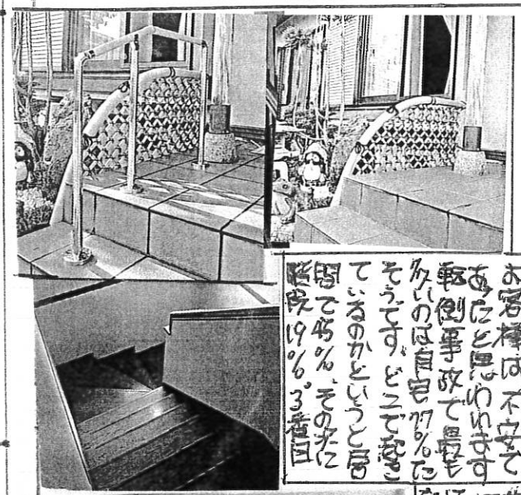
ご縁をいただいたあなたにお届けします。

一期一会新聞

「親子3代のおつき合いをするため頑張っております。」

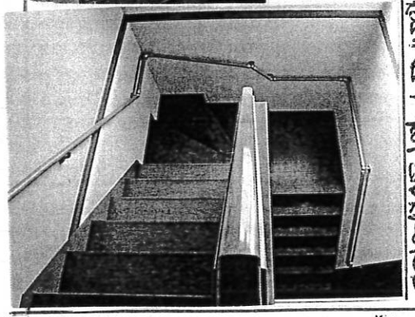
～出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように～

暑い暑い夏が来ていますがいかがお過ごしですか？私事ではありますが5日と12日は休業です。本年は3連休となります。ご迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願いします。私の町は20箇所春日神社への祭礼になります。みなさまに会える事、楽しみです。



ホームページより手すり取付のご依頼です。左は玄関の屋外用のものです。他に勝手口。

四日市々のN様の玄関の取付です。左は工事前のもの。新築の建物です。やまぶき色の一色で仕上がっていました。夏は暑いのでという事でコウモリと



続きまして廻り階段の工事です。左の写真は工事前のもの。ご高齢のお客様は不安定あたと思われます。転倒事故で最も多いのは自宅77%だそうです。どこでおこっているのかというと居間で46%、その次に階段19%、3番目に台所だそうです。17%事故のきっかけは転落30%つづいて転倒22%で約半数をしめます。じゃあどうやって防ぐのかというとまずは手すりを床に置かない。コード類はカンタンに上下にする。3つ段差をなくしてフラットをつけるなどです。

天井ウラに思かいるとの事で二階らも処理させて頂きました。左が工事後で2Fをほぼ是にイFを自で造作させて仕上ました。もう美しいです。

仕様型：RH④A型
焼：中の大学生が1人と奥さん
小学生の頃はとにかく野球
女子とソフトボール
ソフトボールでは区大会出場。
社会人、学生の頃はスキー
バイク三昧、オフロードバイク
の耐久レースにも出場して
ました。今はバイク復帰まで

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。お客様の喜びは自分の喜び。幸せ家族を増やしたい。

発行人：リフォームラボ ITONEN
伊藤幸栄（いとうあきひで）
〒511-0836：桑名市工場508の2
生年月日：昭和38年11月17日（54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　バイク（キャンプ）一番は仕事
経歴：日進小、陽和中、桑名西高（陸上部でした）
リフォーム工事30年以上は東海工業専門学校、建築研究科卒（この時建築士に

URL：ITONENで検索
HP：080-4154-681
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

8月といえば

8月といえば夏本番のイメージが強いのですが、今年はすでに7月上旬から酷暑。熱中症で毎日人が運ばれています。自分ではなかなかわかりづらいのがこの病。意識して水分や塩アメなどを摂るようにしましょう。そして元気に9月を迎えましょう。

プチトマトが実りました

"赤く実ったプチトマト"
自分で作ると嬉しいものです

お弁当の彩りに今年はプチトマトを作ってみることにしました。苗を買って植えると、どんどん大きくなってイカ月程で食べられるように！試しに食べてみると、甘くておいしい！お弁当に入れる前につまみ食いで、なくなってしまいそうなのが心配です

娘の選んだ浴衣は・・・

身長が低い娘は毎回浴衣を着るのに布が余りすぎて一苦労。そこで初めて反物から作ることとなりました。娘が選んだ柄は白地に薄い青の花模様。一生着られそうな色あいです。まだ若いのでもっと華やかな色を選ぶかと思っていたのに意外でした。でもずっと着てもらえるなら作る甲斐があります！

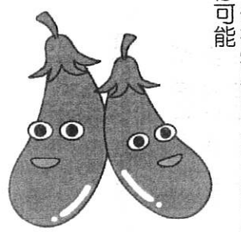
伊豆に行ってきました

↑クリームチーズで作った格を型取ったスイーツ

←門構えが立派な旅館接客が素晴しかったです！

実家の父と弟と娘と私、4人で伊豆へ行きました。父が元気で出かけられるうちにと、以前から計画していたものがようやく実現しました。おいしい料理を頂き、ゆったり温泉につかって、日頃の疲れをとりました。富士山もスキリ見られ、何だか得した気分。遠くでなくて良いので年に一回位は出かけたいものですね。

なすの南蛮漬け



材料　4人分
なす…8個
【漬けダレ】
にんにく（みじん切り）…1かけ分
しょうが（みじん切り）…1かけ分
ねぎ…（みじん切り）1／2本分
赤唐辛子…（小口切り）2本分
白ごま…大さじ2
しょうゆ…大さじ4
酢…小さじ3
ごま油…大さじ2
揚げ油…適宜

作り方
①【漬けダレ】の材料を合わせる。なすは縦半分に切り、斜めに3㎜幅の切り目を入れて、2～3㎝幅に切る
②フライパンに揚げ油を入れて160～170度に熱し、なすを揚げる
③なすの油を切り、熱いうちに①の【漬けダレ】に浸して、そのまま味をなじませる

【保存】保存容器に入れ冷蔵庫で3～4日間保存可能