

# へいせいのリフォーム letter Vol.37

2017.1月



## 松山でございます

### 「年の初めに」

新しい年となりました！皆様こんにちは松山です。昨年末は本当に暖かい日が多く、時には汗ばむほどでしたね。それでも季節はしっかり冬！お客様宅を訪問しながら時折、花々や野鳥にも目を向けて楽しんでいる私が、この時期よく目にするのは「春を呼ぶ花」とも言われている椿です。それで漢字も「椿」となったのか・・・と改めて納得している次第です。

漢字といえば毎年年末に”一年を一文字で表す”というものがあり、去年は「金」でしたね。我が家でもその話題となり、それぞれが何なのかを発表しました！ちなみに私は「耐」でした。一年の計は・・・と言いますので今年は「喜」にしたいと思っています。皆さまは何でしょうか？



今年も気になる情報が



目白押し！



へいせいのリフォームスタッフとクラフトマン（職人）たち

2017年 どうぞよろしくお願いたします♪

0120-445-881

819-1117 糸島市前原西5丁目1番31

株式会社  
へいせい

LIXIL 住まいのことなら  
リフォームショップ

### スタッフの今年の抱負！

ドン本田：健康一番！

糸っ子川原：料理のレパートリーを増やす！

スマイリー姫野：-5kg!!

焼酎の匠前山：福岡マラソン出場？！

山大好きの間：毎日一万歩歩く！

トイレの吉田：健康第一に、大きく羽ばたく一年にします！

ウグイス有村：家事・育児・仕事、バランスとれるよう頑張ります！

ちーママ松山：20年前の体重に（1年かけて）!?



今日の晩ごはん

鶏のみぞれ煮

材料(2人分)

●鶏もも肉	2枚	●だし汁	2カップ
●大根	1/2本	●しょうゆ	大さじ2
●しめじ	1パック	●酒	大さじ1
●三つ葉	1/4束	●みりん	大さじ1

- 1 三つ葉は3~4cmにカットし、しめじは石づきを取って小房に分けて、大根はおろしておきます。
- 2 フライパンを熱し、鶏肉を皮目から両面こんがりとなるまで(7~8割程度火が通るよう)に焼きます。
- 3 焼いた鶏肉を食べやすい大きさにカットします。
- 4 鍋にだし汁・しょうゆ・酒・みりんを入れて火にかけ、沸いたら鶏肉・しめじを加えて煮ます。
- 5 鶏肉に火が通ったら、大根おろし・三つ葉を入れて火を止めて完成。

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸應の健康レシピ」(学研教育出版)

これって新築!?! いいえ!! リノベーションです。

リフォームモデルハウス  
「リノベーションスタジオ糸島」

好評公開中!!

所在地：糸島市前原駅南2丁目21-1



見学ご希望の方は  
お電話下さい♪

### ♪ 定期読者様募集中♪

へいせいのリフォームletterを定期的に読んでいただける糸島にお住まいの方を大募集！読者希望の方にはもちろん「またいちの塩」をプレゼント！ご紹介頂いた場合はさらに双方にプレゼント！！毎月このletterやリフォームに関するお得な情報などお届けします♪もちろん費用などは掛かりませんのでぜひご利用ください☆

