
❷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。
❸❷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。
❹蓋をして、40 分ほど弱火にかけ、塩胡椒で味を整える。

オススメ商品 樹ら楽ステージ

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

商品のお問合せは…

明日家デザイン工房

〒310.0845　茨城県水戸市吉沢町357-6
TEL. 029-291-3900　FAX. 029-291-3901
http://asuka-studio.co.jp