



十一月「霜月」の月を迎え地域の皆様におかれましては、お健やかに
お過ごしのことと思います。今年も残すところ後一か月半・・・
そんな季節となってきました。

秋の季節はいったいどこへ行ったのかと思うような気候の日も
多くあり、年々過ごしやすい季節が短くなってきていますね。

秋らしい紅葉の風景など見ないうちに季節は冬へと変わっていくのでは
ないかと思ってしまう。そんな中先日、子どもと散歩をしていると
金木犀の香りがし、秋らしい香りに少し懐かさを感じました。

11月8日に立冬が過ぎ暦の上では冬が始まる頃です。

今年も残り一か月半。やり残していることを少しずつ済ませ、終わり
良ければすべて良しと言われてるようにやり残したことが無いように
過ごしていきたいものです。

少しずつ寒くなりますが体調管理には気を付け体調を崩されませんよう
お元気でお過ごしください。

乗富良太郎

今月のレシピ

～たまねぎ麴のレシピ2～
〈くたくたヒーマンの肉詰め〉

(材料)

- ・ヒーマン … 6コ (約160g)
 - ・鶏ひき肉 … 150g
 - ・たまねぎ … 1/4コ
 - ・たまねぎ麴 … 大さじ1
 - ・米粉 … 大さじ2 (小麦粉でも可)
- (A) 出汁パック … 1
しょうゆ麴 … 大さじ2 (しょうゆでも可)
みりん … 大さじ2
酒 … 大さじ1
水 … 200ml

(作り方)

1. たまねぎをみじん切りにする。ヒーマンのヘタを切り、種をとる。
2. ボウルにひき肉とたまねぎ麴、1のたまねぎを入れて、混ぜ合わせる。
3. ヒーマン2を詰める。半分入れたらトントンと肉だねを押し込むようにたっぷり入れる。
4. 肉だねとヒーマンの皮のつなぎ目に米粉をまぶす。
5. フライパンに油を熱し、4を米粉がついている(油を下)にして焼く。
6. 全体に焼き目がついたら(A)を加え、落としぶたをして弱火で約15分煮込む。

我が家でも焼くことが多かったヒーマンの肉詰め。出汁で煮込むとあっさりとした和風になりました。



わたしたちにできること

【室内】



- 床張り替え
- クロス張り替え
- 間取りの変更
- 内装

【水廻り】



- キッチン
- お風呂
- トイレ
- 洗面化粧台

【外廻り（外壁・屋根）】



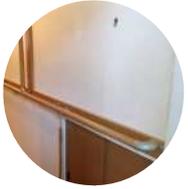
- 外壁張り替え
- 外壁塗り替え
- 瓦葺き替え
/補装・修理

【玄関ドア・サッシ・エクステリア】



- 玄関ドア
- カーポート
- ウッドデッキ
- 網戸の交換
- サッシの交換

【その他の小工事】



- 手すりの取り付け
- 水栓金具取り換え
- 畳表替え
- 建具調整

その他：シロアリ調査・エアコン取付など
住まいのお困りごとなど

トイレリフォーム

※1:2024年12月末ご契約分迄
※2:金額は消費税・工事費別

12月末
までの
大特価

ZJ1 手洗い無し

TOTO メーカー希望小売価格
233,800円

7.8万円



ピュアレストEX+SB

メーカー希望小売価格
231,400円

14.5万円



ネオレストAS2

メーカー希望小売価格
447,000円

30.0万円

上記以外にも多数揃えています。お気軽にお問い合わせください。

お問合せはこちらまで



有限会社乗富材木店

〒849-0924 柳川市三橋町蒲船津56-5
TEL:0944-74-1000
FAX:0944-72-9414



公式LINEアカウント
はじめました！

特典1：セール情報を早期にご案内
特典2：限定商品のご案内
特典3：新商品・キャンペーン情報の配信

お友達募集中！



公式LINE

リフォームのお役立ち情報や
施工事例を更新中



インスタグラム