



ゴールデンウィーク明けは...

～馬渡ホームの見学会へGO!～

ゴールデンウィークの連休の予定はもう立てられましたか?

(ちなみに弊社の休みは暦み通りとなっています。)

新築をお考えの皆さんは、この連休中に様々なところでハウスメーカーさんや工務店さんが行っている見学会に参加されることをおすすめします。

住宅にも車のような燃費の計算ができ、さらに国の基準によってその数値で住宅性能の良い悪いの判断ができるようになってきました。

※2020年にはこの住宅性能を計算しなければ、家が建てられません。

この機会にしっかりと!これからの家づくりについて勉強をしていきましょう。

家族みんなで
遊べに行こう♪



※5月中旬の土日に構造見学会の開催を予定しております。

事前に折込やホームページで見学会の詳細をご案内しますのでご確認ください。

【現場住所】
福岡市西区野方6丁目

他社との家づくりの違いを是非、体感しに来てください!

お待ちしております♪

旬の食材で!炊込みごはん。



あさりと菜の花の炊き込みご飯

ぷりぷりのあさりとほろ苦い菜の花がよく合います。

材料(2合分)

- ・お米...2合
- ・あさり(むき身)...150g
- ・菜の花...50g
- ・だし昆布...5センチ角
- ・酒...100cc
- ・塩...小さじ1/2
- ・醤油(あれば薄口)...大さじ1と1/2
- ・白ゴマ...お好みでたっぷり

- ① 菜の花は色よく茹で、2センチに切る。あさはしっかり洗い、貝の破片などがあれば取り除き、米は研いでおく。
- ② 小鍋に酒を沸騰させ、あさりを入れる。ふくらむまで2分程茹でたら身をザルに受けながら、汁はボウルに分けておく。
※あさは茹で過ぎると硬くなってしまうので注意して下さい。
- ③ 茹で汁が冷めたら釜に入れ、他の調味料を入れたら2合の水加減になるよう水を足す。サッと混ぜて、布巾で拭いた昆布をのせて炊く。
- ④ 炊き上がったらあさり、菜の花を入れて混ぜ合わせ、少し蒸らして出来上がり。お好みで白ゴマを振って召し上がり!

第5回!

初夏のショールームイベント!



・日時...5月31日(日)

10時~16時

・会場...LIXILショールーム福岡

・住所...福岡市博多区半道橋2丁目5-10

毎回好評のイベントです。

来月号で詳しく、

ご案内します♪