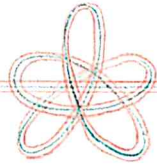




今月号は、八女郡 Y 様邸のご紹介です。



天井が高く、明るくて
広々としたリビングです。
キッチンや和室には
備え付けの収納が
たくさんあるので
便利そうですね。



おしゃれなアーチの奥は
脱衣室まで続く
クローゼット収納が
あります。

1階で全ての準備が
整います☆

脱衣室にも
収納があります。

あけましておめでとうございます



社長より一言

今年は酉年にちなんで、
羽ばたいて、さらなる飛躍と
昨年同様、絶好鳥(調)に
みなさんと楽しめる一年に
したいと思います!

八田より一言

今年は、みなさまと共に
より良いものを酉込(取込)
ながら、快適で良い一年と
なるよう努めたいと思います。



スタッフ 八田 芳明
携帯Tel 090-4587-9694



担当者 西尾 直記
携帯Tel 090-3323-8569

今年もよろしくお願ひします。

完成おひろめ会

筑後市M邸

2/18(土) ~ 26(日)

詳しい住所は西尾建設まで
お問い合わせ下さい。

18日~24日までは要予約です。



現在進行中の工事

- ・筑後市 M邸・・・新築工事 (仕上げ工事)
- ・八女市 K邸・・・ (1/2上棟)
- ・みやま市 S邸・・・ (基礎工事)
- ・久留米市 S邸・・・外構工事

お餅アレンジレシピ

チョコ餅

材料・切り餅 10

・アルファベットチョコ 10

1. フッキングシートにお餅をのせる。
2. 700wで20秒、裏返して10秒。
お餅がふくらんで、転がる1歩手前まで。
3. 取り出し、少し伸ばし広げる。
4. お餅の真ん中にチョコを置いて、
二つ折りにして、端っこを押さえて完成。

もちピザ

材料・切り餅 40

- ・ピザソース 適量
- ・オリーブオイル 大1
- ・好きな具材・チーズ 適量

1. フライパンに、うすら油をひき、
軽くチンしておいたお餅を並べる。
2. 大1の水を入れ、蓋をして弱火で焼く。
3. 膨らんできたら、チーズ→具材→ソースと
チーズをかけて蓋をして3~5分で完成。

1.5センチ四方に切った餅を
ザルに敷せ、5~7日寒風に
あて乾燥させる。
低い油でじっくり揚げ、
塩などで味付けたら、
おかきもできます★



編集後記

あけましておめでとうございます。
今年1回目は、先月に続きY様邸のご紹介でした。
物が多くなるリビング近くに収納がたくさん
あるので、スッキリできそうですね。
今年も皆様に色々な情報をお届け
できるような通信を発行していこうと思います。
よろしくお願ひします。

〒834-0004 福岡県八女市納楚280-3
(TEL) 0943-22-9024 (FAX) 0943-24-8024
URL <http://www.nishiokensetu.jp>
E-mail info@nishiokensetu.jp

 株式会社 西尾建設