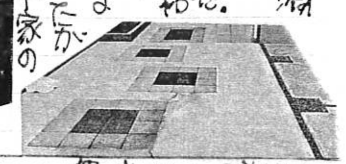
ご縁をいただいたあなたにお届けします。　平成28年1月発刊

一期一会新聞

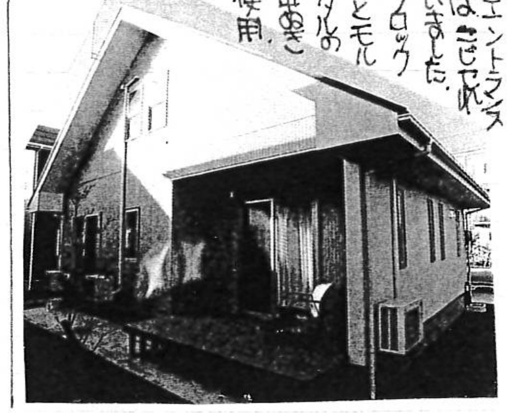
〜出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜　第223号

年の瀬を迎え寒くなりましたがみなさまお元気ですか。55才をすぎ一年一年を大切にしたいと思い強くなるこの頃ですね。忙しい年末ですが体に気をつけて、ご家族健康で新年を迎えられますようお祈りします。



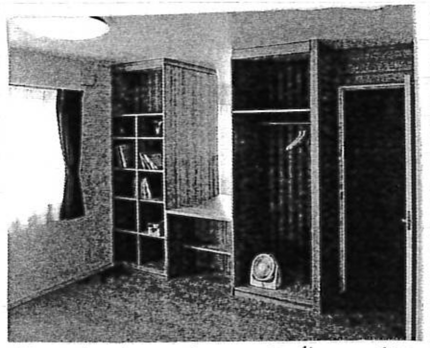
研修で新潟県まで行ってきました。新築も本格的にねらっていきますよと言いましたがロフト付の平家の家です。平家ですがいいものです。

エントランスはこだわりました。ブロックとモルタルの中あき使用。

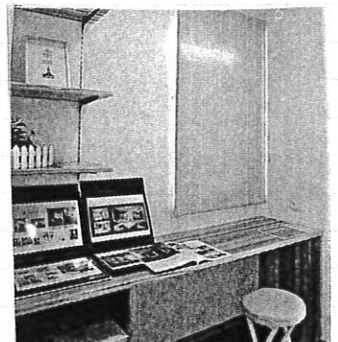


平家というと狭いイメージですが中に入ると一変。十分な広さがありますね。外観もあまり見ない屋根の形がおしゃれです。リビングにつながるデッキもついてます。

こちらも見なれた対面キッチンですね。造作で背面の収納を造ってますよくありますよね。冷蔵庫側の収納はムク集成で味のある扉になってます。オリジナリティーのほしい人に向いてます。そして壁にはシックイが塗ってあります。シックイの工事は値段が高いですがクロス並ですおすすめ。



部屋の間仕切りに造作収納を造って壁にしています。壁をつくらないのでコストの低減にも一役買ってます。リフォームにも使える。



こちらは造作の机です。自宅も造りましたがいいですよ。壁とのすきまなしのスッキリです

夢をかたちに・・
住まいのことなら
リフォームラボ
ITONEN
(いとねん)
0120-975-731
http://www.itonen.jp

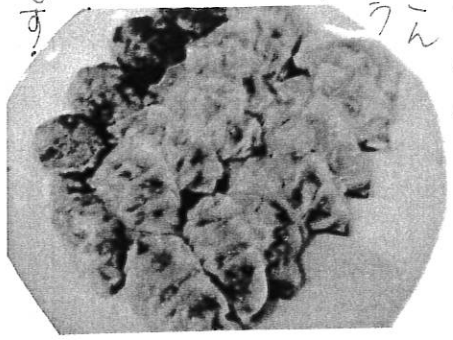
発行人：リフォームラボITONEN
伊藤彰英(いとうあきひで)
〒511-0836：桑名市江場508の2
営業時間：8:00〜18:00
定休日：水曜(急ぎはTel下さい)
趣味：美しいもの鑑賞、バイク、スキー、一番は仕事
URL：ITONENで検索
HP：080-4754-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

