

before → after



今回は屋根漆喰(やね しゅくい)にスポットを当てました。普段、目にしない所ですが雨漏りの原因になる場所なので大事な箇所です!(^^)! 上にあげた写真の様に、漆喰が落ちていたり、中の土が見えていたらすぐに塗り替えましょう。



約5年を目安に点検してみてください。

豆知識

飲み物に関する豆知識

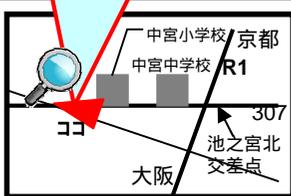
いまや、世界的に飲まれているコーラ。しかし、最初は強壮剤として販売されていたそうです。コカコーラは1886年アトランタの薬剤師ジョン・ステイス・ペンバートンという人が発明しましたが、それより以前の1880年頃、頭痛に効果があるとされたコカの葉とワインを組合せ「フレンチ・ワイン・オブ・コカ」を強壮剤として売り出しました。その後、ワインの使用を止め、当時、体を活性化すると信じられていたコーラ・ナッツのエキスと炭酸水を使い始めました。日本では1919年(明治時代!)に売り出されましたが、不評ですぐに販売が中止となったそうです。一般的に広まったのは、戦後にアメリカ進駐軍が持ち込んでからだそうです。なお、正しくは「KOLA」なのだそうですが、視覚的な効果をねらい、「COLA」となったそうです。

ホームページにどんどんアクセスしてください!

<http://www.arc-nakahara.co.jp>

新築・ナカハラ

検索



建築・設計・施工リフォーム
(一級建築士事務所)

建築・設計・工房
株式会社 ナカハラ

枚方市中宮山戸町1-30 072-898-1338 FAX 072-898-1390

ほっと一息...



ナカハラ通信



2007.9.20

Vol.7



先日、ウチの目覚まし時計が壊れてしまったので買いに行っただけで、見ていると今はいろんな目覚まし時計があるんですね。「へえ!」「すごい!」と売り場の前で30分も居座るほど熱中してしまいました(^^);中でも、面白かった物を紹介します。

算数目覚まし時計...足し算、引き算、かけ算、割り算の四則計算が音声で出題され、答えの数字の回数分ボタンを押す。正解するまでベルは止みません。

ボタンがたくさんある目覚まし時計...複雑な形の目覚まし時計で、ボタンがたくさんあり、そのうちのどれかひとつが正解ボタン。

最強! 逃げる目覚まし時計...球形になっていて、部屋中を転がっていく。つかまえてベルを止めるにはベッドから出るしかない!

どれも、朝の弱い私でも起きられそうな逸品ぞろいでしたが、ものすごくストレスがたまりそうな目覚まし時計ばかりなので結局普通の目覚まし時計を買いました(^^)

朝、目覚ましを5つ鳴らしても起きられない! という強者さんはぜひお試しあれ!

簡単！ Cooking レシピ

おいしい☆

骨まで丸ごと さんまの甘辛揚げ

- 材料(3~4人分)
- 秋刀魚 ... 3尾
 - 片栗粉 ... 適量
 - しょうゆ ... 大2
 - 酒 ... 大2
 - みりん ... 大2
 - 砂糖 ... 大1
 - コチュジャン ... 小1/2
 - 酢 ... 大1/2
 - 白ゴマ ... 少々



さんまを二度揚げしているの
で骨までばくばく 食べられ
ます。
ピリ辛がお好きな方はコチュ
ジャンの量を増やして下さい。



作り方

- 秋刀魚の頭と内臓をとり、ぶつぶつと8等分に切ります。
- よく水気を拭き取って、片栗粉をまぶします。
- 低温の油でじっくり弱火で10分ほど揚げます。一度取り出し、油をきっておきます。
- 油の温度を上げて、今度は高温でからっと揚げて取り出します。しっかり油をきっておきます。(二度揚げ)
- フライパンに、印の調味料を入れて煮立てます。の秋刀魚を入れて、からめるようにしながら煮詰めます。しっかりからんできたら火を止めます。
- 器に盛って、白ゴマをかけて出来上がりです。

簡単デザート ミルクあずき寒天



- 材料 (3人分)
- ゆであずき ... 適量
 - 牛乳 ... 適量
 - 粉寒天 ... 2g
 - 水 ... 500ml

- 作り方
- まずは粉寒天と水500mlでプレーンな寒天を作っておく。
 - ゆであずきを3等分して拍子切りして、サイコロ状に切りコップに入れていく。牛乳を注ぐ。上にゆであずきを乗せて完成です。
 - きなこを入れてもおいしいです。
 - 牛乳をカフェオレや抹茶ミルクにしても(^^)
 - お好みどうぞ

あずきの甘さがあるので、中身に糖類を加えなくてもベロリといけちゃいます。寒天で作るのでカロリーも気にせず、食後でも食べちゃいます。

イチオシ！ オススメSHOP

たこ焼き・いか焼き専門店
むつみ屋



外はカリッ、中はトロップの「揚げたこ」6個入り¥180~8マリアりますよ！



いか焼き¥180-もちもちの食感と香ばしい香りがたまりません。思わずお持ち帰りしちゃいました(^^)

粉からこだわって本物の素材を使い、すべて手作りという「むつみ屋」さんをご紹介します。こだわりの素材を銅板で焼き上げるたこ焼き・いか焼きは一度食べてみる価値あります！アツアツ ふわふわの定番たこ焼きから、少し変わったカリッ トロップの揚げたこ、もちもちのいか焼き、むつみ焼きなどメニューも充実しています。味付けはそのままの「だし味」・風味のある「しょうゆ味」・定番の「ソース味」からお好みで選べるのも嬉しいです。(ピリ辛がお好みの方は七味もどうぞ！)一人で全部制覇するのもよし、みんなで食べ比べてみるのも良しです(^^)

ソースもおいしいですが、個人的にはしょうゆ+マヨがおすすです。近くにお越しの際にはぜひお立ち寄り下さい。店内でも召し上がれます。



代理店募集！ 仕入れ・調理から丁寧にお教えます。ご興味のある方はお気軽にお電話下さい。

場所: 交野市私部西1丁目29-3
TEL: 072-810-6238 (むつみ屋)
営業時間: AM11:00 ~ PM20:30 (PM20:00以降は売切御免)
定休日: 木曜日 (祝祭日は通常営業)

倉ちゃんの 工程日記



Before



元、屋(お菓子販売店)を
改装し、鍼灸整骨院へ変身！



After



天井はそのまま、内装間仕切りの変更を行いました。以前の面影など無く、天井も不自然ではない。使いようでは、いろいろな形に変えることが可能なんです。

いろいろな建物で、「こうしたい!」「ああしたい!」というご要望へ柔軟に対応出来ます。お気軽にご相談下さい。

