



(株)嘉藤住宅設備の

ふれあし通信!



2019年 夏号

こんにちは、嘉藤住宅設備です。

夏のような暑さで熱中症で搬送された人が・・・の報道を聞いたかと思ったら、梅雨入り発表で変な天候ですよね。今年の夏は「平年並み」もしくは「例年より涼しい」との予報、「平年並み」って、どんな暑さでしたっけ?と、分からなくなるくらい、ここ数年気候変動が激しいですが、涼しくなるのはホッとしますね。

ありがとうございました

5月25日と26日に開催したテクノホールでのフェアでは
たくさんのご来場を頂きありがとうございました。



楽しいイベント満載でご来店をお待ちしています。

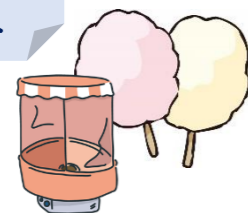


日頃のご愛顧に感謝を込めて

夏の 7月6日・7日 9:30~5:30 パティシエのフェア

お楽しみイベント

今回は縁日風
おもてなしだよ~



サイコロ投げてトイレット
ペーパーをもらおう!



夏野菜ミックスぎょうざ

材料(60個・4人分)

「ぎょうざベース」

豚ひき肉・・・200g
おろししょうが・・・1かけ分
味噌・・・20g
塩・・・小さじ1/2
サラダ油・・・大さじ1

「トマト・バジル・チーズ」

(全ての材料を合わせて100gにする)
プチトマト(4等分)・・・50g
バジルの葉(千切り)・・・8枚
モッツアレラチーズ(細かく切る)・・・50g

「万願寺とうがらし・かつおぶし」

(全ての材料を合わせて100gにする)
万願寺とうがらし・・・2~3本(100g)
かつおぶし・・・2g

「おくら・納豆」

(全ての材料を合わせて100gにする)
茹でおくら(小口切り)・・・4~5本(55g)
ひきわり納豆・・・1パック(約45g)

「かぼちゃ・生クリーム」

(全ての材料を合わせて100gにする)
茹でかぼちゃ(皮なし)・・・70g
生クリーム・・・大さじ2(30g)

作り方

- ぎょうざベースをボールに入れて、手で空気を含ませるようによくこねる。
- ぎょうざベースを4等分にして、それぞれの具材をよく混ぜ合わせていく。
- それぞれをぎょうざの皮で包む。
60個(ぎょうざの皮2袋分)できるので半分は冷凍してもよし、全て焼いてもよし。
- フライパンをコンロに置き、【火力5(火)】で加熱。サラダ油を大さじ1入れて、ぎょうざを15個並べたら、水を50cc加えて蓋をする。蒸し焼きにする。
- ほとんど水が無くなってきたら蓋を取り、水分を飛ばしながら焦げ目をつける。
- 人数分のぎょうざを焼く間、4・5を繰り返す。
- 皿に盛る。味が足りなければ好みの調味料でいただく。



焼き用サラダ油 1回(15個)につき大さじ1×4回
焼き用水 1回(15個)につき50cc×4回
醤油などお好みの調味料(味が足りなければお好みで)

夏メニューの工夫で暑さをのりきりましょう

爽やかな「酢」

夏のメニューに活かしたい酢。基本の「二杯酢」「三杯酢」を上手に使いこなしましょう。

●二杯酢●
醤油大さじ1+酢大さじ2が基本の合わせ酢。海藻や魚介類など素材本来の味を生かしたいときの酢の物に使います。

●三杯酢●
砂糖大さじ1.5+塩小さじ1/3+醤油大さじ1+酢大さじ4が基本の合わせ酢。魚介類や野菜類などほとんどの食材に使います。素材自体に甘みが少ないものに合います。



「冷え」対策に

「冷え」は冬だけではなく、夏も対策が大事です。冷房が効きすぎた乗り物や屋内で身体が冷えてしまうことはありませんか?身体を温めると言われている食材「しょうが」は、生のものも、チューブに入ったものも年中手軽に使えますから、冬の寒い時期だけではなく、夏の冷え対策のためにも積極的にとりたいたいです。しょうがのおろし汁を紅茶に入れて「ジンジャーティー」はいかがでしょう。手軽な飲み物で身体の中をあたためましょう。



「つるりん」とした口あたり

わらび餅は、原料にわらび粉が使われていたためにこの名前になりました。現在は、わらび粉が高級品となったためにデンプン、水、砂糖を加熱しながら透明になるまでかき混ぜ冷やし固めたものがわらび餅とされています。見た目にも涼しげで、独特のつるっとした食感ときな粉のほんのりとした甘みでちょっとした間食になりますね。ところてんの原料は、海藻。暑い日には冷やしたところてんに酢醤油をかけて爽やかな一品として、また甘い黒蜜をかけて間食として楽しめます。手軽な夏バテ対策に生かすね。



