

【建匠の主な工事報告】7~9月分	
種別	作業内容
新築	住宅新築工事中(3棟)、平屋新築中、農業用倉庫新築完了
リフォーム	住宅改装完了、住宅改装中、事務所改装完了
屋根	樋修理
塗装	外壁塗装、外壁ひび割れ修理
水廻り	水栓修理、IH取替、IH修理
窓・玄関周り	建具修理、サッシ鍵修理、ブラインド取替、玄関網戸新調、網戸張替
居室	天井板修理、畳替え、襖張替
電気	照明電気配線、コンセント増設、照明取替
外構	波板修理、物置、フェンス撤去新設、外構、カーポート
修理・その他	エコキュート修理、浄化槽修理、白蟻防除

感謝祭中止のお知らせ

毎年恒例となっておりますOB感謝祭ですが、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、お客様、関係者の皆様の健康・安全面を第一に考慮した結果、開催を中止することにいたします。
毎年楽しみにしてくださっている方々には大変申し訳ありませんが、ご理解の程宜しくお願いいたします。

左官女子まだまだ頑張っています!

休業中の左官女子は高千穂シラス、ヘルスプロテクトなどの塗りを経験して実績を重ねています。
この夏も猛暑の現場で頑張りました!



これから秋の台風季節、年末にかけて大掃除と何かと忙しい時期になってきます。気になる所は少しずつ片付けていきたいですね。



を込めた
家
づくり

第83号

ソースの色味がとても綺麗ですよ☆
白身魚にもよく合います♪



④ 器に盛り①のソースをかけて完成!

③ フライパンにさらだサラダ油を入れて熱し、ササミを並べる。中火で片面2分ずつ揚げ焼きし油をきる。

② ササミは筋を除いてすりこ木などで叩いて広げ、酒、片栗粉をまぶす

① タラコは5mm幅に切り、青ジソは粗みじん切りにし、ポウルに入れて★を加えて混ぜる

★
つくりかた

- ・ トリササミ.....4本
- ・ タラコ.....1-2腹
- ・ 青ジソ.....2枚
- ・ 酒.....大1
- ・ 片栗粉.....大2
- ・ サラダ油.....大3
- ・ 水.....大2
- ・ 酢.....大1
- ・ オリーブ油.....小1
- ・ 塩コショウ.....少々



♪ササミの揚げ焼きタラコソースがけ♪

わが家の旬のレシピ

ちゅちゅとできる♪

