ご縁をいただいたあなたにお届けします。

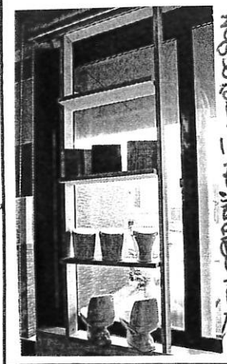
一期一会新聞

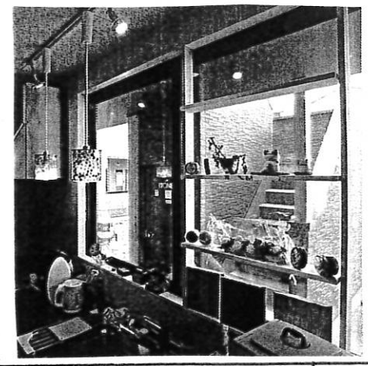
「親子3代のおつき合いをするため頂いております。」

～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

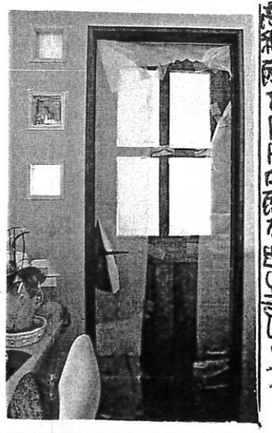
こいのぼりか五月晴れの空に元気よく泳いでいるのを見ましたすく。GWですかやってきます。何をやるにも本当に良い季節ですみなさんは長期で旅行の方もおられると思いますが気をつけて行ってきてください。さまざまな土産話をあ隠かせ下さい。お休みとはいえ、どうか無理はなさらないでください。ねっこの休みになります。

道路側の接客ルームは白かった天井をこげ茶色に塗装（エアコンも）そして今、話題を呼ぶ照明はスラックのライティングレール（食堂端によりついてる）に吊下げ位置を予定道路側はオプションは柿、豆真っ（ろ壁には テレビ取付（ずいたんじのもの）写真 右にはカウンターを





右はキッチン前の引違いの片方にそのとなりにも設置しました。



取付ました 左写真かえれですねドア横にはガラスブロックをダテに3ケ加工。これによってちょっとかわいい感じになってます。ドアのガラスはチェッカータイプのものでレトロ感がありますね。レバーもレトロなブラックをチョイスしてます。少し前から色の流行としてブラックがきてますシルバーと木の色もいいですが、ブラックをひと使うと今年風になります水栓、泉電器。水まわりと多数にわたりそうなってます。上手に使って高級感をレトロ感を出しましょう。

現在進行中の会社の内装をリフォームしている一部つづの紹介です。木製のサッシの枠の中に二ッチ和紙を使ってそのまきた道路側を工事中ですので見苦しく置く所がなくなってしまうのです。安価のものにしていますよ。どうですか。

広告型：RH⊕A型

地域タウンの大学生が1人と奥さんが学生の頃はとにかく虫好きセミとトンボ捕りであけくれるソフトボールで地区大会出場。社会人、学生の頃はスキーバイク三昧、オフローバイクの耐久レースにも出場してました。またバイク復帰します。

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。

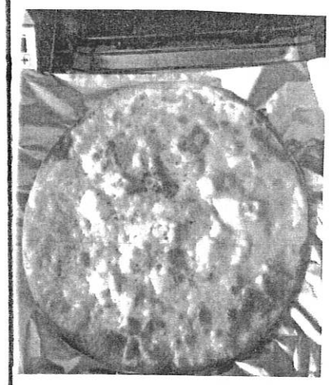
安心して家族が快適に暮らせるようにしたいのだと思います。お客様の暮らし方自分の暮らし、楽しく家をつくるッ!!

発行人：リフォームラボ ITONEN
伊藤部屋（いとうおきみ）
〒411-0836：裾市上場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Tel下さい）
趣味：美しいもの鑑賞（例：絵画、車など）、バイク（スキー）一番は読書
経歴：日進小、陽和中、裾西高（陸上部でしたっ）
ワム歴30年以上です　東海工業専門学校 建築研究科卒（この時建築士に）

URL：ITONENで検索
HP：080-4154-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0574-73-1779
Mail：info@itonen.jp

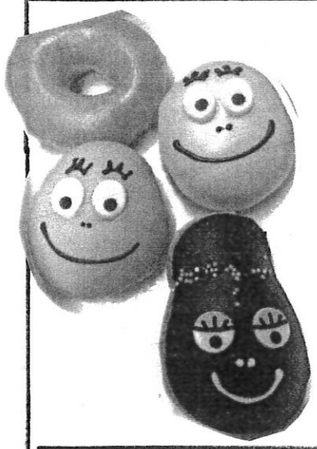
今年はお花見に行きました！

先月号で宣言したとおりお花見に行ってきました。午後11時頃出かけたのでほぼ私たちだけで、ゆっくりと夜桜を楽しむことができました。まだ三分咲でしたがきれいでした。今年は暖かかった為、あっという間に花が散ってしまい少し残念でしたね。



魚焼きグリルで焼きました♥

皆さん、ガスグリルってせんか。写真はピザです。短時間でうまく焼けるのでオススメです。最近は、グリルを使ってできるレシピのための調理用具が販売されています。より上手に調理できるようにエ夫されています。チャレンジしてみてはー？



かわいいドーナッヒニコリ

娘がドーナツをおみやげに買ってきてくれました。みて下さい。このかわいいドーナッを！パパの家族です。食べるのがもったいないかわいさでした。

5月といえば

今年の4月は暖かいと通りこして、暑い日も何日もありたせいか、すでに5月のような気分になったものです。さて、5月はいかがでしょうか。今年は、暑さが前倒しでやってくる予報だそうです。暑さ対策は早目にがよさそうです。私も先日衣替えをしました。がんばりすぎて翌日、疲れが出てしんどかったです（笑）

特別なフラペチーノ

先日、スターバックスで、フラペチーノを注文しました。そ級生のM君・テキパキとした働きぶりに驚くやら嬉しいやら。M君の成長を見られておいしさも格別でした。

豚肉と筍の甘辛煮

©NTV

材料

豚肉（生姜焼き用）…250g
茹で筍…400g
絹さや…40g
だし汁…2カップ
しょうゆ…大さじ2
砂糖…大さじ1
みりん…大さじ1
片栗粉、油

作り方

① 筍は穂先は6～7㎝長さの薄切り、根本は5～6㎜厚さのイチョウ切り、または半月切りにする
② 豚肉は長さを2～3等分に切り、焼く直前に片栗粉を薄くつける
③ 絹さやは筋を取ってさっと茹で、大きければ斜め半分に切る
④ 鍋にだし汁と筍を入れ、しょうゆ、砂糖、みりんを加え、落し蓋をして中火で15分ほど煮る
⑤ フライパンに油大さじ1+1／2を熱し、②の豚肉を両面焼き、油をきって④に入れ、少しとろみがつくくらいまで煮る。最後にきぬさやを加えてひと煮たちする