

before → after



Before

After

今回は洗面室と浴室を少し広げ、新設した現場です。
浴室は110×160のユニットバスルームから120×160のユニットバスルームへ。
数字では10cmしか変わらないですが、見た目も入った感じも以前よりぐんと広く思えます。
洗面室は、新しく洗濯パンを設置。以前はベランダにあった洗濯機を洗面室に置けるようになったため、衣類の脱ぎ散らかしがなくなったそうです(〇〇)
写真では少し分かりにくいですが、洗面室に作られた壁面収納は、今月の「工程日記」のニッチ同様、壁の厚みを利用して作った収納で、化粧品などの小瓶類をしまうのに重宝しますよ。

Point リフォームとは住まいを綺麗にするためだけでなく、より住みやすい環境をも造るものです。

信大の豆知識

いろいろな豆知識

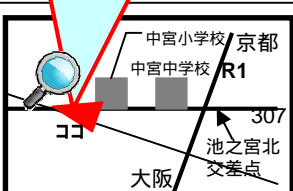
この世で一番堅い食品は、せんべいではなく鰹節。
冬といえばモチ。モチは大根おろしと一緒に食べると消化に良い。
血をサラサラにするといわれているチョコレート。白いチョコより黒チョコの方が抗酸化作用が高い。
中国といえばウーロン茶。でも中国で生産されるお茶の中のウーロン茶の割合はたったの5%しかない。
使用済みの紅茶のティーバッグにはホルムアルデヒドを除去する力がある。
日本におけるチョコレートの年間消費の4分の1はバレンタインシーズンに発生する。
今回は意外な事実を豆知識として集めてみました。
為になるといふよりは、「へー！」と思って頂けたら嬉しいです。

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 FAX072-898-1390

ほっと一息...



ナカハラ通信

2007.12.20 Vol.10



皆さんは、いくつまでサンタクロースを信じていましたか? サンタさんに会うために頑張って起きていたらプレゼントを持った父親が入ってきて悲しい思いをされた方も多いと思います。でも! もう安心です。実は本物のサンタクロースはいるんです。世界で唯一の「グリーンランド国際サンタクロース協会」の認定試験にパスすればサンタクロースになれるんです。現在、協会が公認しているサンタクロースは世界に180人位います。ちなみに日本人では唯一「パラダイス山元」という方が認定を受けています。気になる認定試験の内容ですが、

体重が120kg以上である事。 子供がいる事。 外国の人とコミュニケーションが取れる事。
毎年7月にデンマークで行われる世界サンタ会議に自宅から会議場までサンタの衣装を着て出席する事。
(真夏にサンタの衣装なので、かなり会議場は汗くさいらしい)
会議では、「煙突の太さの国際基準」や「24日と25日どちらを盛大に祝うか」「サンタクロース(女性)のスカートの丈の長さについて」などの議題を、大の大人達が真剣に議論します。
体力測定では、サンタの格好でプレゼントを持ったまま50メートル走。
はしごを使って家(舞台)に上り、煙突をくぐってプレゼントを置き、ケーキやクッキー・牛乳などを飲食してから煙突を抜けるという様な動きを制限時間2分以内に行うサンタシュミレーションなども行われます。ちなみに、サンタとして活動する間は、禁酒・禁煙などの厳しい掟もあるそうです。
なかなか難しい試験内容なのですが、真剣にやっている姿を浮かべると笑えるのは私だけでしょうか?

簡単！
おいしい☆

Cooking

レシピ

あったか パイシチュー

材料(9号のココット型4個分)

冷凍パイシート	...2枚(160g)
鶏もも肉	...50g
ベーコン	...2枚
たまねぎ	...大1/4個
にんじん	...1/3本
じゃがいも	...1個
マッシュルーム	...4個
グリーンピース	...大さじ2
水	...250ml
顆粒コンソメ	...小さじ2
白ワイン	...50ml
ローリエ	...1枚
薄力粉	...大さじ2
コーンスターチ	...大さじ1
牛乳	...200ml
バター	...10g
塩・こしょう	...少々
生クリーム	...大さじ2
溶き卵	...少々



