



2019年 10月発行



日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、
いかがお過ぎでしょか？収穫の秋を迎え、美味しいものを
ついつい食べ過ぎてしまします。今
これから、朝・夕冷えて参りますので、お体にはくれぐれも
お気をつけて下さい。宜しく、お願ひ致します。♥♥

私のオススメです!!



内窓サッシ「インプラス」

日本の夏にインプラス
冬に向けてもインプラス

断熱性・防音性↑
さらに

不快な結露も

抑える！
UP

要望はとにかく
収納力!! いつも
事前にLIXILの
アドバイスをお求め



LIXILリフォームショップ谷川工務店... 外壁、屋根、雨樋、外構、カーテン、鍵ドア、ドアガラス、下水接続工事、新築2世
詳しくはホームページをご覧下さい。お問い合わせ電化。介護保険。太陽光発電。新築などお手伝い致します。
<http://lixil-reformchain.jp/shop/sp00000217/> <https://tanikawa-koumoten.jp/> 検索して下さい。 ブログも
見てね

介護保険住宅改修(手引・段差解消)工事も お手伝いさせて頂きます。♪



〈洗面台の交換工事〉 U様



20年使った廃れた洗面台。20~25年が
交換時期と言われています。見たい部分の
破損や水漏れがある前にと
交換させて頂きました。

ナスとチーズのミルフィユカツ



(材料) 豚肉 6枚、ナス 2本、スライスチーズ
※溶き卵 1個、パン粉・小麦粉 適量

油(揚げ焼用) 大さじ

(作り方) 1. ナスは0.5~0.8cmにたばなの
輪切りにスライスし、水にさらしてあく抜きする
2. ナスに小麦粉をまぶし、ナスとナスの間
にチーズをはさむ少々の塩をふり、それを
豚肉で巻く 3. 2を小麦粉→溶き卵→
パン粉をしがりつけます。4. フライパンに
タメの油をしき、中火で3をこんがり
揚げ焼きいたら完成です。

今号では 主婦の味方！ ウドデッキ

LIXILのおしゃれで便利な空間に♪
の田舎と一緒に配らせて頂きます。
ぜひ読んでみて下さい。△