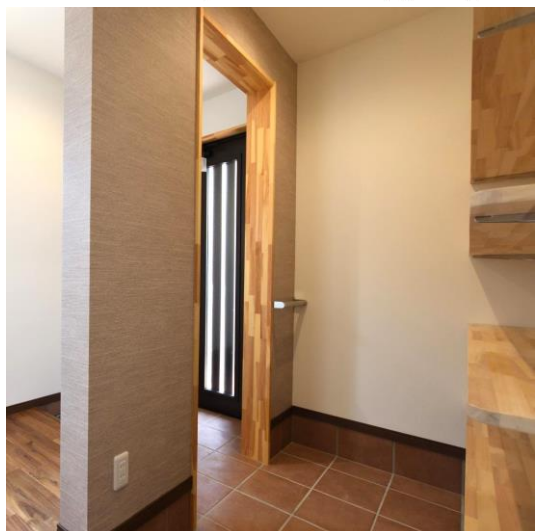
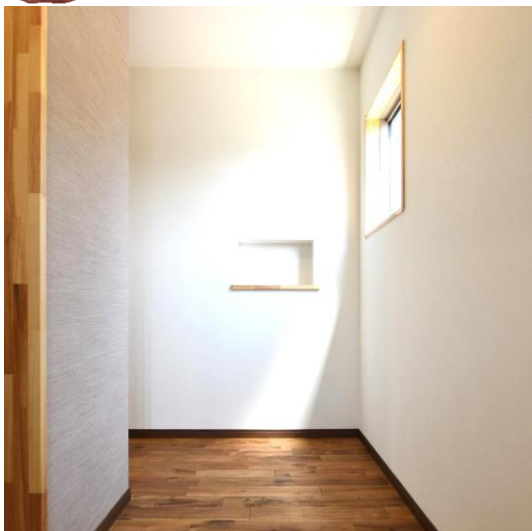




にしおけんせつ



🍪 今月もハ女市T様邸(2020年竣工)のご紹介です



家の中でも玄関は暗くなりがちな場所ですが、窓を付けることで光を取り入れ、明るい玄関になります。すりガラスなので、光を取り込みながらも、外からの目隠しになり、プライバシーが確保されます。窓が開けられるので、湿気や臭いがこもりやすいシューズクロークにも光と風を通して換気することが可能です。帰宅後すぐに手を洗いやすい玄関周辺に手洗いスペースがある間取りは感染症・花粉症対策として有効です。



脱衣室にあるスロップシンクは、洗濯物のつけ置きや、学校で使った絵の具や習字道具、靴など、大きくて深さが必要なものを洗うことができます。



スタッフ 藤田 詩織
☎ 080-4697-2035

現在進行中の工事



- ハ女市O様邸 ... 2/3上棟予定
- 久留米市N様邸 ... 木工事
- ハ女市T様邸 ... 外構工事
- 筑後市K様邸 ... 着工準備中
- ハ女市H様邸 ... 外構工事

新築工事



- リフォーム工事 みやま市S様邸
- ハ女市S様邸



スタッフ 中尾 衣里
☎ 080-8851-4732

~valentine~

ガトーショ コラ

材料(12cmの丸形)

- ・板チョコ 2枚(100g)
- ・卵 2個



- 準備
- *板チョコを刻んで湯煎で溶かす
 - *型にオーブンシートを敷く
 - *オーブンを170度に予熱する

- 作り方:
1. 卵黄と卵白を分け、卵白でメレンゲを作る。
ツノが立つまでしっかり泡立てる。
 2. 溶かした板チョコに卵黄を入れて混ぜる。
 3. メレンゲを1/3入れて、泡だて器で混ぜる。
 4. 残りのメレンゲを入れて、ゴムベラですくうように泡立てる。
 5. 型に流し、一度型を高さ10cmくらいの高さから落とし、
170度で20分焼く。



メレンゲを泡立てるときは、
冷蔵庫から取り出したばかりの卵を
使ってください

- ☆焼きあがった時、竹串や爪楊枝を通して生地がついてこないようだったらOK!
- 火の通りがあまり時は5分ずつ様子を見ながら追加加熱してください
- ☆冷めたらお好みで粉砂糖をふりかける

ベイクドチーズケーキ

材料(パウンドケーキ型)

- ・クリームチーズ 200g
- ・卵 1個
- ・砂糖 大さじ3
- ・薄力粉 大さじ2
- ・レモン汁 大さじ1
- ・牛乳 大さじ1
- ・オレオ 6枚分

牛乳大さじ1
レモン汁大さじ1は、
ヨーグルト大さじ1強
に変えてもOK

- 準備
- *オレオは袋に入れ粉々にして型の底に敷いておく
 - *クリームチーズは常温に置いてもどす
 - *オーブンを170度に予熱する

- 作り方:
1. ボウルにクリームチーズを入れ、ハンドミキサーである程度混ぜたら、
他の材料も入れ混ぜる
 2. 型に流し入れ、170度で30分焼く



編集後記: こんにちは。
『1月は行く、2月は逃げる』というように、
あっという間に1月が終わりました。
2月は日数が少ないうえ、祝日もあるので
逃げるように日が過ぎそうですね。
1番寒い時期でもあるので、体調管理には
気をつけて元気に過ごしましょう。



〒834-0006 福岡県八女市吉田2199-4
TEL 0943-22-9024 FAX 0943-24-8024
URL <https://nishiokensetu.co.jp/>
E-mail info@nishiokensetu.jp

株式会社 西尾建設

