

コインランドリーで育つ地域コミュニティ

会社横でコインランドリーを始めてから3年が過ぎました。その間、来店された多くのご利用者様にお会いしてきました。「機械の使い方教えて!」「この洗濯物、洗える?」「水漏れで困っている」などお仕事の話から「今日は暑いよ」「またファイターズ負けたねえ」などの世間話まで、様々な会話を楽しませていただいています。たまには大好きなワンコの話でお互い盛り上がり、30分以上の立ち話しになることも…(汗)。

お客様同士が会話している光景もチラホラ。「カード買った方が得だよ」「ここ終わるから次使っていいよ」と常連さんがランドリー初心者の方にアドバイスをしてくれたり。先日は郵便局の場所がわからない方を近くまで案内してくれた方までいたとか。僅かでも地域のコミュニティに役立っているとしたら、この場所にランドリーを建てて本当に良かったと思います。



お知らせ

☆ 次回お引落日 郵便局 5月 8日
道銀・北洋 5月 8日
その他金融機 4月 27日

※ 口座へのご入金はお早めをお願いします。

☆ GW休業日は以下の通りとなります。

5月3日(水)～7日(日)

ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご了承下さい。また「ガス臭い」等LPガスに関する緊急時には下記へご連絡下さい。

LPガス緊急センター 011-812-0119

フードクリエイター 北嶋 愛子の 今月のワンポイント! リンゴの甘みで作る『豚肉の生姜焼き』

【材料：2人分】

豚ロース肉…2～3枚/人、リーフレタス…適量

塩・コショウ・薄力粉・サラダ油…適量

※調味料：りんご(すりおろし)…1/2個

生姜(すりおろし)…小さじ1、砂糖…小さじ2

ニンニク(すりおろし)…1かけ、酒…大さじ1

醤油…大さじ5、みりん…大さじ2と1/2

☆つくり方☆

- ① 豚ロース肉に塩・コショウをし、薄力粉を両面にまぶす。
- ② ボウルに調味料の材料を入れ、良く混ぜ合わせる。
- ③ 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、①を入れて両面に焼き色が付くまで焼き、②を入れる。
- ④ 中火で全体に味が馴染んだら、リーフレタスを添えて盛り付ければ完成!

☆今月のワンポイント☆

- ☆ 春のお弁当にピッタリの一品です。
- ☆ 薄力粉をまぶすと焦げやすくなるため、火加減には十分注意して!
- ☆ サラダ油の代用品としてごま油を使用しても美味しいですよ!
- ☆ 豚肉はお好みの部位に変えてもOKです。
- ☆ 調味料は1週間保存可能。



リフォームならあんしんの ネンセツにお任せください!

2022年 お手伝い件数

うち、水まわり件数: 525件

おかげさまで **1,226件**
お手伝いさせていただきました!



ネンセツ CO.LTD.

ネンセツの

リフォーム

当社のこだわり・施工例は HP よりご確認ください

株式会社 ネンセツ

札幌市北区新琴似6条5丁目3-1

TEL 0120-23-0422

平日 9:00 ~ 17:00 (年末年始・お盆を除く)

リフォーム部門 HP▼



本大好き事務スタッフの

推しの一冊!

第14回

『春、戻る』 瀬尾まいこ

【あらすじ】結婚を控えたさくらの前に、兄を名乗る青年が突然現れた。どう見ても一回りは年下の彼は、さくらのことをよく知っている。どこか憎めない空気を持つその“おにいさん”は結婚相手が営む和菓子屋にも顔を出し、生活に溶け込んでいく。彼は何者で目的は何なのか。何気ない日常の中からある記憶が呼び起こされて…。

「思い描いたとおりに生きなくたっていい。自分が幸せだと感じられることが一番なんだから」

不思議な雰囲気がありつつ、ほっこりと心温まるお話です。辛い出来事や挫折することがあっても、いつかは前を向ける時がくるから大丈夫だと思わせてくれました。春にぴったりな優しい一冊です!



本当に長い間お疲れ様でした!

「はう・あー・ゆう」三つ折り用の紙折り機をリニューアル! 手間も時間も格段に改善し、折り込み作業は大変快適です。従来品は先代社長の時代からのもので、「遅い」「折り目が曲がる」など、みんなまで苦労しながら「はう・あー・ゆう」を作成しました。その従来品は今、事務所の片隅で長年の疲れを癒しています。



本当ににお疲れ様でした!