

# すみか新聞®



福岡新築リフォーム不動産

株式会社馬渡ホーム

〒819-0043 福岡市西区野方5-39-2



0120-718-933【フリーダイヤル】



info@mawatari-home.jp

ホームページも見てね♪

馬渡ホーム

検索

## 「木工教室」レポート

弊社の作業場で行った木工教室の開催報告です(^~)  
 当日はたくさんの方に来て頂き、大盛況でした♪  
 いすチームとベンチ?チームに分かれて作業開始...  
 大人も子供も一緒になって作ってます!(大人の方が真剣です。笑)  
 みんな作っていくうちに、どんどん上達してって楽しんでもらえて良かったです!



↓仕上げに塗料を塗ったり、  
 ヤスリをかけたり、みんな良い感じに  
 出来上がりました!



←お昼は、みんなでお  
 食事です♪石釜で焼いた、  
 出来立てピザや  
 美味しいお肉を堪能!



↓子供たちにはプールもあり好評でした(^~)



ご参加いただいた皆さま、お疲れ様でした。  
 木に触れながら、モノ作りの良さを体感して頂き  
 夏の良い思い出にして頂ければ、幸いです。  
 今回お電話頂いたのにも関わらず、  
 お断りしてしまったお客様!申し訳ありませんでした。  
 次回イベントを開催する際にも  
 ご案内いたしますので、ふるってご参加ください♪



## 旬のナスを使った簡単レシピ

揚げずにできる、おいしいおいしい♪ナス南蛮!  
 甘酢ダレが旬のなナスとよく合います。



- ・ナス...小3本
- ・しょうゆ...大さじ1
- ・砂糖...大さじ1
- ・酢...大さじ1
- ・小麦粉...少々
- ・ネギ...少々



すっぱいのが苦手な方は、  
 お酢の量を半分にするなど  
 お好みに調整してください。

- ①ナスは一口大の乱切りにして水にさらす。  
調味料を合わせておく。
- ②ナスの水気をふいて小麦粉をまぶし、  
熱したフライパンに油をいれて、  
しなっとなるくらいまでよく焼く。
- ③弱火にし、合わせておいた調味料を入れる。  
焦げやすいので、必ず弱火で!
- ④ナスにとろみがついたら火を止めてできあがり♪  
器に盛って小口切りにしたネギをふるって完成です。

美味しいよ♪  
 ぜひ試してみてくださいね。



新築・リフォームを  
 お考えの方へ

住まいづくりのワンポイント、アドバイス!!



どこに頼めばいいか...。施工会社で悩まれていますか?そんな時は!  
 その会社が5年以上前に建てた(工事した)物件を見せてもらって下さい!  
 その会社のレベルやお客様の満足度が分かります。もし良ければ、19年前  
 に建てた弊社のモデルを、ぜひ見に来て家の違いを体感して下さい♪