

《保利建設社から大切なお客様と、未来のお客様へお届けする情報誌》

平成27年
4月30日発行
Vol. 16

ほりけん通信

5月号

発行人：㈱保利建設社
系島市東1437-2
TEL:092-322-4779
FAX:092-322-4799
編集長：保利千晴



社長コラム

「趣味の野菜作り」



皆様こんにちは。

いつも「ほりけん通信」をご覧いただきありがとうございます。

今回は私の趣味の一つでもある野菜作りについて書きたいと思います。

以前のコラムでもお話ししましたが、私が野菜作りを始めたのは今から6年前、私たちの家を建てる時に、子供達に自分たちで育てた野菜を食べるという経験をさせようと、庭の隅に小さな家庭菜園を作ったのが始まりでした。

畑を始めた頃は、大きくなったトウモロコシの皮を剥いたら中にイモムシがいて肝心な中身はかじられていたり、いちごの苗を植えてはみたものの虫に食べられたり病気が出たりして一粒も口に入らなかったり、、、と失敗も多かったんですが、失敗を重ねながらも少しずつ要領を得ながら楽しんでいます。

今年も、夏野菜の苗を植える時期になり、つい先日うちの定番夏野菜のミニトマト、きゅうりオクラ、ズッキーニ、、、などの苗を植えました。

いま畑で採れているものはスナップエンドウとアスパラガスです。やはり採れたてはスーパーで買うのとは違ってみずみずしく新鮮ですね。

今月号の最終面にスナップエンドウを使った料理のレシピを載せていますので是非お試しください。



代表取締役 保利重勝

ほりけんの男子クッキング



我が家の畑で採れた野菜を使って料理しました

『スナップエンドウのえびそばろ』



材料(4人前)

- スナップエンドウ … 300g
- えび(ブラックタイガー、無頭、殻付き) … 6匹(120g)
- にんにく(すりおろす) … 小1/2
- アーモンド(ローストしたもの) … 適量
(くるみ・ピーナッツ・カシューナッツなど
好みのナッツでもよい)
- 塩
- オリーブ油

[A]

- オリーブ油…大4
- たまねぎ(すりおろし)…小1
- つぶマスタード…小1
- レモン汁…小1
- 塩…小1/2
- こしょう…少々

作り方

- ① スナップエンドウは筋を取る。
鍋にお湯を沸かして15%の塩を入れ(湯1リットルに対し塩15g)
スナップエンドウを茹でる。盆ざるに広げて粗熱を取り、半分に割る。
- ② えびは殻と背ワタを除く。
塩を少々まぶして2~3分間おきに、サッと洗って水けをふく。
包丁で粗く刻む。
- ③ [A] をよく混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンにオリーブ油(小1/2)、にんにくを入れて弱火にかけ
香りがたったらえびを加えて炒める。
- ⑤ えびに8割方火が通ったら③を加えて混ぜる。
えびに完全に火が通ったら火を止める。
- ⑥ ①を器に盛り、⑤をかけ粗く刻んだアーモンドを散らす。

Point①

うまみを濃く残すために、冷水には
つけない。重ならないように広げて
仕上げる

Point②

ジュクジュクと油が泡立ったら
えびを入れるサイン。にんにくは
色づくまでは加熱しない。

～編集長の食レポ～

つぶマスタードが入っていたので子どもは辛いかな?と思いましたが不思議とマスタードの辛さはなく
風味が増して、アーモンドの食感とマッチして美味しかったです。ぜひ、みなさんもお試しくささいよ



編集後記

皆さま、こんにちは。
GWはどんな所にお出かけされましたか?私は人混みがとても苦手
なので、子どもと映画に行ったり、家にお友達を呼んでバーベキュー
をしたり…というくらいでした。バーベキュー当日は、晴天で
4家族が集まって楽しいひと時となりました。
GWを過ぎると、次女の遠足、長女の運動会や田んぼの種まきが待
っています。なんだか忙しくなりそうです(笑)
頭のイタイお弁当作りも待っているので気合い入れて頑張ります!

