

BRAIN NEWS

ブレインニュース

2009年

No.41

新築・リフォーム・アフターまで任せて安心！！

小坂工務店では鉄筋コンクリートや鉄骨の大きな工事ばかりの施工を手掛けているイメージですが、木造の新築・リフォーム・修繕（シャッターの取替えや屋根 壁の塗装等）・アフターに至まで多種多様なご要望に幅広くお答えしております。

今回は市内に住むS様からのご依頼で、子供が大きくなり、どうしてもひと部屋足りなくなって困っている…と言うことで増築をご提案。



築20年近くも経っているご自宅でしたが、作りがしっかりしていた為、あまり大掛かりな工事にならず



に2階部分に8畳の洋室を作ることができました。外観も違和感がなくS様には大変喜んでいただきました！

もちろん見積もりは無料にて承っておりますので、新築・リフォーム・修繕などでお困りの方は是非、小坂工務店まで！



三沢市内 S邸 増築工事



4月18日（土）に開催されました

土地活用税務セミナー



「グランヒルつたや」にて開催致しました「土地活用税務セミナー」はお陰様をもちまして好評のうちに閉会することができ、社員一同感謝の気持ちで一杯です。

天候にも恵まれ市内他、むつ市や青森市といった遠方からも足を運んでくださいました。会場内には各ブースも設置され、東北電力さんのブースではHI クッキングヒーターによる実演が目を引き、その場で焼いたパンなども試食でき来場してくださいましたお客様には大変喜んで頂きました。やむを得ず参加できなかったお客様は、今回は是非お待ちしております！！



緊急特別レシピ カテキン ビタミン群が豊富

インフルエンザなんかには負けないレシピ

カブ葉茶ご飯

＜材料＞お米 2合 カブの葉っぱ 2株 緑茶の出がらし（急須1杯分ほど） ちりめんじゃこ 大きじ5 黒ゴマ 大きじ4 唐辛子 少々 サラダオイル 大きじ 1/2 しょう油 みりん 少々

＜作り方＞お米はといでザルに上げておく
カブの葉はさっとゆがいて細かく切る
フライパンにサラダオイルを熱しカブの葉と水気を切った緑茶葉を炒める。

さらに、ちりめんじゃこと黒ゴマを加えて炒め、香ばしくなってきたら一味唐辛子としょう油を加え、炒め合わせる。

仕上げはみりんを少し加えたら強火にして水分を飛ばす。

お米を普通の水加減より少なめの水で炊く。

炊き上がったら、先ほど炒めたカブの葉、ちりめんじゃこなどを混ぜ合わせる。これでインフルエンザ撃退です！