

おいしいお店紹介

リーズナブルで味自慢!



中国料理 桃仙

住所：南あわじ市市徳長 620-1
 営業時間：昼 11:00～14:30 夜 17:00～22:30
 定休日：なし 電話番号：0799-42-2440

「桃仙」は市徳長にある中国料理レストランです。100種を超える豊富なメニューはどれもリーズナブルで味自慢。量も多いので、ガッツリ食べたいお一人様はもちろん、友人や家族と一緒にいろいろ頼んでシェアするのもオススメ! 日替わりのサービスランチ (650円) や4名様からの食べ・飲み放題 (3380円)、毎週金曜は生ビールが半額 (420円→210円) など、充実したサービスメニューも魅力です。是非、お越しください!

桃仙 食べ・飲み放題メニュー (※一部)
 120分 3380円

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| ◆前菜
手羽先
軟骨唐揚げ
パンパンジー
中華風クラゲ | ◆一品料理
若鶏の甘酢あんかけ
回鍋肉
マーボー豆腐
酢豚 | ◆お粥・スープ
海鮮お粥
酸辛スープ |
| ◆麺類
担々麺
台湾ラーメン | ◆飯類
五目炒飯
天津丼 | ◆デザート
杏仁豆腐
タピオカ |
| ◆ドリンク
生ビール
日本酒
紹興酒 (5年) | ◆その他
レモンサワー
ウーロン茶
オレンジジュース | 他多数 |
- 1回の注文につき5品まで



▲豚肉の甘酢あんかけ (980円)



▼担々麺 (780円)



エビマヨネーズ和え (800円)

▲ぷりぷりのエビに酸味の効いたマヨネーズソースがよく合います!



▲店内はテーブル席と座敷席があります



3月から5月にかけてあちこちで姿を見せる「よもぎ」。すりつぶしてよもぎ餅にするのが一般的ですが、「よもぎ風呂」という楽しみ方があるのをご存知ですか? 洗った葉 (先端から20cmくらい) 5~10本を刻んで水をはった鍋に入れ火にかけます。5~10分沸騰させたら葉を取り出し、煮出したエキスを湯船に入れて完成です。血行が促進され、冷えや腰痛、生理痛等の改善が期待できます。

IMOTO

井本産業株式会社

〒656-0143
 兵庫県南あわじ市中条中筋1578-2
 TEL. 0799 (45) 1031 (代) FAX. 0799 (45) 1035
 [ホームページアドレス] <http://www.imotosangyo.jp>



井本産業 HP



リファイン HP

リフォームなら リファインあわじ緑 TEL: 0799(45)1555

コミュニケーション・ブリッジ Vol.284

2018.3

ユーカーリ通信

春のうきうきバスツアー 2018

今年も日頃お世話になっている皆様に謝恩の一環として、バスツアーを企画しました。当日は大阪城公園となにわ探検クルーズ、黒門市場にご案内の予定です。ご家族・ご友人と遠足気分でお出かけしてみませんか? 皆様のご参加お待ちしております!

平成30年4月18日(水) 8:30~18:00

ツアー概要

- 集合場所：エアロスペース
- 受付時間：8時15分~
- 定員：40名 ※定員を越えた場合抽選になります。
- 参加費：9000円 結果は4月6日(金)お電話でお伝えいたします。
- 申込方法：別紙案内をご参照ください
- 申込締切：4月6日(金) ※必着

お問い合わせは井本産業(株)
TEL:0799-45-1031
 まで!



主催：井本素敵な住まいづくり店会

スケジュール

- 8:30 エアロスペース出発
- 10:40 大阪城公園散策 (天守閣入場券付 80分)
- 12:30 「落語家と行く なにわ探検クルーズ」 (昼食付 90分)
- 14:20 黒門市場自由行動 (100分)
- 18:00 エアロスペース到着

見学先紹介

落語家と行くなにわ探検クルーズ



落語家さんの軽妙な案内とともに、大阪の川をぐるっと探検する観光遊覧船です。当日はおいなりさんやたこ焼きなど、大阪が詰まったクルーズ限定弁当「なにわ水都御前」もご用意! 川からみた大阪の街並みをゆったり楽しみませんか?

大阪城公園



黒門市場



断熱リフォームのススメ!!

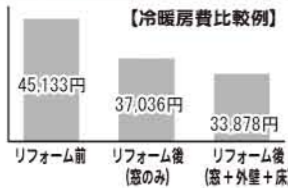
出典：一般社団法人全国住宅営業認定協会

夏は熱帯夜で寝苦しい…冬になるとすきま風が吹く…といったお悩みはありませんか？そんな時は断熱リフォーム！夏を涼しく、冬を暖かく、快適なお家のための断熱リフォームのススメと、予算や工期の目安をご紹介します。

断熱リフォームのここがオトク!

1. 冷暖房費が安くなる!

