



新年明けましておめでとうございます。

昨年はアベノミクス効果というよりは、消費税アップ直前ということでお客様より発注をいただきおかげさまで忙しい一年でした。大変ありがとうございました。

そして間違いなく4月より消費税が3%上がります。住宅の新築（建て替え）・リフォームなどを考えている方にはショックと思われがちですが、住宅ローン減税の改正やその他の増税対策で長期的ですが逆に得になるケースも出てくる可能性も考えられます。

今年は省エネ・エコ住宅、木材ポイントを利用した住宅等も考えると共に、お施主様との打合わせの内容を密にし、工夫を取り入れた、住みやすい住宅建設に力を入れていこうと思っております。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

代表取締役社長 中村 眞之

明けましておめでとうございます。

今年も皆様の気軽な相談役として頑張っていきたいと考えております。

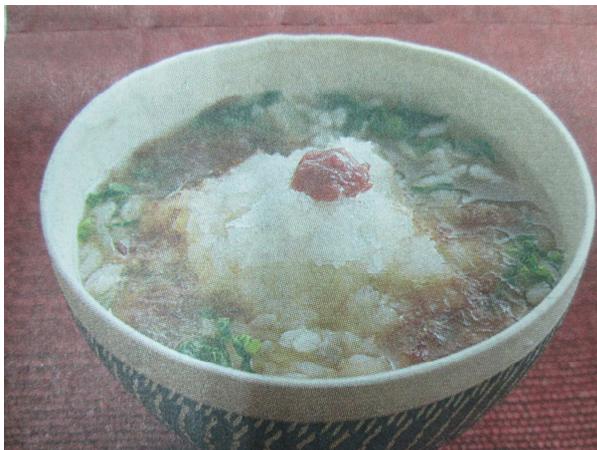
新築はもちろん、小さなリフォーム、その他何でも声をかけてください。

お待ちしております。

営業担当 河野 拓造

年末年始の飲みすぎ食べすぎで疲れた胃にうれしい一品

大根の雑炊



1. 大根のうち100gは長さ3センチの細切りにします。残りの大根はすりおろし、ザルにとって水気をきり

2. 梅干は種を除き、果肉をたたきます。 ごはんは水でさっと洗います。

3. 鍋にAを合わせ、細切りの大根を入れて中火にかけます。約5分煮て大根がやわらかくなったら、ごはんを加えます。再度煮立ったら大根の葉を加え、火を止めます。

4. 器に 3.を盛り、大根おろし、梅干、けずりかつおをのせます。

*大根おろしと梅干の風味で、食欲のないときでもスルスルと入ります。ごはん1人分50gと、かなり少なめですが、だしを吸ってふくらむのでこの程度でもいったん満腹になります。でも、2~3時間もすればまたすぐにおなかがすきます。暴飲暴食の戒めに、お正月が明けたら何回か小食にしてもいいのかもしれない。

材料

・大根 1/3本 (350g) ・大根の葉 少々
・ごはん 200g

・A (だし 700ml、しょうゆ 大さじ1、塩 小さじ1/3)
・梅干 小1個(10g)
・けずりかつお 小1パック(3g)

4人分

*ひとくちメモ

雑炊にするときは、ごはんを水で洗ってぬめりをとりましょう。ひと手間ですが汁もにがらず、さらりとした口当たりになります。ざるに入れて、水を流しながらほぐすように洗いましょう。

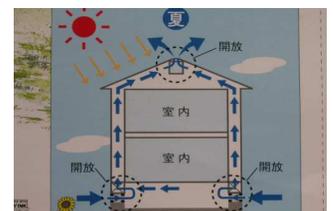
今年も社員全員で頑張つてまいりますので1年間どうぞよろしくお願い致します。

耐震壁体内通気循環工法(MOKUZO+)



*夏涼しく冬暖かく地震に強く住む人の健康にも対応出来る優れた省エネエコ住宅です

*一年中壁体内を空気が循環することにより湿気を抑えて結露・カビの発生を防ぎます。



詳しくはホームページをご覧ください

浜松住宅網→検索 → しあわせ家づくり

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。

浜松市北区初生町883-5
浜松住宅株式会社 電話053-436-2031
営業担当 河野 拓造 080-6968-1815