

(株)嘉藤住宅設備の

ふれあい通信！

こんにちは、(株)嘉藤住宅設備です。



2024年春号

今年の目標ややりたい事、意気込みなどを聞いてみました。



社長……常に感謝を忘れず、感謝できる人を目指したい。😊

奥さん……今年は体力強化🏃‍♂️少しの時間でもストレッチを継続!!

そしてお客様に明るい声で笑顔で接していきたい。😊

専務……効率よく仕事をすることを目指し今まで当たり前だと思っていたものを見直す😎

松原……睡眠の質を上げたい。😴



太田……除雪機の免許をとる事とボランティア(能登)を行う事

堀……1日1日を大切に!笑顔で。😊

岩村……失敗を恐れないで、仕事もプライベートも思い切りやる!!



米田……10年日記を購入したので、まずは10年続けるぞー!

皆それぞれ頑張っていきますので、宜しくお願ひします。

春の大感謝祭

おしらせ

3月16日・17日

AM9:30～PM5:00

(株)嘉藤住宅設備店舗にて開催

リモコン持参された方!

電池サービス!

テレビ・エアコンのいづれか1つのリモコンに限り

桜もち食べに来てね!

お楽しみイベントもあるよ!



気をつけて！

余震が落ち着いて数か月後に来る可能性もあり油断できません。不安だな・怪しいなと感じた方は以下に気をつけてみてはいかがでしょうか

- 呼出が鳴っても応じない、またはドアを開けずに応対する
- 来た人の名前を尋ねる(名刺はありますか?なども)
- 不安なことを言われてもすぐに返事をしない(急かすようなら要注意)

「いつも相談してる業者(工務店)があるのでそちらに相談してみます」

といったように頼るところがあるアピールをするのも○

最近ですと、給湯器の掃除で——といった訪問もあるようです。

(説明書に給湯器のお手入れ・掃除の項目がありますが簡単な作業がほとんどです)

怪しい業者さんばかりではないとは思いますが、今一度お気を付けください。



試運転を！

春先から夏の手前まで、エアコンは使用しないことが多いですね。
久しぶりに電源をオンにして、動かなかったらとても困ります。是非、シーズン前の点検を。

エアコン

試運転の手順



1

エアコン本体の電源プラグを差し込み、リモコンの電池なども確認

2

「冷房」設定で運転を開始
温度は低めに設定しましょう(16～18℃前後)

3

冷風が出るか、室内機で異常を示すランプなどが点灯/点滅していないか確認

4

30分程度運転してみて、室内機、室外機から異臭や異音がないか確認問題なければ終了

真夏にいきなりフルパワーで運転するよりも、準備運動として早めの試運転がおすすめです。
エアコンで気になることがございましたら、当店までご相談ください。

春野菜

小ぶりな新じゃがいも

新じゃがいもはじゃがいもの品種ではなく、収穫されてすぐに出荷されるじゃがいものことを指し、春から初夏ごろにかけて出回るもの意味します。一般的なじゃがいもは収穫後に貯蔵して熟成させるのに対し、新じゃがいもは貯蔵と熟成の期間を省いて収穫後すぐに出荷されます。一般的なじゃがいもに比べて小ぶりでみずみずしく、皮が薄いのが特徴ですから、皮のまま揚げ物や煮物などでシンプルにホクホクな味わいを楽しむみたい野菜です。



シャキシャキ新玉ねぎ

新玉ねぎは、収穫後すぐに出荷された玉ねぎのことで、乾燥が進んでいないことから水分が多く、みずみずしいのも特徴。辛味が少なく甘味が強いので、生のままでも食べやすく、サラダによく使われます。また、新玉ねぎは火を通してさらに甘味が増し、とろとろになるので、スープなどに使うのも美味しいですね。新玉ねぎと通常の玉ねぎは、どちらも同じですが、収穫後から出荷までの処理の方法が異なる為、味わいに違いが出るそうです。新玉ねぎの旬の時期は産地によって若干異なりますが、3～5月に旬の時期を迎えます。

