

音楽会を開催します

日時：平成30年3月24日(土)

開場：18:30～・開演：19:00～

～当社ショールームにて～

今回は、ピアノデュオの演奏会です♪



●Duo Les Quatre (デュオレ キャトル)●

平竹 綾さんと五味淵 淑子さんによるピアノデュオ。
共に宇治育ちで大阪音楽大学ピアノ専攻を卒業。京都芸術祭デビューコンサート出演他、それぞれ活動を展開。在学中よりデュオを組み、2003年にDuo Les Cuatreとして活動を始める。ユニット名(Les Cuatre)は4つの手(Les Cuatre mains)で音楽を奏でることから付けられた。ゆっくりした時間を音楽と共に過ごして頂ける和やかなコンサートを目指しています。

☆ジャンルにとらわれない曲選びを心がけておられるので、当日が楽しみです！ぜひお越し下さい☆

ご予約は・・・
(株)三浦建設

TEL:0774-32-8483
MAIL:office@kk-miura.com

旬のレシピ



豆まきの後の余りがちな節分豆がレンジで簡単におかずに変身！！無限に食べられる美味しさです。

・・節分豆簡単で簡単♪ごぼう豆・・

《材料》4人分

- ・ごぼう.....小2~3本
- ・節分豆.....1袋(約50g)
- ・ツナ缶.....小1缶(70g)
- ・ポン酢.....50cc
- ・鶏ガラスープの素...小さじ1
- ・ごま油.....小さじ1



《作り方》

- ①ごぼうは洗って根元を切り落とし、包丁の背で皮を剥いてさがきにします。
- ②5分~10分水にさらして水をしっかり切りレンジ用の器に入れます。
- ③節分豆の上に、水を切ったごぼうを乗せます。
- ④ごぼうの上に、ツナ缶を缶汁ごと入れて鶏ガラスープの素とごま油、ポン酢を入れます。
- ⑤ラップしてレンジで5分チンします。ラップを開けて味が全体に絡むように混ぜ合わせます。そのまま冷やして味を含ませます。
- ⑥器に盛って完成です♪

LOHAS



=Lifestyles of Health and Sustainability
”健康と地球の持続可能性を志向するライフスタイル”

～*干し柿を作ってみました(前編)*～

昨年11月初旬。弊社の敷地で採れた渋柿で、干し柿を作ってみよう！と、初めて作ってみました。



①沢山実ってます。
美味しそうに見えますが渋柿です！

②収穫し、半分は熟々にして食べました。美味しかったです。



③皮をむいてへたに紐をくりつけて完成です。本当は燻したり熱湯に一瞬浸ける等して滅菌させてから干すと良いみたいです。



今月のご報告はここまでです。来月渋柿が干し柿に変わって行く様子と最後味の感想をご報告します。お楽しみに☆

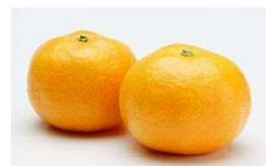
住宅豆知識

～みかんの皮は万能選手・パート2～

日々の暮らしの参考にして下さいね

☆落書き落し☆

みかんの皮の黄色い方を油性ペンの落書きに擦りつけると、汚れが落ちます。
*表面が凸凹の無い平らな面でなければキレイに落ちない事もあります。



☆金属部分を磨く☆

水道の蛇口等の金属部分はみかんの皮の白い方で磨くとピカピカになります。



☆靴を磨く☆

革靴をみかんの皮の白い方で汚れを落し、黄色い方で磨きます。

☆こたつの中の臭い取り☆

こたつの中って、ちょっと嫌な臭いがしますよね。みかんの皮をストックに入れて、こたつの中に吊るしておきます。
*あまり熱源に近い場所に吊るさないよう気をつけて下さい

2回に渡ってみかんの皮のお掃除方法をご紹介しました。捨てるはずの皮が役立つなんてですね。皆さんも良かったら試してみてくださいね！



リフォームにご関心のある方、不動産をお探しの方、建て替えをお考えの方、お気軽に御相談下さい。
小さな修繕から大改造まで当社のコーディネーターがご提案させていただきます。
URL: <http://www.kk-miura.com>



(株) 三浦建設

〒611-0002 京都府宇治市木幡須留1-189

TEL: 0774-32-8483 FAX: 0774-32-6730

URL: <http://www.kk-miura.com>

Office mail: office@kk-miura.com