ご縁をいただいたあなたにお届けします。

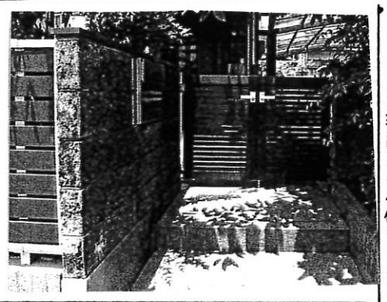
平成29年8月発刊

一期一会新聞

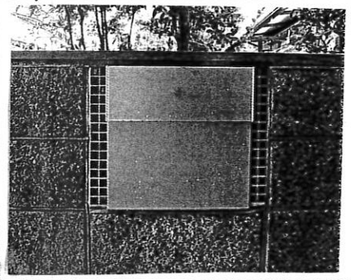
「親子3代のおつき合いをするため貸にだあります。」

～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

梅雨も明けましし暑い日かないておりますがいかがおこしですが恒例の石取祭がまもなくやってきます。なんと32年ぶりという事です。ちなみに石取コースは前回は北でしたが今回は南コースです。

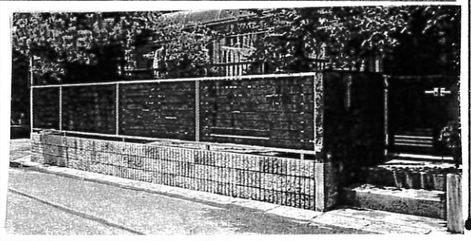


こちらがアプローチです。玄関の両扉も茶色の格子に柱と鍵をシルバー系の色にして、フェンスの木目とあわせました。フェンスの格と柱はシルバーその色で流行のモダンなイメージにしてます。



ポストはブロックはそのままのものを使って上部をカットして取付けました。以前と同じようにポストを埋め込んで裏なら表札を両サイトはボルスト左右にもサイクファイルを貼って仕上げました。

今月は全面リフォームをさせて頂きました。外構エクステリア工事を担当します。S邸のブロック外に曲がってきたので真直にしたいということです。ブロックは横格子の木目のものを4ヶイスしました。右と上がピラフォーです。写真ではわかりにくいですが玄関の両側のブロックもかなりちがえました。



ブロックの上の笠木をアルミ製の木目色にしました。今流のモダンな感じです。ブロックは汚れてもすぐに高圧洗浄でキレイに。

発行人：リフォームラボ ITONEN
伊藤智英（いとうおきひで）
〒511-0836：桑名市江場508の2
生年月日：昭和38年11月17日（56才）
営業時間：8:00～18:00
定休日：水曜（急ぎは下さい）
趣味：美しいもの鑑賞、バイク（スキー）一番は志摩。
経歴：日進小・陽和中・桑名西高（陸上部でした）
（リフォーム工事30年以上）東海工業専門学校 建築研究科卒（この時建築士）

URL：ITONENで検索
HP：080-4454-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0594-75-1779
Mail：info@itonen.jp

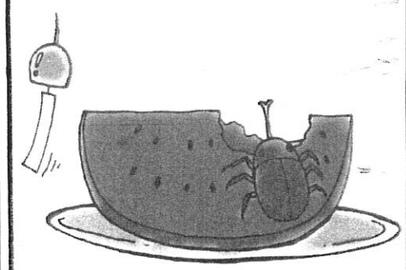
血液型 RH⊕A型（娘 0才）1人
幼稚園4月より小学生になる。
小学生の頃はセミ取り虫好き
蝉とりに熱中してあるく。
ソフトボールでは地区大会出場
社会人 学生の頃はスキー、オフロードバイク
バイク三昧 オフロードバイクでは耐久レースにも出場。

リフォームは号数であり目的は家族の明るい会話を増やす。安心して家族が過ごせる。そんな家だと思います。お客様のだんらんの声が聞こえる家族みんなが笑顔になる家づくりをお手伝いさせて頂きます。

