

音楽会を開催しました

1月27日 (土)

音楽会を開催しました。今回はフルートの西村美香さん、ピアノの林佳勲さんに演奏していただきました。

朝から雪がちらつく寒い日でしたが、アットホームで和やかな音楽会でした♪
風景が思い浮かぶようなフルートの演奏と迫力のあるピアノとのハーモニーがとても素晴らしかったです！
また、ちびっこ天才！フェリスのサザン演奏もあり、楽しい音楽会でした。



♪音楽会のお知らせ♪

3月24日 (土) 開場: 18:30~/開演: 19:00

今回はピアノデュオのDuo Les Quatreさんの音楽会を開催します!



ピアノ・・・平竹 綾さん(右)
・・・五味淵 淑子さん(左)

に演奏していただきます。

お二人のピアノの演奏がとても楽しみです♪

皆様のお越しをお待ちしております!

ご予約は (株) 三浦建設
TEL:0774-32-8483
MAIL:office@kk-miura.com

旬のレシピ

今月もお餅を使って、炊飯器で炊くだけで簡単出来るお料理をご紹介します。

中華風おこわ



《材料》3合分

・白米・・・3合

[具材A]

・人参・・・1/2本

・タケノコ・・・1/2本

・シイタケ・・・2枚

・鶏もも肉(皮なし)・・・120g

・切り餅・・・3個(150g)

[調味料A]

・砂糖・・・小さじ4

・醤油・・・小さじ4

・オイスターソース・・・小さじ4

・鶏ガラ出汁・・・小さじ1

・ごま油・・・小さじ1

・三つ葉・・・適量

《作り方》

①お米を研ぎ、2.5合目まで水を入れる。

にんじんは小さめの仔ヨリ切り、タケノコは1cmの角切り、シイタケは薄切り
鶏肉、切り餅は1.5cmの角切りにする。

② [具材A] と [調味料A] を加え、均一になるように全体を混ぜて炊飯し、炊きあがったらすぐに良く混ぜてくださいね!

(時間がたつと、お餅が固まってきます!)

最後にお好みで三つ葉を 散らせば完成です!

簡単ですが、本当に「おこわ」のようですよ。

是非、作ってみてくださいね♪

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(後編)☆～



・初めは丸かった柿が少しずつ細く小さくなっていき、日に日に小さく実もひきしまつて、色も黒くなり、最後は白い粉が出てきました。



・8日目



・12日目



・33日目



・干してから47日目です。

そろそろ食べ頃だということで、早速食べてみました!

今まで食べた干し柿の中で一番甘くて美味しかったです!!!

感激です。皆さんもぜひ来年近くに渋柿がありましたら、

試してみてください!

住宅豆知識

日々の暮らしの参考に
して下さいね

～本当の事、職人の方に聞いてみました!～

今回はお客様から聞く外壁の塗替え等のメンテナンス時期はいつが良いのか? という質問です。よく聞くのは10年に1度の塗替えが良いとか聞きますが、ぱっと見た目にはまだまだ大丈夫に見えたりしますよね。実際はどの様になってきたら塗替えの時期なのでしょう?



塗料によって耐年数は違います。表面が粉っぽくなってきたら塗料の劣化なので塗装した方が良いです。劣化が進行するとクラック・塗膜の膨れ、剥がれにつながりひどい場合は下地処理等、塗装だけでは済まなくなります。

壁にできるカビ等ですが、緊急性は無いですが新しく塗装する事でカビを死滅させ新しいカビも付きにくくなり、下地の劣化・雨漏りを防ぎ、家を長持ちさせます。

大切なお家のために皆様も定期的に、
ご自宅の外壁がどのような状態か、チェックして下さいね



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

〒611-0002京都市宇治市木幡須留1-189

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

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

Office mail: office@kk-miura.com