



今年も最後の月となりました。特に今月は16日に選挙もあり、年末でいろいろなこともあつて忙しい暮れになると思います。年賀はがき・お歳暮・年末のあいさつ・大掃除などなど、やる事がたくさんあります。早めに済ませておきましょう。まだまだ厳しい一年でしたが、皆様のおかげで当社も何とか満足できる仕事をさせていただきました。ありがとうございました。

得ることで感じる幸せ、失って初めて知る幸せ、ささいな幸せ、大きな幸せ、幸せにもいろいろあるけれど毎日何かしら幸せを感じていたい。

- * 双子出産。女児だと思っていたら、男&女。2つの幸せが一度に味わえて最高でした。(Nさん45才)
- * 「いつでも、今が一番幸せです！」毎日鏡に向かって言っています。(Uさん49才)
- * 子供を生んだ瞬間。5回ありますが、どの子のときも、涙が出るほどうれしかったし、幸せでした。(Kさん42才)
- * 軍隊から復員して、妻と結婚したとき。(Uさん90才)
- * 主人が4月に亡くなりました。18年間看病し、3人の子供を育ててきました。最後に「来世も必ず一緒になって、今度こそ幸せにしてやるから」と言ってくれました。苦勞ばかりでしたが、この言葉をたいせつにして生きていこうと思います。(Kさん54才)
- * 新婚旅行のオーストラリアでドライブ中ふと立ち寄った果物店でマンゴーを買ったところ、店員のおばさんがすぐに包丁で切ってくれました。食べてみたら超美味！あんなに味の濃い甘いマンゴーを、超濁いた身体で食べたあの幸せ。忘れられない。(Fさん31才)
- * 子どものころ、父が会社帰りにハンバーガーを買って来てくれて、それを食べるのが楽しみで幸せだった。私が喜ぶ姿に父も幸せそうだったのを覚えています(Mさん35才)

ニンニクたっぷりスープ



- ・ニンニク4片(40グラム)
- ・ショウガ2かけ(20グラム)
- ・オリーブ油大さじ1
- ・A(水カップ4、スープの素1個)
- ・フランスパン40グラム
- ・塩 こしょう各少々

1. ニンニクとショウガはみじん切りにします。
2. 鍋にオリーブオイルと1.を入れ、弱火でニンニク、ショウガとにきつね色になるまで、じっくりといためます。
3. Aを加え、強火にします。沸騰したら中火にし、ふたを少しずらしてのせ、約5分煮ます。
4. フランスパンを1センチ角に切り、スープに加えて3分ほど煮ます。塩、こしょうで味をととのえます。(調理時間15分)

ニンニクとショウガとの相乗効果で体の中から温まる冬にピッタリのスープです。(弱火でじっくりとにきつね色までいためることで刺激のあるにおいがやわらぎコクがでてき

今注目の新野菜プチヴェール



まだ珍しい品種でお店で探してもなかなか見つかりません現在栽培している農家が浜松で数軒しかありません。キャベツの仲間ですがたいへん美味しくこれから大量に出てくると思います。食べてみたい方は当社のOB施主さまが栽培していますので河野まで連絡いただければ紹介いたします。

新築 和風モダン T様邸 (富塚)

落ち着いたのあるお住まいに仕上がりました！



外観



和室



キッチン

耐震通気循環工法の家 三方原に上棟(ダブル耐震仕様) 冬暖かく夏涼しい壁体内通気工法！(MOKUZO+)



12月3日上棟



落し蓋工法(溝の部分に28ミリ合板をはめ込み)



梁の外側を空気が流れます

*この工法を詳しく知りたい方は当社HPをご覧ください。

*建築現場の見学を希望される方はご連絡いただければご案内いたします

浜松住宅欄→検索(しあわせ家づくり)

今年も1年間ありがとうございました。どうかよいお年をお迎えください。

浜松住宅は、新築・増改築・ちょっとしたリフォームから不動産のご相談まで、みなさまのお手伝いをさせていただきます。何でも気軽にご相談ください。

浜松住宅株式会社
浜松市北区初生町8 電話 053-436-2031
営業担当 河野 拓造 携帯 080-6968-1815

建設業 知事許可(一般)第1985号 一級建築士事務所 知事登録第5752号 不動産取引業 知事免許第3352号

編集 河野