

ご縁をいただいたお客様にお届けする**感謝**レター

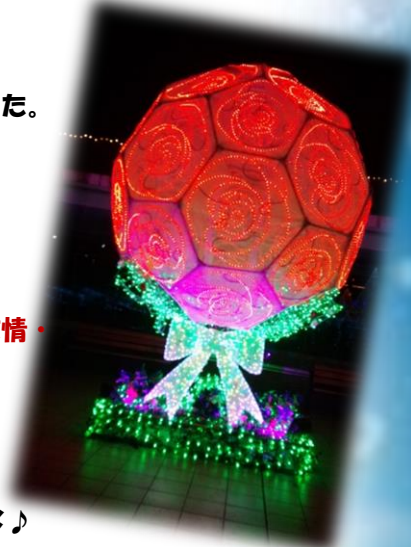
# わくわく通心

平成30年  
2月号発行  
第71号

鬼は外、と大きな声で、豆をまきましょう。  
春はそこまで来ています。



つま恋サウンドイルミネーションに行ってきました。  
200万球の電飾と最新の技術や照明を駆使した  
光のローズガーデンです☆  
BGMに合わせて、**バラ、桜、星、円...**  
円だけ写真がないのはなぜだ・・・(笑)  
寒かったけど、キレイでしたよ～。  
世界最大級、5mのバラのフーケ♡  
バラの花言葉は、**夢がかなう・奇跡を起こす・友情・**  
**純粋な愛・情熱・美しさ...**など。  
なにか良いこと、あるといいな★  
帰りに隣接の森林の湯に入ってきました。  
冷えた体にしみわたりました！



2018/4/8(日)まで開催しています。おススメ♪



## ✿ | 's クッキング ✿

柚子の香りが食欲そとる、白菜たっぷり、心もお腹も大満足！

### 柚子香る白菜の中華丼

材料2人分

- 鶏もも肉.....150g(2cm角に切る)
- 塩、黒こしょう...少々
- 片栗粉.....大さじ1/2
- 白菜.....1/8個
- サラダ油.....大さじ1/2
- 長ねぎ.....1/2本(斜め薄切り)
- しめじ.....1/4袋
- 水.....300ml
- 鶏がらスープの素...大さじ1/2
- オイスターソース...大さじ1/2
- 酒.....大さじ1/2
- しょうゆ.....大さじ1/2
- 砂糖.....小さじ1/2
- ごま油.....小さじ1/2
- しょうがすりおろし...小さじ1/2
- 片栗粉.....小さじ4
- 温かいごはん.....2人分
- 柚子の皮.....適量(細切り)



- ① 鶏もも肉に塩、黒こしょうをふり片栗粉をまぶす。白菜の芯を細切りにし、葉は3cm角に切る。
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し、白菜の芯、鶏もも肉を加え炒める。
- ③ 鶏もも肉に焼き色がついたら、長ねぎ、白菜の葉、しめじ、あわせた②をいれて煮る。とろみがついたら、塩、黒こしょうで味を調える。
- ④ 器にごはんを盛って③をかけ、柚子の皮をちらす。

Point

白菜は、芯と葉で切り方を変えると2種類の食感が楽しめます！

お家のこと、リフォームのことで、悩んでいるお友達やお知り合いがいらっしゃいましたら、ぜひこの「わくわく通心」を見せてあげてください！

毎月1回発行 発行編集責任者 今田 新二 二級建築士・宅地建物取引主任者・住宅ローンアドバイザー

社名 **Is アイヌホーム** 住所 〒433-8119浜松市中区高丘北3丁目1-17

電話 053-414-0825 FAX 053-414-0826 メール [imadaois-h.jp](mailto:imadaois-h.jp) URL <http://www.is-h.jp/>

