

簡単！  
おいしい☆

# Cooking

## レシピ

### お餅とチーズの春巻き



材料 (3人分)

- |              |            |
|--------------|------------|
| 切り餅・・・2個     | 【つけつゆ】     |
| しその葉・・・6枚    | 揚げ油・・・適量   |
| チーズ(固形)・・・適量 | めんつゆ・・・適量  |
| 春巻きの皮・・・6枚   | 大根おろし・・・適量 |



### 作りかた

お餅は縦に3等分くらいに切る。チーズはお餅と同じくらいのサイズに切る。揚げ油を用意しておく。  
春巻きの皮を広げて、しその葉を敷き、お餅とチーズを並べる。手前からくるくると巻き、巻き終わりに水を付けて閉じる。  
中火の油できつね色になるまでカラッと揚げる。  
小鍋にめんつゆとお水を入れてお好みの濃さにし、火にかけて沸騰直前でおろし、大根おろしを加える。

### みんなの豆知識

～こくまるコーヒーの入れ方～

いつもの器具で、こくがあり、まろやかなコーヒーを作る方法を発見!!是非試してみてください！  
コーヒーサーバーに粉を入れます。 コーヒー粉全体が湿る程度にお湯を注ぎ、30秒から1分蒸らします。 さらにお湯を注いで30秒から1分抽出する。 ドリッパーにフィルターをセットし、カップに乗せます。 を濾したら出来上がり。  
粉は粗挽き～中挽きがおすすめ。冷めやすいので器具は湯通しするなどして予め温めておくと良いでしょう。  
ドリッパー・フィルターは大きめの方が濾しやすいです

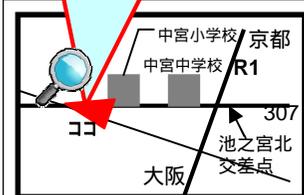


ホームページにどんどんアクセスしてください!

<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

フリーダイヤル 0120-026-096  
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

2011.11.20 Vol.57

みなさんこんにちは  
秋も通り過ぎ、冬を感じる季節になってきましたね。  
気が付けば師走もすぐそこまで来ています。  
さて先日、(株)ナカハラ社員と普段お世話になっている協力業者さんで「親睦旅行」に行き参りました。行き先は、近くにあるのに意外と行ったことがない人も多い「姫路城」をメインに赤穂方面までバスでのんびりと・・・  
ご存知のとおり、姫路城は現在改修工事を行っています。傷みや汚れのひどくなった漆喰壁の塗り直しや、屋根瓦の葺き直しを中心に5年をかけての改修工事ですが、大天守を覆う素屋根の内部から改修工事の様子を覗く事ができるのです。  
現在、瓦は下ろされ、漆喰壁も撤去されていました。皆、仕事から食い入る様に見入っていました

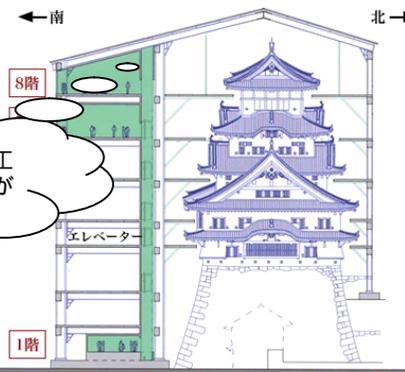


姫路城の素晴らしさに感動したのは勿論ですが、素屋根の規模にもびっくりしました。遠くから見ると、単にお城の廻りを覆っているだけの様にみえますが、実際に側で見てみると、素屋根の建設に1年、解体に1年かかるのも納得です。



滅多に見られない改修工事現場を間近で見ることが出来ました!!

今回はとても貴重な体験をさせて頂きました。日本の建築技術に改めて感心しました!



# before → after

今回は賃貸マンションの1室を全面改装です。間取りも少し変更し、壁付だったキッチンも使いやすい対面型のキッチンに変更。見られたくない所がスッキリかくれて、急な来客があっても安心ですね。何よりもお部屋全体が明るくなりました



古いタイプの壁付キッチンはカウンター付の対面型に変更。キッチンにいても家族と一緒にです。



今回は、水廻り機器も全て入替えました。ちょっとしたスペースに棚板を設置し、意外と物が増えてしまい。ちなトイレも空間を有効利用できますね

少しでもコストを下げ  
少しでも住みやすい  
工夫をして、  
オーナー様も入居者様も  
笑顔になれる様な  
そんなリフォームを常  
に心がけていきたいです。

# 寒い冬にはやっぱり「おでん」

毎年、寒くなってくると食べたくなるのが「おでん」ですね。「おでん」の具材って、各家庭で様々。味付けも様々。「おふくろの味」なんですよ。わが家のおでんは、鰹と昆布でダシをとり、お酒・みりん・薄口醤油・濃口醤油のみで味付け。あとは具材が勝手におでんを美味しくしてくれます。一般に定番の具は「大根・こんにゃく・すじ肉・厚揚げ・ごぼう天・たまご」など変わった具材では「トマト」などを入れる家庭も多いとか・・・インターネットで検索してみると面白い具材がたくさんありました。チャレンジしてみたいと思ったのは「鶏手羽・きしめん・変わり巾着」。変わり巾着には、煮込むと崩れてしまうもの（餃子や焼売、玉ねぎなど）なんでも入れてみましょう(^^) 練り製品は良い味がしみ出るので欠かせません。

食卓に出す前に、春菊をサッとのおダシにくぐらせて盛りつけると、鮮やかな色が食欲をそそりますよ。多めに作って2～3日色々な具材を楽しんだ後は、最後に残ったおダシで煮込みうどんを作ります。私個人的には、ささがきゴボウと九条ネギをドサッと入れた煮込みうどんが大好きです(^^)v 寒い冬は、家族そろっておでん鍋を囲み、ほっこり暖まりたいですね

# 倉ちゃんの 工程日記



今回は鉄骨造の建物の「超音波探傷検査」の現場です。



鉄骨の建物は各部材（おおよそ梁・柱その他）を溶接にて接合し、建物が造られている構造物です。その溶接に問題（欠陥）等があるは大変な事です。写真のように、超音波を鉄骨にあて、溶接の内部にひびや空隙がないか検査後、建築現場で実際に建物として組み立てるのでしっかりとした建物となるのです。

皆様に安心な建物を提供できるよう、見えない場所も徹底して検査を行っています

この鉄骨の柱・梁とも、こうして見るととても大きいのが分かります。私も実際に鉄骨建て方を見た時には、思わず見入ってしまいました。