



明けまして、おめでとうございます!



明けまして、おめでとうございます。今年も1年間馬渡ホームでは地場の工務店として、イベントやリフォームを通じ、皆さまに必要とされ、選ばれる会社になるよう頑張っていきます。今年も馬渡ホームをどうぞ宜しくお願い致します。



今年は午年!ということで
午年の方の特徴を少しご紹介させていただきます♪

『陽気で派手好き』人との付き合いが古い動物。だれとでもオープンにつき合うことができ、リーダーシップをとっていけるタイプ。また負けず嫌いなため、人に後れをとることを嫌う面もあります。

トリプルマイスター 新発売!

突然ですが、皆さまペアガラスというモノをご存知でしょうか? 普通の1枚のガラス窓を進化させ、ガラスを2枚にすることで断熱性能などを向上させた窓のことですが、昨年10月になんと!そのペアガラスの更にうえ!トリプルガラス『トリプルマイスター』が発売になりました! その商品を今回はすこしご紹介させていただきます。

・樹脂サッシ

アルミサッシの1/1000しか熱が逃げない

・トリプルガラス

3枚のガラスを組合せ2重の空気層を生み出した高断熱構造

・アルゴンガス

ガラス間、更に熱を伝えにくくするにアルゴンガスを封入

弊社、事務所に
サンプルがあります!
興味のある方は
是非!見に来て下さい♪



お餅料理特集!



お正月によく食べるお餅。鏡開きが終わったら、お餅が余り味にも飽きてきて、どうやって食べようか悩まれた経験がある方もいらっしゃるかと思います。そこで今回はちょっと変わったお餅料理をご紹介します!是非、試してみてください♪



★切り餅でつくるおかき

余ったお餅がおかきに!サクサクで美味しいよ♪

切り餅……5個

砂糖……小さじ2

塩……大さじ1

サラダ油……適量

①切り餅は半分の薄さに切り、約1.5センチ各に切る。

③サラダ油を温めて、乾燥した切り餅を揚げる。このとき油の温度が高いと焦げてしまうので低い温度でじっくりと!

②切ったお餅はザルなどの上に乗せて(出来れば寒風にさらして)5〜7日ほど乾燥させる。

④良い色に揚げたら、キッチンペーパーなどの上で油を切る。そして塩・砂糖を合わせたものと共にビニール袋に入れよく振れば出来上がり!



★切り餅のベーコン巻き

おかずにもなるお餅♪醤油マヨネーズをたっぷり絡めて…。

切り餅……2個

醤油……小さじ2

ベーコン……3枚

マヨネーズ……小さじ2

①切り餅は縦に3等分。ベーコンは1枚を半分に切る。

②ベーコンにお餅を乗せるくるくる巻き、巻き終わりを爪楊枝で留める。

③フライパンに②を並べ、フタをして弱火で加熱。お餅が柔らかくなったら、醤油とマヨネーズを加えて、よく絡め、出来上がり!(弱火でないとお餅が柔らかくなる前に焦げてしまうのでご注意を!)