1月といえば

2015年もいよいよ終わろうとしています。激動の一年だったような気がします。迎える新しい年が平和であるよう祈らずにはいられません。今年も一年お世話になりました。来年もよろしくお願いします。

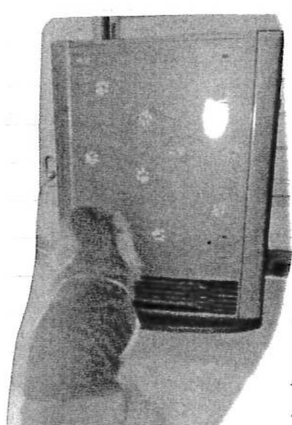
イケます！コンニャク入り餃子

先日、ぎょうざを作りました。先に挽き肉に塩を入れてしっかりねばりが出るまで混ぜ合わせるとジューシーな出来上がりになるということで、気合を入れて混ぜました。その時、余ったこんにゃくを混ぜてみようと、ふと思い、細かく刻んで混ぜ、焼いてみました。出来上がりはとてもジューシーで大満足。ところで、こんにゃくはというと、ぷりぷりした食感がグッドでぜひ試してほしいです。ダイエットにもオススメです！



リズはファンヒーター番犬？

暖冬といわれる今年の冬ですが、冬将軍はやっぱりやってきます。「今日は暖かいなあ」と思っていると翌日、急に寒くなる、そんな日が多いと感じます。看板犬リズは今やファンヒーターの番犬へと役目を変え、その温風に毛をなびかせています。犬もやっぱり暖かいのが好きなんですね。



年末のイベントあれこれ

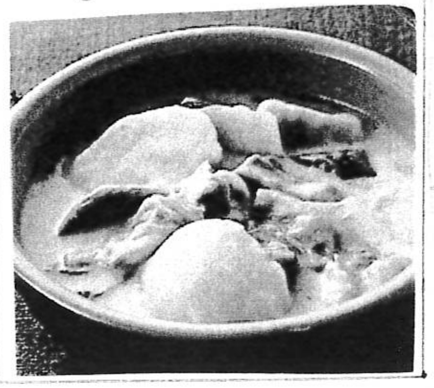
今年も年末のイベントがやってきました。最近は出さないという方もいらっしゃいますが、私は会社関連を含め年賀状を500通程用意します。印刷屋さんにはお願いせず、パソコンを使ってはですが、自分でデザインして作ります。

ママ友がクリスマスパーティーに呼んでくれたので仕事後、参加しました。賑やかな食卓に心も踊ります。

残すは手をつけ始めた掃除とおせち作り。がんばらなきゃ！

おせちは毎年悩みつつ結局作ります。皆様はどうされてますか？大掃除は「一応ザッと」やります(^^;

里いものクリームシチュー



材料　4人分

里いも…7個(約450g)
鶏もも肉…1枚(約300g)
白菜の葉…小さじ2
ごぼう…1/2本
タマネギの粗みじん切り…1個分
固形スープ…1個
牛乳…200cc
塩・酢・バター・小麦粉・こしょう

作り方

① 里いもはよく洗い、皮をむく。ボールに入れて塩少々を振り、手でもみ、水で洗う。鶏肉と白菜は一口大に切る。ごぼうはよく洗い、乱切りにし、酢を加えた水にはなす

② 鍋にバター大さじ1を入れて弱火にし、タマネギを加えて炒め、しんなりしたら、小麦粉大さじ3を振り入れて炒め合わせる。水600cc、固形スープの素、サトイモ、鶏肉、白菜、ゴボウを加えて中火で煮る。里いもが柔らくなったら牛乳を加え、塩、こしょう各少々を加えて仕上げる