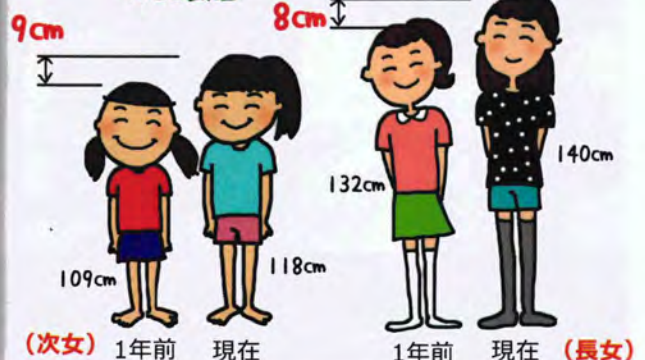
編集長: 保利千晴

ちょっと

漫画でひといき 絵: 編集長

『竹の子姉妹の記録』

ぐんぐん伸びている子どもたち。
竹の子の様です…洋服が追いつきません(涙)



株式会社 保利建設社

〒819-1122 福岡県糸島市東1437-2

TEL (092) 322-4779 Email: info@horikenhome.jp

FAX (092) 322-4799 URL: http://horikenhome.jp/

幻の漆喰

音響熱気木材

生活塾

糸島の空気がうまい家

検索



ほりけんの

家づくり

マンションリフォーム編

約20年前に建てられたマンションです。

キッチンも古いタイプで使いづらく、床も畳もかなり傷んでいました。

キッチン

Before



After



観音開き戸タイプの二槽シンクから引出しタイプのシステムキッチンへ取り替えました。従来のタイプだと奥の物を取り出そうとするとき・・・

- ① 扉を開ける
- ② 手前の物をどける
- ③ 奥の「目的」の物を取り出す
- ④ 手前の物を戻す
- ⑤ 扉を閉める。

と、5ステップもありました。

今度の引出しタイプだと扉を開けると奥の物をすぐに取り出せ、あとは扉を閉めるだけ！



リビング

Before



After



リビングと和室の間仕切り壁を撤去しました。間仕切りの上部にはコンクリートの梁があったので全部撤去することはできませんでしたが壁がとれて広いリビングになりました。床もかなり傷んでいたので今回は明るい色のフローア-を張りました。

和室

Before



After



「やはり一室は畳の部屋があった方が・・・。」というお客様のご要望で二室あった和室の一部屋は残し、きれいにリフォームさせて頂きました。やはり新しい畳の香りっていいですね。

『1 day space』始めました

ワン デイ スペース

弊社のモデルルームのスペースを沢山の方に使って頂きたいという思いで、一日限定で貸し出す「1 day space」を始めました。

ネイル・メイク・雑貨などの1 DAY SHOP、手作りお菓子・パンの販売、エステやヨガなど、色々な教室（ワークショップ）、サークル、ホランディア活動にいかかですか？

空気がうまい「モデルルーム」が、色々な方のコミュニティスペースになったらいいなと思っています。

モデルルームご利用の
お問い合わせはこちらまで
092-322-4779



ハンドマッサージ

華やかな色のハンドネイルで
気分もアップ♪



夏に向けてフットネイル



社長もちゃっかり...
ハンドマッサージ



フェイシャル



しっかりカウンセリング...

先日は、ヘアメイクサロン「hipa hipa(ヒパヒパ)」の
小川さんが「1dayサロン」をされました。

フェイシャル、ネイル、ハンドマッサージなど...
ご来店されたお客様は、一層キレイになって喜んで
帰っていかれました。

Hair&Makeサロン
「hipa hipa(ヒパヒパ)」小川さん

Tel : 090-9575-3038
Mail : m.y.y.802.815@ezweb.ne.jp



【モデルルームのご利用について】

平日、休日...どちらも利用可能です。事前にお電話で空き状況をご確認の上、ご利用日時の予約をお願いします。なお、キッチン設備はありませんので、料理教室などではご利用できません。