梅ジュースができました

前回でご紹介した梅ジュース、1ヶ月で完成しました。頂き物のお返しやお世話になったお返しなどにも利用してとても喜んでもらえて、がんばって作ったかいがありました。家族は夏の間、できたてのシロップを炭酸で割って飲むのが大好きなようです。

夏のバテ気味の体にピッタリの飲み物ではないでしょうか。他にも料理に色々使えそうで工夫してみたいと思っています。そうそう、一緒に漬けた梅君は半年程かかるそうです。

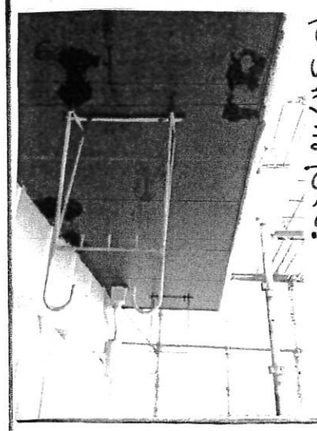


8月といえば

8月といえばやはり夏休みですよね。子どもたちは長い休みを満喫できますが、お母さんたちは、お昼ごはんの用意や宿題の心配、ことこか連れて行ってと攻撃に頭を悩す日々かもしれませんね。でも夏休みはやはりいいものです。普段できないことやせっかく一緒に過ごせる時間を楽しみたいものですね。

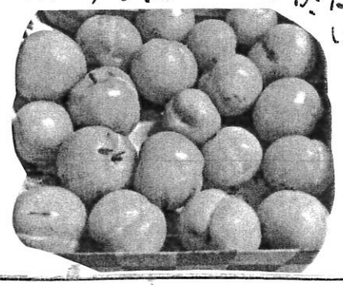
星野源のコンサートに感激

「恋」でおなじみの星野源のコンサートに幼稚園からの友人と大阪まで観戦に行きました。名古屋は外れてしまいましたが、大阪は友人が当選！早目に出かけ大阪を満喫して参りました。食事もおいしかったし、グッズで服も買いましたもちろんコンサートも楽しかった。又、次回も行けるように仕事、がんばろう！



実家からスモモが届きました

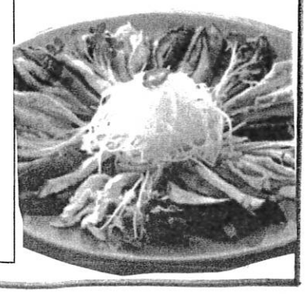
先日、実家からスモモをもらいました。すっぱいから敬遠していたので少し軟らかめのものを食べてみたら優しい甘さでおいしかったです。今はおいしいものがたくさんあるので、こんな果物はあまり人気がないでしょうが、食べてみると意外においしいものです。昔のる状はきっとなるのを心待ちにしていたのでしょう。



自宅兼店の塗装、ただ今進行

店舗兼自宅の我家の塗装工事が進行中です。ホームページやフェイスブックでご紹介していきます！

蒸し鶏と冷やしなすの中華風



材料　4人分
なす…5個
鶏ささみ…100g
ネギ…1本
カイワレ…1パック
◆たれ◆
ねぎのみじん切り…大さじ1
白すりごま…大さじ1
すり降しニンニク…小さじ2／3
しょうゆ…大さじ3
酢…大さじ1
砂糖…大さじ1
ごま油…大さじ1
しょうがしぼり汁…小さじ1／2
一味唐辛子…少々

作り方
① なすはヘタとガクを切り落とし、縦半分に切ってから幅7～8㎜に縦に切る。耐熱皿に重ならないように並べ、ラップをして4分ほどレンジにかける。
② ささみは筋を取り、切込みを入れて半分に開き、皿にのせて酒少々をふってラップをし、3分ほどレンジにかける。冷めたら手で幅5㎜ほどにさく。
③ ねぎは長さ5㎝に切り、縦に細く切り、しらがねぎにする。カイワレは根元を切り落とす。
④ 皿になす、ささみ、カイワレを交互にぐるりと盛り、中心にしらがねぎをこんもりとのせる。
⑤ たれをよく混ぜ、上から回しかけて頂く。