ご縁をいただいたあなたにお届けします。
令和5年2月発刊

一期一会新聞

「親子3代のおつき合い」をするため、質にこだわります。

〜出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜

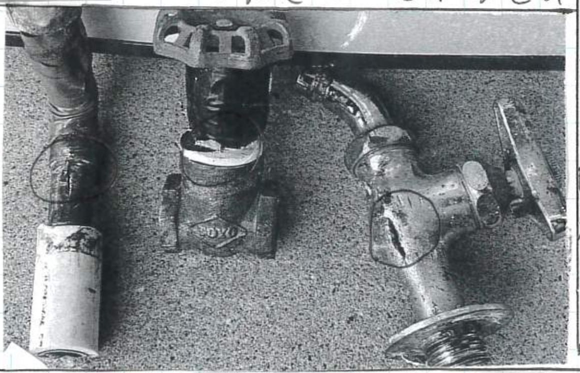
何十年ぶりの寒波で寒すぎていまたにご近所の屋根の北側には雪が残っているのを見ながら愛犬の散歩をしてる伊藤彰英です。数日間は漏水修繕ばかりが続いてます。2月といえばバレンタインデーです。男性は年末の用意をしておくのかうれしいかと思われます。私に言いきかせております。寒さが厳しいです。ご自愛を

右は石取祭りの初寄の模様です。4年ぶりでしょうか。やっぱりこういう寄合をもってるってすばらしいと思いました。

こんにちは、後ろでも説明していますが娘の留学中にお友達になったスイス人のおもてなしをしているところです。

左は何年ものおつきあいのある人の屋外の修繕をして完了する前に雨の音がするので点検してくれないかといわれてのぞいてみますとシミがありました。写真には写ってないですがなんとバケツが置いてありました。工事をやった人がわかっていて放置したのだろうと思われました。当然修繕をして直しました。

上はチーズフォンデューでなんとパンだけをチーズにつけてスイスでは食べるそうです。知らなかった。我が家ではいろんなものをつけて食べてました。チーズもお酒の入ったようなものです。大人の味でしたよ。右は年末におもちを切ってもらってます。始めてのオモチをおいしいといってくれてました。約2週間でしたがあっという間の経験でした。



右は最近の寒さこの冷えに水道設備から漏れしたものの一部です。3つですが全て凍って水が膨張して割れてますね。屋外水栓が割れてしまうのは何年ぶりです。

血液型 RH⊕A型（娘24才 社会人1年目、1人）
小学生の頃は[illegible]虫好き
蝉・トンボ採りで[illegible]。
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、バイク三昧 オフロードバイクでは耐久レースにも出場。

リフォームは手段であり目的は家族の明るい会話を増やす。安心して家族が快適に暮らせる為だと思います。お客様の喜びは自分の喜び 常に家族[illegible]

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
生年月日：昭和38年11月17日（59才）
営業時間：8:00〜18:00
定休日：水曜（急ぎは問下さい）
趣味：美しいもの鑑賞（例 絵 家具 車など）、バイク（キャンプ スキー）一番は志事
経歴（リフォーム工事30年以上です）：日進小、陽和中、桑名西高（陸上部でした）卒 東海工業専門学校 建築研究科卒（この時建築士[illegible]）

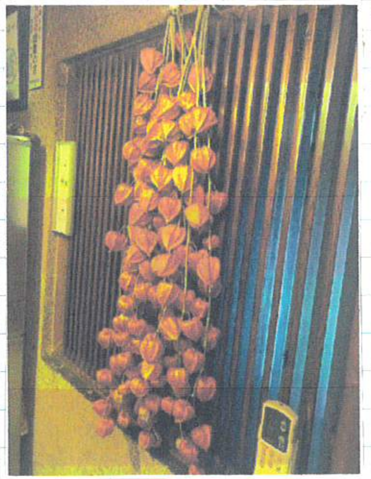
URL：ITONENで検索
HP：080-4154-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

2月といえば

2月といえばやはり「節分」ですね。私たちの子どもの頃はもっぱら「豆まき」です。でもいつの頃からか「恵方巻き」が登場し、お店もこちらの方が賑わるというワケで、今や影が薄い。最近では豪華な恵方巻がどんどん出てきて、豆まきはますます売場の隅っこに追いやられてます。大阪出身の年上の知人から聞いた話では1本丸々食べるのはかなり辛く、嫌々食べていたとか。何はともあれ、鬼を追い出して福を呼び込みましょう。

高山で見た立派なほうずきに感激

年末に訪れた高山でお昼ご飯を頂きに入ったお店に飾ってあったほうずき。あんまりすばらしいので写真に撮らせてもらいました。実家の父も作るのですが、虫にくわれたり、大きくならなかったりで難しいと話していました。お店のご主人の人柄も温かくてご飯もおいしくて、ほっこりしたとてもステキな時間を過ごしました。



30年ぶりのさむーい白川郷

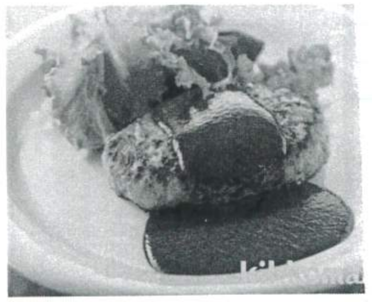
30年ぶりに白川郷へ行ってきました。お天気予報では晴れだったのに、高山から車を走らせていくとどんどん雲ゆきが怪しくなってきて…。白川に着いた頃にはあたり一面銀世界。寒くて寒くて体が凍りそうでしたが、やはりその景色はすばらしく、かやぶきの家も見学し、改めて昔の人の知恵に感心しました。それにしても何故白川へ？その答えは下のコラムをお読み下さい。

娘の友人がスイスからやってきた

白川郷に出かけたワケは、娘の留学先で知り合ったスイス人の友人が、日本に留学中年末年始を我が家で過ごすことに。で、彼が行きたいという白川郷に行くことになったウケです。どうおもてなししたらよいかもわかりませんでしたが、彼はとても礼儀正しく、靴もきちんと揃え、ご飯は残さず、（ご飯粒さえ！）食べ、お風呂もベットもとてもきれいに使ってくれました、初詣に行ったり、温泉に入ったり。楽しんでもらえたかな、彼が帰る時は寂しくて少し涙ぐんでしまった私でした。サンキュー！

人見知りのシルベとも仲良くなりました

れんこんハンバーグ



材料　2人分

- ●れんこん…80g
- ●絹ごし豆腐…40g
- ●豚ひき肉…120g
- ●しょうが（みじん切り）…4g
- ●サラダ油…小さじ2
- ●サニーレタス…適宜
- ●ポン酢…小さじ2
- Aしょうゆ…小さじ1/2
- A赤ワイン…大さじ1と1/2
- A塩・コショウ…少々
- B赤ワイン…75㎖
- Bトマトケチャップ…40㎖
- Bウスターソース…小さじ2
- B水…大さじ1
- Bバター…8g

作り方

① れんこんは皮をむき、1/3量は粗みじん切りに、残りはすりおろす。豆腐は手でつぶす
② ボウルに①、豚ひき肉、しょうがを合わせ、手でよく練り混ぜ、Aを加えてさらに混ぜ、2等分し、小判型に整える
③ フライパンにサラダ油をなじませ、②を両面香ばしい焼き色を付けて焼き、取り出す
④ 同じフライパンにBを入れて中火弱で混ぜながらとろみがつくまで熱する
⑤ 器に③を盛りつけ、④をかけ、ポン酢で和えたサニーレタスを添える