



セミナー参加の皆さんと



小山浩子先生
手際よくて見とれます♡

玉井建設の大切なお客様のために隔月でお届けします

たまご（便り）



たまご建設の
お便りです

小山浩子先生のセミナー＆ おせち調理の実演

昨年末のことですが、パナソニックさん主催のセミナーに参加してきました。

講師ははなまるマーケットなどでも活躍の料理家、小山浩子先生。実際お会いしたらとてもしっかりファンになって

しまつた編集長です。話し方もおっとりしていて、セミナーなのに癒されてしまいました（笑）。しかし「LDKで子供は育つ」と題したセミナーはとても参考になり、母としても考えさせられることば

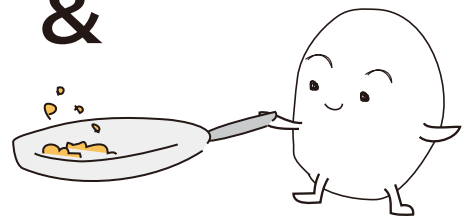
かり。食育という言葉が浸透してきましたが、その基本は「母親の笑顔とおいしい匂い」。家事労働は大変でもおいしいものを作る、そんな快適なキッチンを、料理家の立場からお話しいただきました。

セミナーの後は、IHで作る簡単おせち料理の実演でした。本当に手際よく、30分足らずでおせちが5品も完成。もちろん下準備はしてあったのですが、IHの火力も十分なのだ実感。料理は、子供にも好評という、チー

ズ入りの田作りやバターを加えた煮物などちょっと洋風のエッセンスも加えたおせちでした。お味も◎。講演会や料理教室にTV、雑誌と多忙な小山先生ですが、また機会がありましたら長野にいらしていただきたいです。



松風焼き、田作り、祝海老、煮物、さつま芋レモン煮、見た目もおいしく





『春分の日』って何の日？

暮
ら
し
の
シ
ピ

今年の『春分の日』は21日ですが、年によって20日の年と21日の年があります。ちなみに来年は20日。国立天文台が作成する『暦象年表』という小冊子に基づいて閣議で決定されています。

よく「昼と夜の長さが同じになる日」と言われていますが、実際には日本では昼の方が夜より14分ほど長いそうです。昼夜の長さがほぼ同じになるのは春分の日より4日前くらいのこと。

沈むので、北極点または南極点から見ると、春分の太陽はちょうど地平線と重なるようにして動き、昇ることも沈むこともないんだそうです。なんか想像つかない感じですね。

古来、人々はこの日を春の訪れを祝う日としていました。1948年に、「自然を称え生物をいつくしむ日」と定められ祝日になりました。

ちなみに秋分の日は「先祖を敬い、亡くなった人々をしのぶ日」なんですって。



今月のご報告

2/19(土)、20(日)
構造見学会開催しました!
 長期優良住宅S様邸の構造見学会がありました。



たくさんのご来場、
 ありがとうございました。



**M様邸、
 竣工間近!**



こちらも長期優良住宅のM様邸、まもなく竣工です!
完成見学会を3/12(土)、13(日)に開催予定ですので、是非お越し下さいね。

香の香りいっぱい
カンタン

いちごのお菓子



冷凍パイシート…300g
カスタードクリーム

卵黄……………2個分	バター……………大さじ1
砂糖……………40g	生クリーム…100cc
薄力粉……………20g	ラム酒……………大さじ1
牛乳……………200cc	

いちご………1/3パック
粉砂糖………適量

いちごのミルフィーユ

1 オープンを190°Cに設定しておく。冷凍パイシートは冷蔵庫で解凍しておく。
台に打ち粉をして(分量外)パイシートを2cmくらいの厚さにのばし、フォークで穴をあけ、オーブンで12~15分焼く。(途中ふくらみすぎたらオーブンから出して金網などで押さえつつ空気を抜く)



2 カスタードクリームをつくる。牛乳は沸騰直前まで温めておき、生クリームは5分立てに泡立てておく。

カスタードクリーム

- 1) ボールに卵黄と砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
- 2) ふるった薄力粉を加え、さらに混ぜる。
- 3) 温めた牛乳を注いで混ぜ合わせ、うらごし器を通して鍋に入れる。
- 4) 弱めの中火にかけて木べらで混ぜながら煮る。底の方から固まってくるので、焦がさないように絶えず混ぜる。
- 5) ぽったりとしてきたら火からおろし、すぐにバターを加えて溶かしながら混ぜる。
- 6) 5)に生クリームとラム酒を加え混ぜる。

3 焼きあがったパイは網の上で冷まし、はしを切り落として3等分にする。

4 パイ→クリーム→いちご→パイ→クリーム→いちご、と重ね最後に粉砂糖を茶こしてふるいかけ、切り分ける。

編集長の



簡単クッキング

寒さもやわらいできていよいよ春本番ですね。いちごを食べると春の到来を実感する私。手抜き主婦なのでいちごのお菓子も市販品を使って簡単に作っちゃいます！

もう一品!