快適な室温を保ちつつ、冷暖房の費用を抑えることができる。断熱リフォームの大きなメリットの一つです。



2. 健康に対する不安の解消

家の中の死亡事故発生率は、交通事故の4倍と言われています。中でも、ヒートショック(入浴時などに起きる温度の急激な変化による健康障害のこと)による年間死亡者数は約1万7000人。断熱リフォームは、ただお家での暮らしを快適にするだけでなく、こういった事故を未然に防ぐ役割もあるのです。

3. 家の寿命に対する問題の解消

結露によって発生するカビは家の寿命を縮めます。結露を防ぐポイントは、家の中に冷えを作らないこと。建物全体の断熱性を高めることで、室内の温度を保つことが重要と言えます。

予算・工期の目安

リフォーム箇所	方法	工期	価格
床 66㎡(19坪)	床下断熱 + 床材張替	3~6日	130万円程度
天井 66㎡(19坪)	天井裏にもぐって施工	2~4日	15~50万円
	天井を剥がして施工	3~4日	40~90万円
壁 150㎡(45坪)	家の内側から骨組みの間に断熱材を詰める	2~4日	80~170万円
	家の外側から断熱塗料を塗る	8~14日	80~120万円
	外壁に断熱材を貼る	14~30日	350~500万円
窓 170cmX110cm	内窓を付ける	1~2日	8万円

※あくまで目安です。施工条件や材料などにより価格・工期は変動します。

Panasonic リフォーム Club リファインあわじ緑 ~お家の中のデッドスペースを活かす~

収納セミナー 開催のお知らせ

「もっと収納スペースがあればいいのに…」 「空間に余裕はあるけどうまく活かせない…」と感じたことはありませんか？そんなお悩みを解決！お家の中のデッドスペース活用法のご紹介はもちろん、自分では気づかない「もったいない」が見つかるかも。皆様のご参加お待ちしております！

2018年4月8日(日)

時間 第1回 10:30~
第2回 14:00~

場所 リファインあわじ緑ショールーム

定員 10名程度

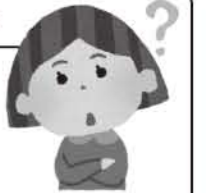
申込・問合せ 0799-45-1555

Panasonic リフォーム Club
リファインあわじ緑
井本産業株式会社
〒656-0143 兵庫県南あわじ市中条中區2073-7
TEL:0799-45-1555
URL: http://awajimidori.reform-c.jp/



デッドスペースとは？

お家の中にある「利用するのが難しい空間」、または「有効活用されていない空間」のこと。



お気軽にお越しください!



つくってみよう!

イースターエッグ



今年のイースターは4月1日！イースターといえば欠かせないのがイースターエッグ。日本ではまだまだマイナーなお祭りですが、華やかに彩られた卵には見覚えがある、という方は多いのではないのでしょうか。そんなイースターエッグの作り方をご紹介！今年の春は、手作りイースターエッグとともに迎えてみませんか？

イースターエッグの作り方

ゆで卵で作る場合

- 鍋に卵と、卵が隠れるくらいの水を入れ、沸騰したら中火にして12分茹でる。
- 水気をとり、粗熱がとれるまで放置。
- クレヨンやアクリル絵の具、ラインストーンシールなどで飾り付けたらできあがり。

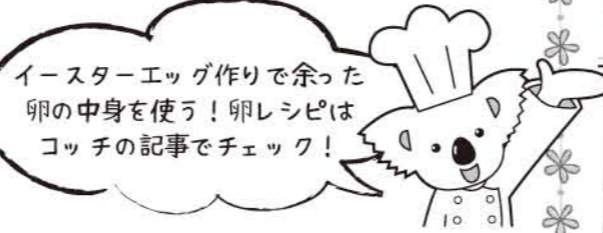
※カラ越しでも中身に絵の具等が染み込む場合があります。あとで食べる場合は食紅など、口にしても問題ないものを使ってデコレーションしましょう。

メリット：卵が割れにくいので作業がしやすい。力加減が簡単。
デメリット：放置しておくと腐る可能性がある。なので保存には向かない。

卵の中身を抜いて作る場合

- 卵の上下にフォークや画鋲などで小さな穴を開ける。力加減に注意！
- 爪楊枝で黄身をつぶし、上の穴にストローをあて息を吹いて中身を取り出す。
- 水を通してカラをよく洗い、乾かす。
- 飾り付けをしてできあがり。

メリット：きちんと処理すれば腐る心配がないので保存に向いている。中身も問題なく食べられるので無駄がない。
デメリット：割れやすく、作業時の力加減が難しい。



イースターエッグ作りで余った卵の中身を使う！卵レシピはコッチの記事でチェック!

そもそもイースターって？

イースターとは「復活祭」のこと。クリスマスといえばキリストの誕生を祝う日ですが、イースターではキリストの復活を祝います。イースターエッグはクリスマスにおけるクリスマスツリーのようなもので、生命のはじまりを象徴しています。イースター当日は公園や家の中に隠した卵を探す「エッグハント」、ゆで卵を転がしながら走る「エッグロール」など卵を使って遊ぶ、クリスマスのように家族でごちそうを食べる、などが一般的な過ごし方です。



野菜バイヨンクッキングレシピ



ふわふわたまごのオープンサンド

<材料>2人分

- 食パン・・・2枚
- 卵・・・2個
- はんぺん・・・1枚
- トマト・キュウリ・・・適量
- 野菜バイヨン・・・1袋
- マヨネーズ・ケチャップ・・・各大さじ2

※野菜バイヨンは当店でお取り扱いしています。

<作り方>

- はんぺんと卵と野菜バイヨンをフードプロセッサーでなめらかになるまで混ぜる
- 油を引いた卵焼き器に①を入れ、弱火で焼く。
- マヨネーズとケチャップを混ぜてパンに塗る。
- スライスしたキュウリをパンにのせ、②とトマトをのせる。

はんぺんを練り込むことでふわふわした食感の卵が焼きあがります。卵の中身を抜いたイースターエッグを作る場合、中身は放置せずにすぐ調理しましょう。

