



十月「神無月」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。

日中は、暑い日も多いですが、朝晩と涼しくなりようやく、体感として秋を感じるような季節となりました。

一日一日と日暮れが早くなり季節が移り変わろうとしていることを実感しています。

長い夏を乗り越え、つかの間の過ごしやすい季節。

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋…など様々な秋の楽しみ方がありますが皆様は、どんな秋をお過ごしですか。秋の味覚が皆様の食卓にも出ているのではないのでしょうか。

今月、半ば過ぎには二十四節気の「霜降」を迎えます。朝晩は冷え込むこともあり、気温差での体調管理には気を付けたいものです。

乗富 良太郎

今月のレシピ ～たまねぎ麴のレシピ～

<麴 オムライス> (材料 2人分)

- ・ごはん … お茶碗2杯分
- ・鶏もも肉 (鶏むね肉でもOK) … 60g
- ・たまねぎ … 1/4個
- ・バター … 15g
- ・オリーブオイル … 大さじ 1/2
- ・卵 … 3個

(A) [・たまねぎ麴 大さじ2
・ケチャップ 大さじ2]

(B) [・塩麴(塩) 小さじ 1/2
・甘麴(砂糖) 小さじ 1/2]



(作り方)

- ① たまねぎをみじん切りにする。鶏肉は小さめのひと口大に切る。ボウルに卵を割り、Bと混ぜておく。
- ② フライパンにバターを熱し、①の鶏肉、たまねぎをカオえて炒める。鶏肉に火が通、たらAをカオえてさっと混ぜる。ごはんもカオえてよく混ぜ、一度お皿に取り出す。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱して①の卵を流し入れ、真ん中にごはんをおいて焼きながら包む。
(包んだ卵もごはんの上にはのせてもOK)

リフォームのことなら

NORITOMI

へ

デザインする

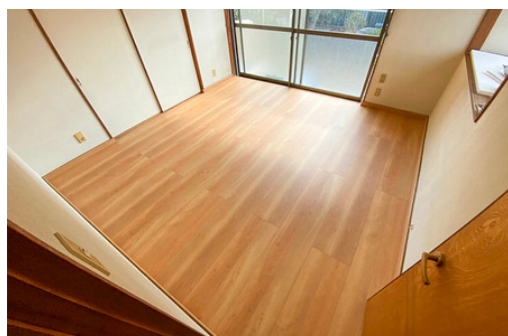
めくもりを

コーディネートする

ニーズを



今の住まいより、より快適な住まいへのリフォームを行うためには、丁寧に時間をかけ本質的な住まいの問題点を見つけていくことが大切です。材木店としての経験を活かし皆様のリフォームのお手伝いが出来たらと考えています。おうちのお困りごとはなんでもお気軽にご相談ください！



【対応工事一覧】 ご要望・ご予算をお聞きし、様々なメーカーから、ご提案します！

- 室内リフォーム(床張替え、クロス張替えなど)
- 水まわりリフォーム(キッチン、トイレ、お風呂など)
- 外まわりリフォーム(外壁塗装、外壁張替えなど)
- 玄関ドア、サッシ、エクステリア
- その他小工事(手すり設置、水栓金具取替、建具調整など)
- その他(シロアリ調査、エアコン取付など)

お問合せはこちらまで

有限会社乗富材木店

〒832-0827 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



Instagram