平成30年　9月号　vol.85（通算251号）

ご縁をいただいたあなたにお届けします。　平成30年9月発刊

一期一会新聞

「親子3代のおつき合い」をするため、質にこだわります。

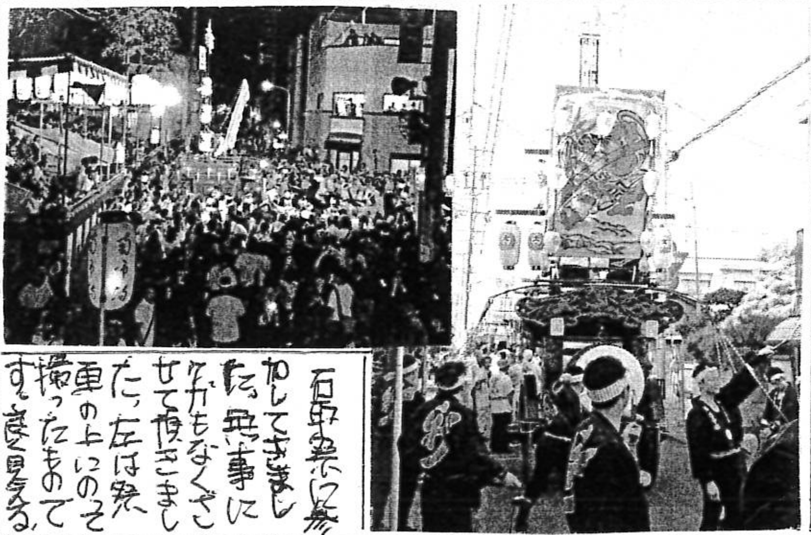
〜出会いに感謝、あなたの家族が笑顔になりますように〜

朝夕はめっきり涼しくなりましたがご家族の皆様はお変わりなくお過ごしでしょうか。今日は工事の事例から離れてプライベートではありますが毎年この時期の話題の石取祭と同窓会の事をとりあげたいと思います。これからもしばらくは残暑が続きそうですがお体にはくれぐれもお気をつけ下さい

中学生の時の同窓会がお盆にありました。卒業してから40年も経過してるのです。さすが40年ですから髪の毛のなくなった方、白くなられた方ほとんどの方はふくよかになられてまね。中に誰だかわかわからない方までみえました。顔か

全く変わってしまってね、5年毎に開催されるのですが間違いなく人相かよくなっている人とそうでない人が分かるように思えました。仕事の関連で人の前にたって話をする事がにが

てだった方も司会を進行してみえました。人としての成長かハッキリとみえてたよもしくなりました。もっともっと私も同じく成長して、みんなの前に顔を出させて頂けたらと思うこのころです。5年後楽しみです



石取祭に参加してきました。無事に怪我もなくさせて頂きました。左は祭車の上にのぞ撮ったものです。良く見える。

血液型　RH⊕A型（娘20才1人 女子大学生）

小学生の頃はとにかく虫好き蝶とトンボ採りにあけくれる。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。安心して家族が快適に暮らせるためだと思います。お客様の喜びは自分の喜び、幸せ家族をつくる

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

生年月日：昭和38年11月17日（蠍座）（54才）
営業時間：800〜18:00
定休日：水曜（急ぎはTEL下さい）
趣味：美しいもの鑑賞（例：絵、家具、車など）、バイク（スキー）一番は志事
経歴：日進小、陽和中、桑名西高（陸上部でした）卒
（リフォーム工事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）

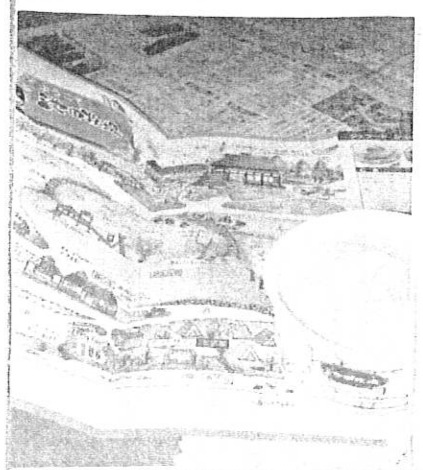
URL：ITONENで検索
HP：080-4754-6813
TEL：0120-975-731
FAX：0594-73-1779
Mail：info@itonen.jp

