



お得情報

リフォームローン
金利0%
キャンペーン

期間限定 2018年5月1日～2019年3月31日 申込み分まで

分割払い
最長 **60回**まで
OK!

LIXILの
商品を使って
おトクに
リフォーム!

※対象工事とご採用商品に制限があります。詳しくは当店スタッフまでお問い合わせください♪

現場情報

私達はお客様に安心と満足を提供できるよう「現場改善」に取り組んでいます

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| ① 環境整備 (きれいな現場をつくる) | ② 品質管理 (より良い品質の家をつくる) |
| ③ 安全管理 (事故のない安全な現場をつくる) | ④ マナー(施主様・近隣の方々に喜ばれる対応をする) |

上記の事が励行されているか
チェックシートを使い、
各現場を定期的に
パトロールしています☆



快適 Life



ハウスクリーニング代行など

プロのお掃除に興味がある、頼んでみたいと思っている方は、この時期どうでしょう? 年末や引越シーズンより比較的予約がとりやすいです。エアコンのお掃除もこの時期に、お得なキャンペーンを実施する業者もあります。梅雨や夏になる前にメンテナンスをしておくとお得ですね。

暖かくなったら大掃除?!

年末にするものと思いがちな大掃除、実はカラッとした晴天が続くこの時期がおすすめです。

寒い冬に窓や網戸のお掃除は大変...でも5月なら楽勝です! キッチンの換気扇、油汚れも寒い時期より取れやすくなっています。バスルームもカビの生えやすい梅雨前の今がおすすめ! 窓を開け放して換気乾燥ができるので掃除全般、またフローリングのワックス掛けにも最適と良いことづくめです。冷蔵庫の中だけは寒い年末に残しておきましょうか。

今年の年末はラクかも!



かんたんレシピ

新ごぼうが店頭に並ぶ時期です。ごぼうの風味を生かしながらセロリの爽やかさを加え、ご飯でとろみをつけた喉ごしのよいポタージュです。繊維もたっぷり! 腸活にもよさそうですね。

新ごぼうのポタージュ



セロリは葉の部分も使ってね!

材料

(2人分)

- ごぼう 1/2本 (80g)
- 玉ねぎ 1/2個 (80g)
- セロリ 1/2本 (80g)
- バター 15g
- 牛乳 200cc
- 塩・胡椒 適宜

A

- 水 200cc
- ご飯 大さじ1
- ローリエの葉 1枚
- 固形スープの素 1個



①新ごぼうは洗って斜め薄切りにし、水に軽くさらしてザルに上げておく。玉ねぎとセロリは薄くスライスする。

②鍋にバターを入れ、中火にして①を入れ、焦がさないようしんなりするまで炒める。そこへAを加え、ごぼうが柔らかくなるまで蓋をして10分ほど煮込む。

③火を止めローリエを取り除き、牛乳を加えて温度を下げたら、ミキサーで柔らかくなるまで攪拌して、鍋に戻す。

④弱火で温め、塩・こしょうで味を調えて出来あがり。パセリのみじん切りや、クルトン、ナッツを細かくしたものを飾る。

※新ごぼうの香りを楽しみたいので、皮をこそげ落とさずに使います。

※牛乳を豆乳に替えてもよいですね。