ご縁をいただいたあなたにお届けします。 平成28年3月発刊

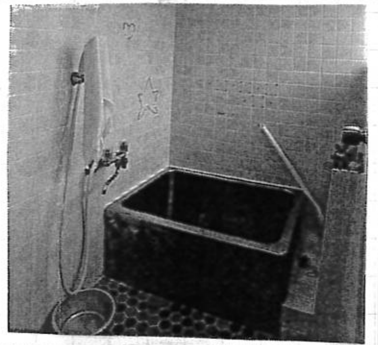
一期一会新聞

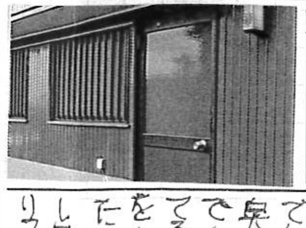
〜出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜 第225号

ガイソーグループ全体総会 IN TOKYO 2016

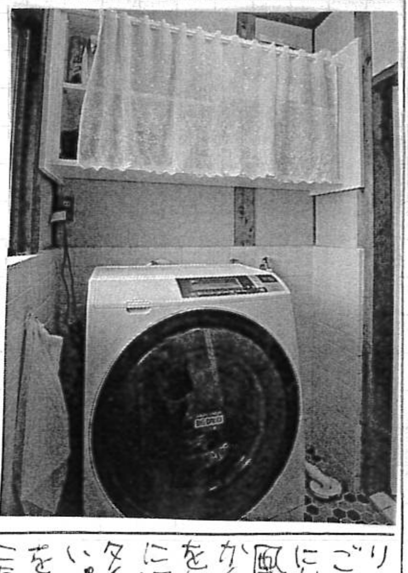
ガイソーグループ総会には、なんとハイキングウォーキングが登場で大暴れそしまた

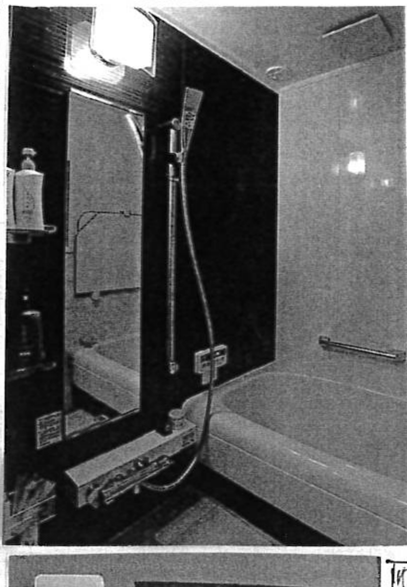
春とはいっても朝夕はまだ冷えますがお元気にされてますか。ガイソーグループの総会が先日品川でありました、全国55店の集団(最前右から3人目)

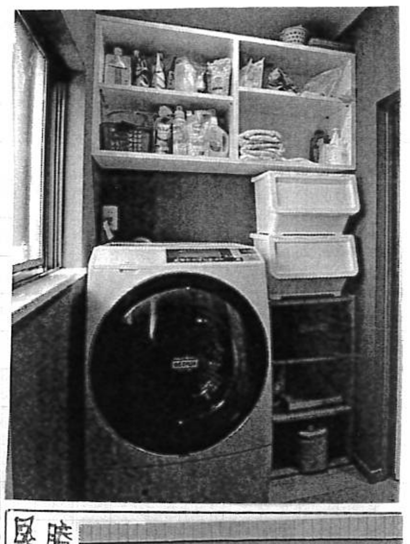


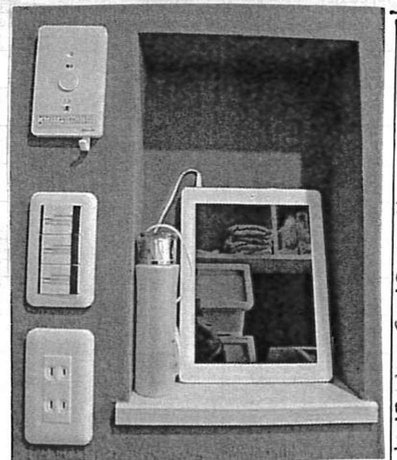


勝手口となりが以前のサッシです

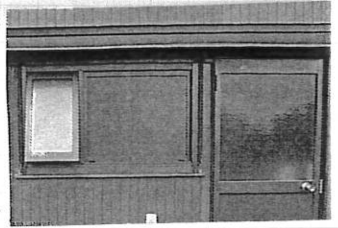








お風呂入口ドア横にニッチを造作して I Padを入れ風呂サウンドの元に。



勝手口となりのお風呂サッシを外壁を変わらず小さくしました

リフォームのご要望はとにかく寒いお風呂をあたたかく浴槽サイズを大きく、洗面に関して床がタイルでつめたい。台・段差をなくしたい。こちらも寒いのでなんとかしたいとの希望でした。そして奥さんがお風呂で音楽を聞いてるのでラクを上げて楽しみたいとの事でした。右側がリフォーム後です

0.75坪サイズ(1216)のトクラスピタールのスピーカー付。床はクッション性のある床です。標準で大浴槽です。サッシはペアガラスに(洗面も)そしてリモデルウィンドウでサッシを小さく(これは断熱合わせ窓をシステムバスの壁に引っかけるため)洗面床は水に強いフロアに、床に点検口もつけました(以後メンテナンスのため)天井壁はガイナ

