

モノリス通信



寒い日が続きますが
いかがお過ごしですか?
No.85

今年も社員一同、良い出会いをお待ちしております。家のことならモノリスで!!

モノリス秀建の1年(2019)ご紹介

イベント



春・秋 ショールーム見学
バスツアー

← 昨年は、ショールーム見学後
すみだ北斎美術館に
行ってきました!

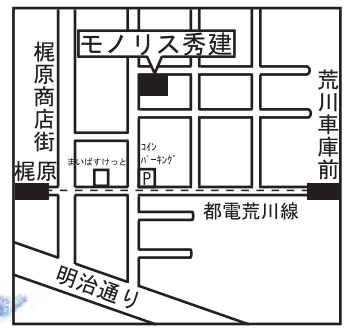


モノリス祭り →

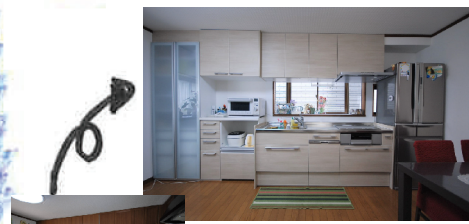
毎年、10月体育の日
に行っています。
今年もぜひお待ちしております
00



モノリス秀建(株) リフォームショップ
モノリス秀建
〒116-0011 荒川区西尾久8-48-5
TEL 03-3810-0021 FAX 03-3810-7337
☎0120-24-2494
ホームページ <http://monolithsyuken.co.jp>
建築業許可都知事(特27)第144213号 一級建築士事務所 東京都知事登録第34412号



お仕事 昨年もいろいろやりました、ほんの一部をご紹介



キッチンリフォーム



外壁



屋根
リフォーム



トイレリフォーム



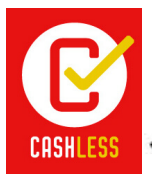
風呂リフォーム



← 手すり
とりつけ

新築も3棟
進行中

お知らせ



2%ポイント
還元始めました。

国のキャッシュレス事業
に伴う、ポイント還元
を当社でもできるよう
になりました。
詳しくは当社まで!!

などなど...今年もがんばります。

里芋とねぎの餅グラタン柚子胡椒風味

材料
餅...3個、ネギ...1本、ベーコン...50g、舞茸...1パック、
里芋(水煮)...200g
バター...20g、小麦粉...大さじ1と1/2、
豆乳...200ml、柚子胡椒・粉チーズ...各小さじ1、塩・胡椒...適量

教えてくれた人...尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットド キヌ」主宰。
ル・コルドン・ブルー東京ほかで料理を学び独立。
身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>



- ①餅を4等分にし、トースターで焼いたら耐熱皿に並べる。
- ②2センチ幅に切ったネギを焼き、焼き色がついたらバターを加えて短冊切りのベーコン、舞茸、水煮した里芋を入れて炒め、小麦粉を加えてさらに炒める。
- ③②に豆乳を注ぎ、弱火にかけながらとろみがつくまで混ぜ、柚子胡椒、塩、胡椒で味を整える。
- ④①に③を注ぎ、粉チーズをふってトースターで15分焼く。

※ネギは焼き色をつけて香ばしさをプラス。
小麦粉はしっかり炒めることで、粉っぽさがなくなります