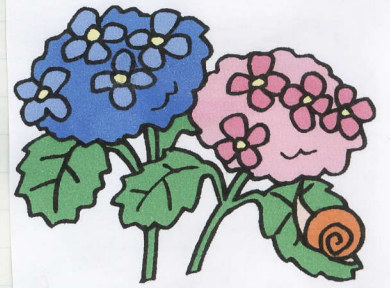


6月といえば



6月といえば、やはりジメジメとした梅雨を思い浮かべます。たからお天気の日も、家中の大洗濯となります。乾燥機という便利なものもありますか、やはりお日様は格別です。

お客様からのお土産

弊社でマンニヨンの金面リフオームをして下さった若いご夫婦のお客様から北海道のお土産を頂きました。おいしいワインにお菓子、ビール・特産品をたくさん頂き、心より感謝です。

ありがとうございました。



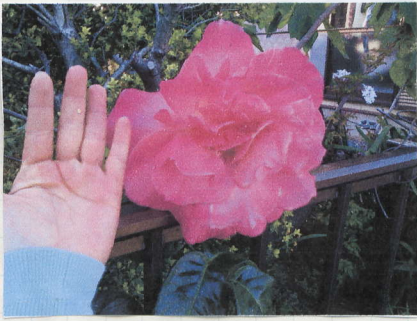
カレー三昧な日々

このところ週に1度はカレーです。しかも「ローモンドカレー」に限定。どちらかといえは子供向きで甘い。なのにどうして？ 答えは娘の好きなマイドルのキャンペーン応募のため。はあ...



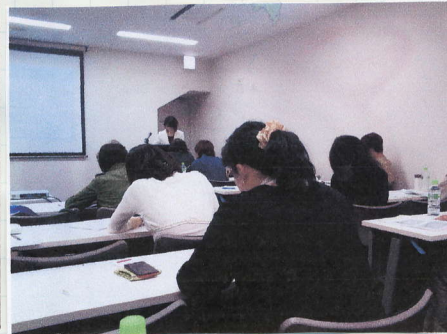
まさに大輪のバラ

リブとの散歩中にとても大きなバラの花を見つけてきました。私の手の平と比べてみると、ホラ、こんなに大きい！ この季節はあちこちで花を見ることができ、気分良く散歩かできま



マネー講習会

先日、日、木、土と週に3日、名古屋へ「マネーセミナー」を受講に行きました。会社、個人共に役立つ内容で知らないことも多く、いくつになっても学ぶ大切さを再認識しました。次は実行に移さないと！



今に伝わる田辺城跡

北勢町の施設に入所する救母夫婦の面会のために車で出かけました。阿下善から車はほとんど山奥へ。着いた場所はなんと城跡。その敷地に施設が建てられました。門扉が再現されていてその奥は週末に続いてるようです。



新玉ねぎトロトロ煮

材料：(2人分)

新玉ねぎ	4個
しいたけ	4個
ひき肉	100g
だし汁	玉ねぎが浸るほど
醤油	大さじ1
みりん	小さじ2
塩こしょう	少々



1. 玉ねぎは真ん中をスプーンなどでレンジで1分加熱。

2. ひき肉に塩コショウをまぶし、玉ねぎにつめます。

3. あとは出し汁で煮るだけ！

新玉ねぎがおいしい季節になりました。ぜひ、この時期ならではのおいびを味わって下さい。

