



～HEART HOME
INFORMATION～

音楽会

日時：平成26年9月27日(土) **参加費無料**

開場：18:30～ 開演：19:00～

場所：当社ショールームにて

ピアノ 今泉 洋さん
ヴァイオリン 弘田 彩花さん
クラリネット 武井 友実さん



今回の音楽会は、ピアノ・ヴァイオリン・クラリネットの三重奏です☆☆
どのような音色を披露していただけるのか楽しみです(^o^)/
皆さま、お誘い合わせの上、ご予約下さい！お待ちしております♪

◎旬の秋の料理レシピ

さつまいの胡麻天ぷら

秋と言えば食欲の秋！
旬のさつまいを使った
お料理を紹介しちゃいます！
ぜひ、参考にし
て下さいね！

【材料】(2人分)

- | | |
|--------------------|--------------|
| ◎さつまいも・・・250g | ◎天つゆ |
| ◎黒胡麻・・・小2 | ☆醤油・・・200ml |
| ◎サラダ油・・・適宜 | ☆みりん・・・200ml |
| ◎天ぷら粉 | ☆料理酒・・・100ml |
| ★薄力粉・・・1/2カップ | ☆砂糖・・・大2 |
| ★卵 M・・・1/2個 | ☆鰹節・・・20g |
| ★冷水・・・卵と合わせて1/2カップ | ☆昆布・・・5cm |
| ★砂糖・・・少々 | |



【作り方】

- ①さつまいもはラップをしてレンジで3分20秒程加熱します。
- ②★を合わせ天ぷら粉を作ります。
- ③②に黒胡麻を加え、混ぜ合わせたら①のさつまいもを入れ、衣をつけます。
- ④170～180℃の油で揚げ、網に上げます。
- ⑤☆を合わせ天つゆを作ります。
- ⑥出来上がった天つゆにつけていただきます(^o^)/

ハートホームカルチャー
日程：平成26年9月29日(月)



時間：10:00～13:00 ～当社ショールームにて～

◎テーマ「石窯を使ったお肉料理」

当社自慢の石窯を使って調理します(*^^)☆☆
さわやかな秋空のもと、自然の中で、お料理をしましょう♪
外で食べると美味しさも楽しさも倍増ですよ(*'w'*)



講習代：1,000円+材料費：1,000円
お持ちいただく物：エプロン・筆記用具
定員：10名
ご予約締切日：平成26年9月22日(月)

※参加希望の方は当社までお電話または、メールにてご予約下さい！

ご予約は... TEL:0774-32-8483
㈱三浦建設 MAIL:office@kk-miura.com

≡ 住宅豆知識 ≡

—シンクの簡単お掃除編—

冬に入る前に、水回りをばっばと簡単にお掃除しちゃいましょう(^o^)/

シンク回りは毎日使う場所！

毎日使う場所なら尚更きれいな方がいいですよ(^^^)

—お手入れ手順—

- ①排水口を開けて部品を取り外し、水で流しかけながら、スポンジでお掃除します。
- ②水洗金具とカウンターをつなぎ目、シンクとトップつなぎ目を歯ブラシでこすります。
- ③乾いたマイクロファイバーで水気を拭きあげましょう。
- ④これで完了です！



☘ SUNNY FOREST 通信 -----

9月21日(日) 場所：SUNNY FOREST

◎Cafe&手作り雑貨の日・・・10:00～16:00

たくさん手作り雑貨が並びます！新鮮な農家さんのお野菜やカフェもありますので、ぜひ、お越し下さい(^-^)

◎食育講座・・・13:00～15:00

日本人の食について正しい知識を楽しく学びましょう！
参加費無料ですので、ぜひ、お越し下さい(^o^)/



H26.7/26(土)音楽会開催しました！

今回は、クラシックギターのソロでした(^o^)/
力強い曲もあれば、ゆったりとした曲もあり、
また、その演奏の仕方片方の手で違う弾き方をされたりと
とても素晴らしいかったですよ！！
驚きのあまりつい見失ってしまいました(^-^)



H26.7/28(月)料理教室開催しました！

今回当社の石窯を使って手作りピザを作りました！
焼きたての熱々ピザを美味しくいただきました！
たくさんのピザが焼けたので、みなさんにお持ち帰りも
していただきましたよ！手作りの楽しさを改めて実感できた
料理教室でした☆



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：http://www.kk-miura.com



MIURA (株) 三浦建設

〒611-0002 京都府宇治市木幡須留1-189
TEL: 0774-32-8483 FAX: 0774-32-6730
URL: http://www.kk-miura.com
Office mail: office@kk-miura.com