作り方

- じゃがいもは皮をむき1cm角に切る。人参は皮をむき4mm厚さのいちょう切り、玉ねぎとマッシュルームは薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。鶏もも肉は一口大に切る。
- 鍋に ① を入れ沸騰させ、② を加え蓋をして野菜が柔らかくなるまで煮る。(圧力鍋なら加圧1分、蒸らし5分でOK)
- 野菜を煮ている間に耐熱ガラスボウルなどに薄力粉とコーンスターチをふるい入れ、牛乳を加えて泡立て器でよく混ぜ、ラップをして600Wの電子レンジで2分40秒加熱する。
- ③ を取り出し、すぐにバターを加えて泡立て器でよく混ぜ、④ に加えて中火で加熱する。程良いトロミがついたら塩・こしょうで味を調え生クリームとグリーンピースを加えて火を止める。器に盛り完全に冷ましておく。
- まな板のうえに薄く薄力粉(分量外)をふり、冷蔵庫で解凍しておいたパイシートを麺棒で伸ばし、スープ用の器よりも一回り大きめに切る。
- ⑤ の器のふちの部分に溶き卵を塗りパイシートをピタッとかぶせ、上面にも刷毛で溶き卵を塗ったら、220度に温めておいたオーブンの下段で約15分焼き、パイがきれいに焼ければ出来上がり。(パイが焦げそうな時はアルミホイルをかぶせてしっかり焼いて下さいね)

イチオシ！ オススメSHOP

藏尾ポーク

枚方直売店



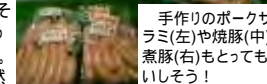
さすが豚肉専門店！
お肉の種類も豊富です。



オススメは写真(上)のしゃぶしゃぶ用バラ肉と写真(下)の肩ロースしゃぶしゃぶ用と生姜焼き用です。私もこの日バラ肉を美味しくいただきました(*O*)

今回ご紹介させていただきますのは、村野浄水場のお向かいにある藏尾ポークさんです。豚肉を買うなら絶対ココ！とオススメのお店です。店内は小さいながらも品揃えは豊富。藏尾ポークさんのお肉には豚肉には珍しいきれいなサシ(霜降り)が入っています。この脂の部分にお肉の甘味と旨味が凝縮されているんだそうなんです。私もよくこのお肉をいただきますが、本当に脂っこくなくておいしいんです。脂がさらっとしている感じがです。左下の写真にもありますが、このお肉は滋賀県の大自然の中にある自家農場で徹底した管理のもと、育成し、熟成された 極上ランクの豚肉です。

お肉自体に甘味や旨味があるため、塩・コショウだけでも、おいしくいただけますよ(^^) ぜひ一度ご賞味ください。



特製ソーセージも人気商品です。



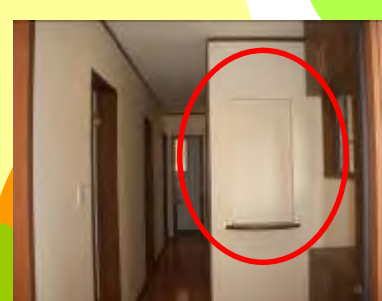
こちらが藏尾ポーク専用の農場です。

場所: 枚方市春日西町2丁目22-15
TEL: 072-896-0291
営業時間: AM10:00 ~ PM18:00
定休日: 水曜日 駐車場: 有

www.kuraopork.com

インターネットでのお求め、レシピの検索も出来ます！

倉ちゃんの 工程日記



今月はニッチ(壁の厚みを利用してつくる飾り棚)を取り上げました。玄関ホールにニッチを設けることで、おしゃれな小物や花などを飾ることが出来ます。家を訪れるお客様の目に入る壁には特におすすめですね。部屋にもニッチを設けることで色んな使い方があります。例えばインターホンやリモコン、壁から少し出るものを壁の面に仕上げ、出っ張り感のないすっきりとした壁に。また、寝室や子供部屋には普段使う物や、お気に入りの小物など飾ってみてはいかがでしょうか。