

♪ハートホームカルチャー♪

『食育講座』

◎7月9日(日) 13:00~15:00

～ テーマ ～

「高齢期ほど食事が大切。」

きちんと栄養が摂れる食事の仕方」

雑談を交えながら、楽しく学ぶ♪

～お気軽におこしくださいね～



『洋裁教室』

◎7月30日(日)

「帯(絹)布で作るブローチ」

時間 : 10時～12時

13時～15時 各3名ずつ

費用 : 1,500円 (材料込)

スカーフ留めにもなりますよ♪

初めての方でも、先生が丁寧に

教えてくれます♪布持ち込みOKです。



持続可能な開発目標(SDGs)とは、
すべての人々にとってよりよい、
より持続可能な未来を築くための17の目標”

～ 三浦建設の取り組み～

『天然芝』



弊社では天然の芝生を敷地内に敷き詰めております。ショールームからは緑のカーペットの景色が広がります。芝生は気体の汚染物質を葉に吸収して空気を洗浄し、酸素を作り出してくれます。植物を育て緑を増やすことによって地球温暖化を防ぐことができます。緑が増えれば光合成が行われ、二酸化炭素を吸収し、酸素を排出してくれます。

天然芝はイネ科の多年草で、日々成長し、季節によって天然芝の表情が変化していきます。日本の庭に多く使用されている天然芝は日本の気候に適した芝生です。天然芝は春～夏にかけて青々と成長し、秋～冬にかけて茶色く枯れていきます。枯れても翌年の春には新しい芽が生え、再び青々とした芝生になります。緑の変化や芝の成長を楽しむことができるのが天然芝の魅力の一つと言えます。弊社では、一年に何度も芝刈りをして、美しさを保ちます。

手間はかかりますが、地球にやさしい取組みと、自然にとけこむ美しい景色に癒されています。



旬のレシピ

トマトを皮ごと大ぶり切って、だし汁と炊飯器で炊き上げるご飯♪



・・トマトの炊き込みご飯・・

【材料】(下準備)

- ・米・2合(研いで30分～1時間ほど浸水させおく。)
- ・トマト・200g(皮ごと乱切り)
- ・香り付け・生姜10gもしくは、にんにく1/2片(それぞれみじん切り)
- ・オリーブオイル・小さじ1
- ・粗挽き黒コショウや大葉・お好みで

(A)・だし汁・300ml

- ・みりん・大さじ2
- ・しょうゆ・小さじ1
- ・塩・小さじ3/4



【作り方】

①米が浸水できたら、一度ざるに上げてしっかり水気を切って、炊飯器の内釜に移します。そこに醤油、みりんを先に加え、だし汁を2合の目盛り少し少なめに注ぎ入れます。トマトから水分が出るので、水気は少し控えめくらいがちょうどよいです。続けて塩を加えて、さっと全体を混ぜ合わせます。あとはトマトと香り付けの生姜またはにんにくのみじん切りをのせ、最後にオリーブオイル小さじ1を加えます。炊飯器をセットしてスイッチを押します(浸水しているので、普通コースで炊いてOKです！)。

②炊き上がれば底からさっくりと混ぜ合わせて完成

器に盛り付けてから、粗びき黒胡椒をふったり、大葉の千切りをそえたりしても美味しいですよ♪



おしゃれなお家にしたい！

気を付けるポイントをご紹介します！

ちょっと教えて！
★豆知識★

おしゃれな内装にするためには、次のことに注意しましょう♪

- ☆ テイスト・カラー・配色・照明決め
- ☆ 優先順位決め・実物サンプルで素材を決める



特に内装のイメージを固めておくことで、他の意見に左右されず、系統がばらばらになることを防げます。部屋のテイストが決まったら、カラーや配色を決めましょう。基本的にカラーは統一したほうが印象が良く、多くても3色までに抑えるのがおすすめです。

照明を使うとよりおしゃれな空間を演出できます。

優先順位を決める際には、譲れないポイントを明確にしておきましょう。

優先順位を決めておくことで、予算内に収めることができます。

おしゃれにするという気持ちが強すぎると、つつい金銭感覚が麻痺してしまいます。予算と相談しながらおしゃれな内装にいきましょう。



おしゃれな内装にするときの注意点など、詳しくは、弊社HP2023年5月15日のコラムをチェックしてみてください♪



リフォームにご関心のある方、不動産をお探しの方、建て替えをお考えの方、お気軽に御相談下さい。
小さな修繕から大改造まで当社のコーディネーターがご提案させていただきます。
URL : <https://www.kk-miura.com>



(株) 三浦建設

〒611-0002京都市宇治市木幡須留1-189
TEL: 0774-32-8483 FAX: 0774-32-6730
URL: <https://www.kk-miura.com>
Office mail: office@kk-miura.com