

森の空箱スタートしています



↑
11月に地鎮祭を行いました

建匠の新商品「森の空箱」

- ①健康→その家に暮らす家族に、心身ともに充実した生活をもたらすことのできる家
- ②環境→100年後の未来に責任を持てる家
- ③資産価値→3世代に渡り余裕のある維持管理が可能な家

これら全てを可能にする家を建匠が造ります。

森の空箱



PILLARLESS STRUCTURE FROM THE FOREST



MORINOAKIBAKO_KENSYO

新年のご挨拶



昨年は大変お世話になりました
本年は、昨年発表させていただいた「森の空箱」という新たな試みにも挑戦しています。
工事に関連して、様々なイベントも計画中です。
お客様に満足のいくサービスをお届けできるよう、社員一同精一杯頑張りますので、よろしくお願いいたします。



建匠通信
第100号

家

と家族の健康を考える

寒中お見舞い申し上げます。ますます寒さが厳しくなってきました。風邪などひかないようにお気を付けてください。

ちやちやっどできる♪

わが家の旬のレシピ

〜レンコンのミートボール〜

材料(2人分)

とりひき肉……………200g

れんこん……………100g 皮をむき水にさらす

長ネギ……………1-2本(みじん切り)

片栗粉……………大3

酒……………大1

しょうゆ……………小1

塩コショウ……………少々

ごま油……………少々

サラダ油……………適量

砂糖……………大2

酢……………大2

しょうゆ……………大1

ケチャップ……………大1

つくりかた

① れんこんは半分をみじん切り、残りはすりおろしてボウルに合わせる

② ①にひき肉、長ネギ、☆を加え、粘りが出るまでしっかり混ぜ、一口大に丸める

③ フライパンに油を熱し、②を並べ、箸で転がしながら7〜8分焼き、焼き色をつける

④ 余分な油を取り、★の調味料を入れ火にかけ、煮絡める

⑤ 皿に盛り、お好みで白ごまをかけて完成!

れんこんは、すりおろしとみじん切りを入れるので、ふわふわとシャキシャキの食感が楽しめます😊