やわらか新キャベツ

新キャベツ(春キャベツ)は、秋に種を蒔き、春へ初夏にかけて収穫されるキャベツのことです。3月が旬の食材は、冬の厳しい寒さを乗り越えて収穫されるため、味しさや栄養が凝縮されていると言われています。新キャベツには、ビタミンCやビタミンK、カルシウム、食物繊維のほか、うまみ成分であるグルタミン酸などを含んでいるそうだから、自然の栄養をしっかり味わいたいですね。葉はやわらかめで、みずみずしいので生でも食べやすく、サラダにすると爽やかな黄緑色も美しく、食卓が一気に明るく感じるひと品になります。また、やわらかな葉を生かしたロールキャベツも春らしい献立ですね。



材料(4人分)

A	じゃがいも	2個(300g)
	片栗粉	大さじ4
	塩	小さじ1/4
	木	大さじ1
	ごま油	大さじ1
B	しょうが(みじん切り)	大さじ1
	刻みねぎ	大さじ1
	とうがらし(輪切り)	1/4~1/2本
C	鶏もも肉(粗みじん)	100g
	なす(みじん切り)	中1/2本(50g)
	ピーマン(みじん切り)	2個(60g)

じゃがいものお焼き

食べ応えたっぷり!
ピクニックにもおすすめ

《合わせ調味料(混ぜ合わせておく)》
合わせみそ・しょうゆ・みりん・酒……各大さじ1
サラダ油……適量



つくり方

《下準備》

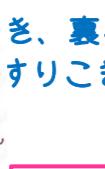


- ① じゃがいもは皮つきのまま、水からやわらかくなるまで約30分ゆでる。



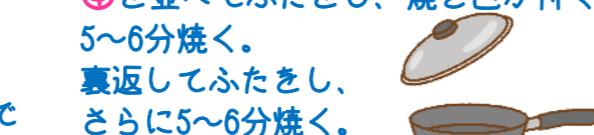
《焼く》

- ⑤ 焼き物 メニューで 200 ℮に合わせ、フライパンを予熱する。



- ② 熱いうちにじゃがいもの皮をむき、裏返しする。Aを加えて混ぜ合わせ、すりこぎなどで粘りけが出るまでつく。

- ⑥ 「予熱」表示が消えたらサラダ油を引き、④を並べてふたをし、焼き色が付くまで5~6分焼く。
裏返してふたをし、さらに5~6分焼く。



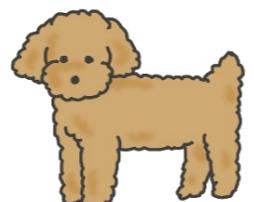
- ③ フライパンにごま油とBを入れ、 加熱 メニューで火力 3 に合わせて香りが出るまで炒め、火力 6 に上げてCを加えて炒める。
合わせ調味料を回し入れ、水分が飛ぶまで火力 4~5 で加熱し、冷ます。



- ④ ②を4等分にして円形に伸ばし、(直径約10cm)、③を包んで形を整える。

愛犬「そら」

以前飼っていた愛犬が亡くなり、二度とペットは飼わないと思っていたのですが、散歩をしているわんちゃんを見るたびに羨ましくて、とうとう昨年の春トイプードルを我が家へ迎え入れることに。 室内犬は始めてなので、てんやわんやの毎日、更に膝蓋骨脱臼を何度も繰り返したので6月に左後ろ足を、9月に右後ろ足の手術をして昨年は大変な1年でした。 術後は安静が必要な為ずっと狭いケージ内での生活で可哀想だったのですが、今では自由に走りまわれ、ホッとしています。 いたずらが大好きでとってもやんちゃな「そら」はかけがえのない存在になっています。
これからも一緒に楽しもーね!「そら」!!



ビフォア&アフター

外壁&玄関アプローチの
リフォーム紹介です。



外壁は1階部分は温かみのある色と模様にし、2階部分は明るいイメージにしました。玄関までのアプローチは高級感のある天然石を敷き詰め、窓には暑い日差しを遮ることができる日除けシェードを取り付けました。



外壁を直したので断熱性が高まりこの冬はいつもより暖かく感じました。
玄関のアプローチを天然石にしたところ、冬場でも足元が滑りにくく、全体の雰囲気も良く満足しています。 N様