頂いたお土産は・・・

先日、お客様からお土産を頂きました。レンコンの粉から作られたお菓子です。黒砂糖でコクのある甘みとくずのようなつるんと、それでいてもちもちの食感。おいしくて感動していたらある番組で長島一茂さんが紹介しているのを見ました。正信正明のおぼっちゃまが紹介するんです。おいしいいズです。

9月といえば

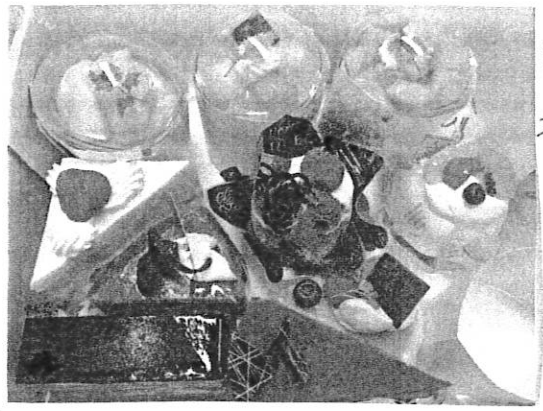
夏の暑さもやっとひと段落・気付けば虫の音が聞こえてくる…。9月といえば・・そんなイメージですが、最近は・・まだまだ暑い日が続き、熱中症にも注意が必要です。それでも少し涼しさを感じることができます。そんな時・夏も終わりだと感じます。ご自愛下さい。



年に一回お取り寄せアイス

我家では年に一度、この時期に「池田牧場」という滋賀県にある会社からアイスクリームを取り寄せます。いわゆるジェラードで、さっぱりしていて、素材のおいしさが生きていて本当においしいんです、滋賀にはバンガローやバーベキュー、食事処もあるそうで、一度行ってみたいものです。

みんなでおいしいお茶の時間
いつもよりおいしく感じました．

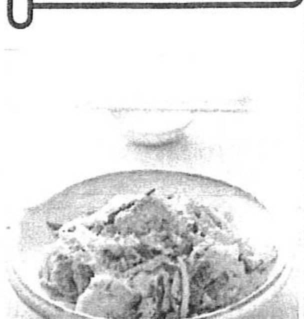


公園のママ友との再会

桑名に来て、娘が産まれ、特に知り合いもなかった私は、どこで外遊びをさせたらいいかわかりませんでした。唯一知っていたのが九華公園、家から少し遠かったのですが、自転車で出かけました。

そこで出会ったママたちといつしか顔見知りになり、半年程すると、お互いの家を行き来するようになりました。メンバーは5人・子どもたちはみんな長子・お互い時には助け合い、情報交換しながら・過ごしました。あれからあっという間に時が流れ、子どもたちは二十歳になりました。先日、本当に久しぶりにみんなで集りました・本当に楽しい気持ちで一杯でした、全員は集まれませんでしたが、次回は全員揃いたいです。

豆腐と豚肉のチャンプルー



材料　4人分
木綿豆腐…2丁
豚バラ薄切り肉…400g
もやし…1袋（200g）
オクラ…5本
卵…2個
◆合わせ調味料◆
しょうゆ…大さじ1と1/3
和風だしの素（顆粒）…小さじ1
塩・こしょう…各少々
削り節…2パック（約6g）
サラダ油…適宜

作り方

①もやしはできればひげ根を取る。オクラはヘタを切り、がくのまわりを包丁でそぐように切り落とし、斜めに3〜4つに切る。豚肉は、長さ4〜5㎝に切る。器に卵を割りほぐす。別の器に合わせ調味料の材料を混ぜ合わせる。豆腐はペーパータオルで軽く押さえて、表面の水気を取る。

②フライパンにサラダ油小さじ2を中火で熱し、豚肉を広げながら入れる。両面に焼き色がつくまで2〜3分焼き、豆腐を大きめのひと口大にちぎって加え、崩さないように木べらで大きく混ぜながら、2分ほど炒める

③豆腐に焼き色が付いたらもやしを加えてさっと炒め、合わせ調味料を入れて全体を混ぜる。オクラを加えてさらに炒め、色鮮やかになったら溶き卵を回し入れる。全体を大きく混ぜ、卵が半熟になったら火を止める。削り節を加えてひと混ぜする