



GOOD LIVING FAIR

2025.4月19日(土)・20日
アイメッセ山梨で開催された県下最大級の住まいづくりの展示会に弊社も出展させてました♪

たくさんの方にご来場いただきました！ ありがとうございました♪
ワークショップやお菓子のつかみ取り・飲食など楽しんでいただきました！



リノベーションモデルハウス見学会

5/10(土)
5/11(日)

新規オープンしたリノベーションモデルハウス見学会を開催いたします！

見学会会場にて、母の日にぴったりな「フラワーアレンジメント作り」を開催します◎
数に限りがございますのでぜひお早めにお申込みくださいませ。

- 開催日 2025/5/10(土)・11(日)
- お申込み フォーム <https://forms.gle/yiXU4WFYY587vxd2A>
または お電話 0120-054-455
- 場所 リノベモデルハウス（甲府市大里町3898-7）
- 時間 ①10:00～ ②13:00～ ③15:00～ 各4組
- フラワーアレンジメント費用 1組 1000円
(追加 1000円)

モデルハウス見学のみの受付も可能！！
お申込みの際にお知らせください。
多くの方のお越しをお待ちしております♪

ご予約は
こちらから



材料

- カツオのたたき…100g、木綿豆腐…1/2丁、小ネギ小口切り…大さじ3、めんつゆ…大さじ2、片栗粉…小さじ1、ごま油…大さじ1、水…60ml
- リーフレタス…2枚、カブ…1/2個、ブロッコリースプラウト…1/4パック

※豆腐は電子レンジで水気を抜いた後、軽く手で絞るとしっかりと水分が抜けます。
※たれはダマにならないように混ぜながら火を入れてください。

かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アッシュドキヌ」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。



カツオのたたきハンバーグ

細かく切ったカツオのたたきをヘルシーなハンバーグに！ 豆腐を混ぜることで、ふわふわの食感が楽しめます。

- ①カツオのたたきを細かく切る。豆腐はキッチンペーパーを巻いて電子レンジに2分ほどかけ、水気を切る。
- ②リーフレタスは手でちぎり、カブは皮をむいて薄切りにする。ブロッコリースプラウトは根を切る。
- ③①と小ネギ、めんつゆ(大さじ1)、片栗粉(小さじ1/2)をよく混ぜて4等分にし、俵型にする。
- ④フライパンにごま油を熱して③を焼く。
- ⑤鍋に残りのめんつゆと片栗粉、水を加えて混ぜ、弱火でとろみがつくまで火を入れる。
- ⑥器に②と④を盛りつけ、⑤をかける。