

～小さな工事から新築・増改築までお応えします!～

住まいる武井です😊

タイムス vol. 54

こんにちは! 皆さんお元気ですか～
春はすぐそこ! 早くポカポカ陽気にならないかな～って思う今日この頃です

しかし、今年花粉はやばやうです! かなりの量が
飛ぶらしいですよ!
早めのケアが大事ですね・・・



「住んで7年目の家」の見学会、開催!

3月7日(土) 午後14:00～16:00

暮らしてみても初めてわかることあります。いいことも、悪いことも・・・
そんな感想を住んでる人に直接聞いてみませんか～?

住宅フェア開催!

3月15日(日)

大特価品はもちろん

お得な情報満載です!

詳細は裏面をご覧ください



手芸教室同時開催!

3月15日(日)

簡単でかわいい節句の壁飾りを
一緒に作りませんか?

午前の部 10名
午後の部 10名
手芸代 ¥1,000
(材料費込み)

詳細、予約はお問合せ下さい

ちりめんのかわいい端午の節句



お茶とおやつ

もおろよ!



かんたんクッキング

サケのみぞれ煮

作り方

- 1 サケは塩を振って5分ほど置き、軽く水気をふいて小麦粉をまぶす。
- 2 大根は、皮をむいてすりおろす。
- 3 フライパンにごま油を入れ、1のサケを両面こんがり焼く。
- 4 出てきた脂をふき取って、Aを1度に入れてさっと煮る。
- 5 2の大根おろしをサケの上に乗せ、ふたをしてさらに煮る。
- 6 大根が温かくなったら取り出して、彩りに小口切りにした青ねぎを散らす

材料4人分
生サケ 4切れ
大根 1/3本
ごま油 大さじ1
小麦粉 適量
青ねぎ 適量
A
水 1カップ
昆布 1×10cm 1枚
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
生姜のすりおろし 1片分



香ばしく焼けたサケがおいしい、さっぱりとした一品です!

※ 小麦粉をまぶしてこんがり焼いてから煮ると、香ばしくなります。
揚げるより簡単で、あっさりおいしく仕上がります。



〒332-0003 埼玉県川口市東領家5-13-2
お問合せ TEL.048-223-4774 FAX 048-226-5355
HP <http://www.takei.co.com>
Email:koumuten@takei.co.com

武井工務店