いちごのトライフル



市販のスポンジケーキ
生クリーム
いちご
ブルーベリー(冷凍でOK)
ラム酒(適量)

- 1** スポンジケーキ、いちごは1cm角に切り、スポンジケーキにラム酒を振りかけておく。
- 2** 生クリームに粉砂糖を入れ泡立てておく
- 3** グラスにスポンジ、生クリーム、フルーツを彩りよく盛り付ける。



◀姉妹店の
アイスクリーム屋さん



▲おしるこ (550円)



スタッフのお気に入りのお店を
勝手に紹介しちゃいます

玉井建設の
ゆかいな仲間たち

わたしのおススメは
茶房 中村屋

事務 玉井フミ子



初詣の帰りに必ず立ち寄るのが善光寺の仲見世通りにある喫茶店、「茶房中村屋」さんです。参拝客の人ごみと冬の寒さから逃れてほっとくつろげる喫茶店です。冬ならおしるこ(550円)がオススメ。奥様お手製の野沢菜とお茶がついて、ほっこり落ち着きます。他にも甘酒(450円)、クリームあんみつ(550円)やコーヒ(400円)など。お隣には姉妹店の「中村屋吉右衛門」さんがあり、いろいろな種類のアイスクリームがあります。善光寺参拝のお帰りに、是非立ち寄り寄ってみてください。

茶房 中村屋
TEL 026-232-2912

住 長野市元善町 484

営 10:00~17:00くらいまで 休 不定休

お得な
ニュースです

住宅エコポイント 延長&対象拡大



家電エコポイントは3月で終了しますが、昨年末終了予定の住宅エコポイントは延長&拡大が決まりました!!

快
適
番
長
メモ

知ッ得!

住まいの
おはなし

エコリフォームの対象となる工事

① 窓の断熱改修

内窓設置
既存窓の内側に
新たな窓を新設

外窓交換
既存窓を取り除き
新たな窓に交換

ガラス交換
既存窓を利用して、
ガラスを複層ガラスに交換

または

2,000~18,000ポイント

**② 外壁、屋根・天井
又は床の断熱改修**

30,000~100,000ポイント

プラス

① または ② の工事とあわせて実施するとポイントが加算されます

new 節水型トイレ

20,000ポイント

new 高断熱浴槽

20,000ポイント

new 住宅用太陽熱利用システム (ソーラーシステム)

20,000ポイント

バリアフリー改修
※一戸あたり上限 50,000ポイント

- 手すり設置 **5,000**ポイント
- 段差解消 **5,000**ポイント
- 廊下幅等の拡張 **25,000**ポイント

今回は断熱改修工事 + 節水型トイレ、高断熱浴槽、ソーラーシステムの設備機器の設置でもエコポイントがもらえます! リフォームするなら、このチャンス、大いに利用しちゃいましょう! もちろん、ゲットしたエコポイントは、即時交換できます。この春、住まいをもっと快適にしてみませんか?

■平成23年12月31日までに工事に着手したものに限りです。
■新築工事もちろん、期間延長です。
詳しくは当社まで



とうとう卒園です



「長 女の入園から6年お世話になった保育園も、次女の卒園でいよいよお別れです。
思えばいろいろありました。長女は年中の終わりまで、毎朝泣きました。朝送っていくと私から離れないので先生と私と大人2人で力づくで引き離しました。次女は1歳半で入園したせいか、最初の半年間、全く言葉を発せず(首を

縦にふるか、横にふるかで先生と意思疎通)体操なども見ているだけでかなり心配しました。でもその後は、元気に登園してくれました。そんなことも今はすっきりいい思い出。
2人が通った保育園は運動会で鼓笛をやったり、音楽会はホクト文化ホールの大ホールで演奏したり(私だってあんな舞台上に立ったことない!)といい経験させ

てもらいました。本当に立派な鼓笛や演奏で、成長を感じずにはいられません。親が経験させてあげられることはわずかで、集団生活で本当にたくさんのことを学んでいってほしい。今度は、小学校生活! スケールが更にダイナミックになります。たくさんの事を経験して吸収して大きくなあれ。私たちはいつでも見守っているからね♡