夢をかたちに・・・
住まいのことなら

リフォームラボ ITONEN

☎0120-975-731

※リフォームしてだんだんとこんなものかと満足度の下がるものではなく、2〜3年後も満足していられるリフォームを目指してます(リフォームしたい理由がはっきりしてから工事)

発行人：リフォームラボ ITONEN
伊藤彰英(いとうあきひで)
〒511-0836：桑名市江場508の2
営業時間：8:00〜18:00
定休日：水曜(急ぎはTel下さい)
趣味：美しいもの鑑賞、バイク、スキー、一番は仕事
経歴：日進小、陽和中、桑名西高(陸上部でした)
東海工業専門学校 建築研究科卒(この時建築士に)

URL：ITONENで検索
HP：080-4754-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

3月といえば

3月といえばやはり「ひな祭り」。女の子の健やかな成長を願い、ひな人形を飾ってお祝いする、日本の春の伝統行事です。ですが、もともとは女の子の為のお祭りでもなく、邪気が入りやすい季節に「穢れ」を祓うための儀式だったそうです。私も子どもの頃母の飾ってくれたひな段を見て誇らしく思ったものでした。

ただ今、大量プリザ制作中

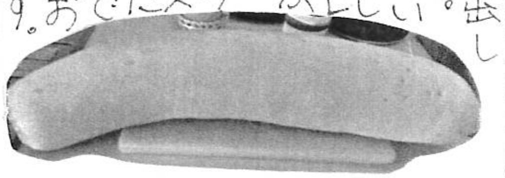
イトネンで工事をして下さったお客様に感謝とお祝いを兼ねてプリザートフラワーをプレゼントしています。おかげ様で毎回喜んで頂いております。

いつもネットで材料を取り寄せ、地道に1つ1つ作っています。

雑誌やネットを参考にしながらデザインを決めていきます。大変ですが皆様の喜んで頂けるのが力になっています。

規格外！大きすぎる大根！

先日、実家の父が野菜を持ってきてくれました。その中に超ド級大根が！写真はまな板から大きくはみ出している大きさです。この1本をどう使い切るかと思案しました。そこで作ったレシピ5品。豚汁、ふろふき大根、明太子サラダ、ツナサラダ、そしてピクルス全て使い切りましたこんな大きな大根でしたがズも通っておらずおいしかったです。

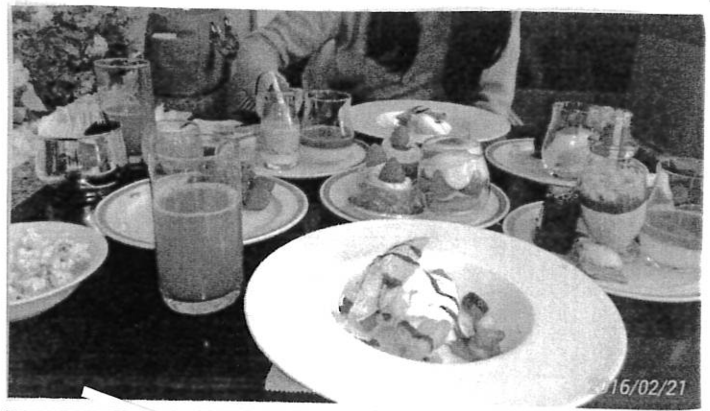


イチゴフェアに行ってきました

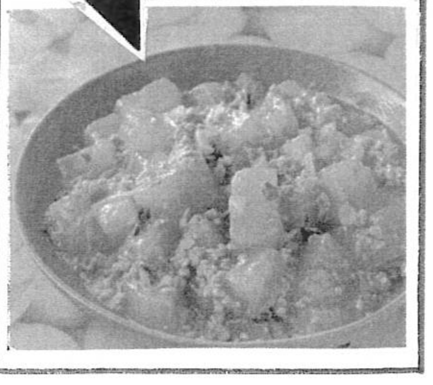
先日、娘と一緒にHホテルの「いちごフェア」に出かけました。1ヵ月前から予約を取り楽しみにしていました。

待ちに待った当日。私は初めての体験だったこともあり娘より興奮気味。たくさんの美しいケーキ、いちご色のフォンデュタワー、目の前でチョを溶かして作ってくれるココアなど、魅惑的なものばかり。おいしい、おいしい、と次々頂いておりましたが、さすがに口の中が甘さの飽和状態に…。すてきなひと時でしたが、もう当分ケーキは遠慮します…。

Hホテルの春の風物詩「いちごフェア」
ケーキ類の他、ストロベリーチョコフォンデュ、飲み物も。



マーボー大根



材料 4人分
大根の上部…20cm(約700g)
鶏挽き肉…200g
しょうが…1かけ
サラダ油…大さじ2
しょうゆ…大さじ4
酒…大さじ2
砂糖…小さじ4
豆板醤…小さじ2
片栗粉…小さじ4

作り方

① 大根は皮をむいて2cm角に切り、しょうがは皮をむいて千切りにする
② 鍋にサラダ油を熱し、挽き肉を入れて中火で炒める。挽き肉がほぐれたら、大根を加えてさっと炒め合わせ、ひたひたの水(約2カップ)を加える
③ 煮立ったら弱めの中火にしてアクを取り、しょうがとしょうゆ、酒、砂糖、豆板醤を加える。落し蓋をして、弱めの中火のまま15〜20分煮る
④ あれば大根の葉を茹でて冷水にとり、水気を絞って小口切りに。片栗粉を水大さじ2で溶いて回し入れ、ひと煮する。とろみがついたら器に盛って大根の葉を散らす