

住まいに関することご相談ください

昨年中は新築、リフォーム、修理等色々ご依頼いただきありがとうございました。今年も些細なことでもお気軽にお問合せください。
大福のモデルハウスは完成して内見可能です。
内見希望の方は弊社までご連絡ください。



新年明けまして おめでとございます

昨年は大変お世話になりありがとうございました。
弊社は昨年事業承継し、さらなる一步をスタートさせました。
地元の工務店として『いい家を創ろう』を合言葉に、お客様により良い家づくりを提案していきたいと思っております。
今年も、様々な挑戦を行って、お客様に満足いただけるように精一杯取り組んでまいりますので、宜しくお願いいたします。



建匠通信
第88号

家

と家族の健康を考える

寒中見舞い申し上げます。本年も宜しくお願い致します。
空気が乾燥する時期です。体調を崩さないように気を付けてください

ちやちやつとできる♪

わが家の旬のレシピ

ツナと長ネギの焼き春巻き

材料(2人分)

- ・ツナ缶……………1缶
- ・長ネギ……………1本
- ・春巻きの皮……………4枚
- ・ケチャップ……………大2
- ☆ 豆板醤……………少々
- ・みりん……………少々
- ・粉チーズ……………適量
- ・塩コショウ……………少々
- ・小麦粉……………適量
- ・油……………大2
- ・レモン(厚めの半月切り)……………1-2個



つくりかた

- ① ☆は混ぜ合わせておく。長ネギは斜め薄切りにする。
- ② ボウルに①の長ネギ、ツナ缶(汁ごと)を入れ、粉チーズ、塩コショウを加えて全体をあえる。
- ③ 春巻きの皮に②を4分の1量ずつのせて巻き、巻き終わりに同量の水で溶いた小麦粉を塗って止める。
- ④ フライパンに油を弱火で熱し③を並べ、両面をじっくりと焼く。
- ⑤ レモンと☆を添えて完成!

長ネギの代わりに豆苗やキャベツ、玉ねぎなどでも美味しいですよ♪
揚げずに焼くだけなので、お手軽に出来ますよ!

