

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
9月発行
第78号

残暑見舞い申し上げます。
暑かったり、ちょっと涼しかったり…体調管理には気を付けましょう！

夏もそろそろ終わりますね…暦上は…。

夏と言えばお祭りと花火！

今年は業者さんのお祭りに参加してきました。
ご来場くださった方、ありがとうございました。

ポップコーンを作ったり手筒花火を見たいと、楽しかったですよ～♡
おススメです！

来てくれた方、都合が合わなかったりして来れなかった方、
来年も、お知らせしますので、ぜひ、みんなで参加しましょう♪



❖ I's クッキング ❖

豆腐をしっかり焼いて香ばしく仕上げましょう！

豆腐となすのみそ炒め丼 (2人分)

- 木綿豆腐 1/2丁 (150g)
- 豚バラ薄切り肉 (厚め) . . 100g
- なす 1本
- 玉ねぎ 1/2個
- サラダ油 大さじ1
- 七味唐辛子 適量
- ごはん 茶碗2杯分

《みそだれ》 作りやすい分量

- 合わせみそ 100g
- 酒 1/4カップ
- みりん 大さじ1
- 砂糖 大さじ4



- ① みそだれの材料を合わせておく。
- ② 豚肉は3cm長さに切り、なすはたてに数ヶ所皮をむいて1cm厚の輪切りにする。玉ねぎは繊維にそって5等分のくし型切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を入れ中火で炒める。色が変わったら、なす、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、豆腐を4等分に手で割って入れる。豆腐に焼き色がつくまで火を通し、①のみそだれ大さじ2を入れサッとからめる。
- ④ 器にごはんを入れ③をのせ、七味唐辛子をふる。

お家のこと、I'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 I's 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 imada@is-h.jp URL <http://www.is-h.jp/>

