ご縁をいただいたあなたにお届けします。　平成29年12月発刊

一期一会新聞

「親子3代のおつき合いをするため貴にこだわります。」

～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

街中は、クリスマスイルミネーションが華やとなりました。もう数日で師走。いかがお過ごしですか。本年は身内の不幸で年越がはでやかに向かえることができませんが今年残す日々を精一杯くいのこらないよう互いにがんばりましょう。

ペンキ塗りですと通常は一色となります。見上げの高板感は出しにくいのが欠点です。提案したものはシート貼りでいろんな柄が楽しめます。今回は木目の柄をチョイスしました。

8枚のうち 中央2枚を 木目柄のパターンです。

8枚のうち両サイドと真中2枚を木目パターン

施工前がパンチングメッシュというパネルで木目とおもしろいとおもいパターンを組合せてみましたらも今風でおすすめのプランです。

8枚のうち 真中6枚を木目柄のパターンです

最後に完成の8枚木目のパターンですこのパネルにぱてにっとうイメージ変わります。シュミレーションであなただけのパターンも作ります。テラスをとりなんしたくらいの効果。プロック、外壁、軒天、出窓などに使えます。

11月17日の誕生日に娘から高級チョコレートを頂きました。普段から仕事ばかりの父親で娘にはあまり良い印象はもってもらってないようです。今年は安物のチョコからちょっと格上です。そんな娘ですが最近良い事が起きているようです。すっと身守しかできないですがね。

いなべ市で塗装工事を今月から着工している現場です。テラスの板が色が焼けてみすぼらしいのでと提案させてもらいました。塗装専門店ですとペンキ塗りとなりますがITONENではパネル取替で提案しました。

我が家の癒しトリオ

先日、我家にやってきたピーターラビットのぬいぐるみです。ショッピングセンターでシールを集めると安く手に入れることができるという企画です。コツコツシールを集めてるつ手に入れてリビングの端っこに置きました。

ろっ並んでいる姿もかわいく、抱っこすると赤ちゃんみたいな抱き心地で、自然に笑顔になります。ぬいぐるみもいいものだなあと子供時代に戻ったようです。

今回パフェは「ラ・フランス」

私のささやかな趣味。デニーズの季節パフェを食べること。今回は「ラ・フランス」。日本のナシと違い、ねっとりとした果実と甘さが魅力。でも酸味がないのでパフェには少しもの足りなさが出るのでは？と思っていたら、やはりカシスのソースとシャーベットが盛り付けてありました。やはりラ・フランスだけより、カシスが加わったほうがメリハリが出ていいなと感じました。次回はいつになるかわかりませんが、楽しみです。

12月といえば

毎日寒くなってきました。12月は毎年何かと気せわしく過ぎていきます。やらなければ、と思っているうちに、毎日があっという間に過ぎていきます。今年は色々忙しく、例年にも増してそうなりそうです。仕事、雑事、大掃除、お節料理と思えばいくでも浮かんできますが、少しずつ融通をきかせつつ、手も抜きっつ（笑）乗り切りましょう。

娘からの誕生日プレゼント

11月1日は私の誕生日でした。思いがけず娘からプレゼントをもらいました。キーリングです。以前はキーケースを使っていましたが車の鍵が大きくなったので最近はキーリングを使っています。バイト代で買ってくれたようです。大切に使いたいです。

読み聞かせグループの壁新聞作り

毎月一回、日進小学校で読聞かせをしています。7年目になり、今回初めて学習発表会の場に地域の方に活動を紹介しました。写真はその制作風景です。沢山の子供達に本に親んでほしいです。

ホットケーキミックスで簡単肉まん

材料
ホットケーキミックス…150g　4個分
水…60㎖
サラダオイル…小さじ1
■具
豚挽き肉…80g
白菜…100g
ネギ…10㎝
ゴマ油…小さじ1/2
トウチジャン…小さじ1
片栗粉…小さじ1
塩…小さじ1/2
①■下準備■ネギはみじん切り。白菜は細かく刻んだら600ワットで3分加熱し、水をきる
②材料をボウルに入れて粉気がなくなるまでゴムベラなどで混ぜる
③ボウルから出して3分ほどこねたらボウルに戻し、ラップをかけ、約15分置く。
④具の材料をボウルに入れて粘り気が出るまでよくこね、次に材料を4等分にして丸めておく。片栗粉をまぶしておくと生地にのせやすい
⑤生地を4等分に分割し、2～3㎝の丸型に伸ばし、淵を1㎝ほどの厚さにする。餡をのせたら左右下の端をそれぞれ中央に寄せて留める。さらに斜めに生地を引っ張り、中央に寄せる。大きめのフライパンに水を2㎝位入れる。沸騰したら一度火を止めてアルミホイルをフライパンの周りと中央に敷く。中央に敷くときは高さを出すようにのせ、その上にアルミホイルをもう一枚かぶせる。
⑥肉まんサイズに切ったクッキングシートの上に肉まんをのせてアルミホイル上に並べ、蓋をして中火で約15分蒸す

発行人：リフォームラボ ITONEN
伊藤郁英（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（子年）
営業時間：8:00～18:00
定休日：水・日（急ぎは下さい）
趣味：美しいもの鑑賞（例 絵 家具 車など）、バイク（スキー）一番は読書
経歴：日進小、陽和中、桑名高（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
URL：ITONENで検索
HP：080-4154-681
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

血液型 RH⊕A型（娘 19才）
誕生日 4月より大学生
小学生の頃はサーカス好き
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。家族が快適に暮らせる安心して家族が快適に暮らせるものだと思います。お客様の言葉は自分の言葉。家族を大切