



新しい営業スタッフが仲間入りしました

営業：猪俣智子



はじめまして。

1月よりWall house reformの仲間になりました猪俣です。
より良い住まいをお客様とご一緒につくり上げていき
たいと思います。

これからどうぞよろしくお願ひ致します！

引き続きがんばってまいります！



代表取締役：平谷一夫



店長：関口直人



営業：寺南嵩洋



営業：福島凱斗



松尾綾

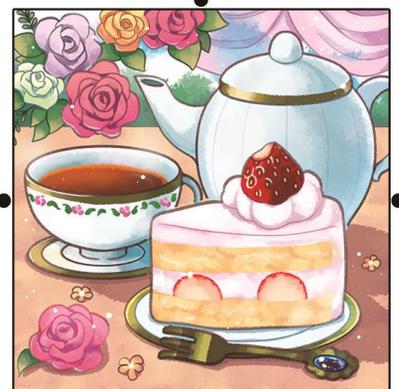
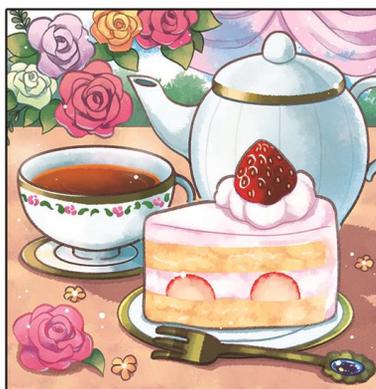
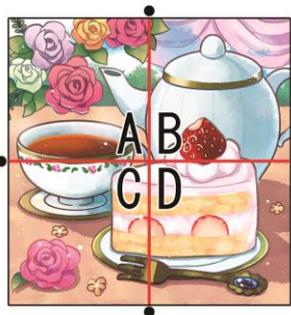


田中優子



間違い探し

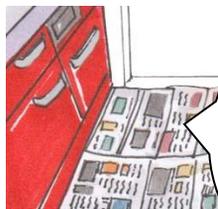
左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの
多いエリアをアルファベットで答えてください。



1月号 答え 武士道



Chottoいいかも



揚げ物など油が飛び散りそうなときは、いらぬ新聞紙や紙袋を解体したものを敷く手も。終わったらそのまま捨てられてラクチンです！

ダイニングテーブルの椅子をソファタイプにすれば、省スペースになりますよ♪



暮らしの当たり前にあるモノを見直しませんか？

何気なく使っているモノでも見直してみると、家事の手間がラクになるなど、良いことが。ぜひ参考にしてみてくださいね！

●マット類

玄関やキッチンのマットは、厚みのあるモノが多く、衣類などと分けて洗濯したり、干したりする手間が。それらをなくすと、その手間がなくなり、床掃除の際に、いちいち移動させる手間もなくなります。

●ソファ

ゆっくり座ったり、ゴロンと横になったりするソファ。場合によっては洗濯物が置きっぱなしになってしまう、場所を取る、低いソファは下の掃除が大変といったことも。それらが気になったら処分すれば、空間がスッキリして、床掃除もスムーズになりますね！

かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 海老（殻をむく）…6尾、ポイル帆立…4個、たら…2切れ、玉ねぎ…1/2個、マッシュルーム…4個、もち麦…30g
- バター…10g、コンソメ顆粒…小さじ1、水…150ml、生クリーム…100ml、レモン汁…小さじ1、塩・コショウ…適量
- オリーブオイル・イタリアンパセリ…適量



もち麦入り魚介のフリカッセ

フランスの家庭ではおなじみの煮込み料理を魚介を使ってアレンジ！食べる前にオリーブオイルを入れ、その風味も楽しみましょう。

- ①たらは3等分に切る。玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにする。もち麦は15分ほど茹でて水気を切る。
- ②鍋にバターを溶かし①の野菜を炒める。しんなりしたら水、コンソメ顆粒を加え、火を入れる。
- ③②に海老、帆立、たらを入れ、魚介に火が入ったら生クリーム、もち麦を加えて軽く煮る。
- ④レモン汁を加え、塩・コショウで味をととのえる
- ⑤器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らし、オリーブオイルを回しかける。

ふくろう農園だより

無農薬栽培の「ふくろう農園」



定期訪問時に収穫した野菜がある場合は

「オスソワケ」としてお届けします！→

※自然のものなのでタイミングによりない場合があります。ごめんなさい。。。



Google

ロコミ



LINE



豊中本社 〒560-0001 大阪府豊中市北緑丘1-1-6
TEL: 0120-1212-86 9:00~17:00 日・祝定休