ところてん

安心して
当店で
お任せください

当店は加盟しています



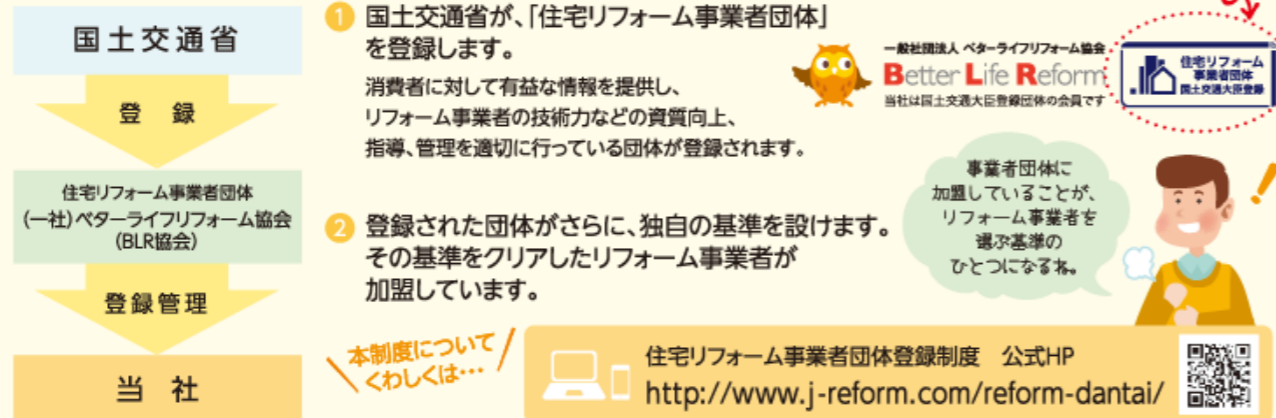
一般社団法人 ベターライフリフォーム協会
Better Life Reform



Q 住宅リフォーム事業者団体登録制度って?

A 消費者のみならずがリフォームをお願いする時に感じる不安を解消し、安心してリフォームを行うためのひとつの指標として、国土交通省が2014年に創設した制度です。

住宅リフォーム事業者団体登録制度の仕組み



Q BLR協会に加盟しているリフォーム事業者は、どうして安心なの?

A 安心の理由 **その1** BLR協会への加盟時、「お客様が安心して仕事を任せられる業務体制」についてのチェックと助言による審査(リフォーム業務品質審査)が行われます。

BLR協会の独自基準

契約書にこういう項目を盛り込むと、お客様も安心ですよ。

工事の際は工程表をお渡しすると、お客様に喜ばれますよ。



- 基準をいくつか紹介するよ
- ✓ お客様に分かりやすい見積書・契約書が発行されているか。
 - ✓ 打ち合わせ内容をきちんと記録しているか。
 - ✓ 工事の追加、変更については都度お施主様の承認を得ているか。
- ISO審査登録機関でもある(一財)ベターリビングが、リフォーム業務を勘案して独自に選定した17の項目です。

審査は第三者機関である(一財)ベターリビングや各地の建築住宅センター・建築士会等が、リフォーム事業者の拠点に伺って行います。

第三者機関に毎年審査してもらうことで、常に自社の業務品質の向上に努めています。

ビフォー&アフター

今回は外壁のリフォームの紹介です。

上市にお住いの井上様は自宅の外壁が、色あせやサビ、剥がれなどの劣化が進んでいて、見栄えも悪いのでリフォームを考え、相談にいられました。



サッシも取替、黒を基調としたシックで落ち着いた雰囲気になりました。



.....つばやき.....

日本には「～街道」と名前が付いている道路がたくさんありますよね。富山県では昔からの街道に加え最近では「ノーベル街道」が有名でしょうか…。全国には花の名前の付いた街道をはじめ、変わった名前では高知県の「オムライス街道」・長野県の「ジンギスカン街道」・愛知県の「どんぶり街道」というのがありました(笑)。長野県にはもう一つ有名な「もろこし街道」というのがあります。私はトウモロコシが大好きなので毎年行くんですが、道の両脇に並ぶお店では、収穫したばかりのとうもろこしが売られ、蒸したて焼きたてのとうもろこしを食べることもできるんですよ。今年も勿論行きます!! 楽しみい～～

