

自転車で日本一周ひとり旅に挑んだ息子の話

道東の大学に通う息子が、挑戦中だった自転車日本一周ひとり旅から無事帰ってきました。両親に内緒で計画を進めており、私が気付いたのがなんと出発の前日。もう止められませんでした…。この時期、東日本の峠は路面凍結が心配されるため、西日本一周だけで我慢せざるを得なかったという計画の甘さはあったものの、正直我が息子ながら大したものだと感心しています。

でも上には上がいるもので、旅の途中「徒歩で千葉から鹿児島まで挑戦中」の強者に会ったそうです。彼にとってこの1ヶ月間の出会いや経験は、きっと一生の宝物になるでしょう。この先どんな困難に直面しても、逞しく人生を謳歌してほしいものです。



灯油タンク洗浄、予約受付中!

～好評の早割サービス **5月末まで!**～

灯油タンク内に溜まったゴミやサビを専用フィルターでしっかりと除去。タンク本体の長持ちにも効果大!

通常価格 7,700円 のところ

特別価格 **6,600円 (税込)**

※ フィルターのお取替え料金も含まれます。

☆タンク内の汚れ無料点検も実施中☆

お申し込み、お問い合わせはお気軽にお電話下さい!

フードクリエイター 北嶋 愛子の 今月のワンポイント!

今月のテーマ『新学期のお弁当にピッタリ』

『丸ごとアスパラつくね』

【材料：4人分】

アスパラ…4本、鶏ひき肉…400g、酒…大さじ2
片栗粉…大さじ1、サラダ油…適量、長ネギ…70g

A：すりおろし生姜…小さじ1、溶き卵…1個
片栗粉…大さじ3、塩・胡椒…少々

B：しょうゆ…大さじ5、みりん…大さじ4
砂糖…大さじ2

☆つくり方☆

- ① アスパラの根元を切り落とし、ピーラーで根元1/3の筋を取り除き、ラップをして3分レンジに入れ(600W)、片栗粉を全体にまぶす。
- ② ボウルに鶏ひき肉、みじん切りにした長ネギ、Aを入れ粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- ③ ②を4等分にし、①の中心部に巻き付ける。
- ④ 中火に熱したフランクパンにサラダ油を入れ、③を全体に焼き色が付くまで焼く。酒を入れてフタをして2分程蒸し焼きにし、Bを加え全体にからませたら出来上がり!

☆今月のワンポイント☆

- ☆ ラップにつくねをひき、アスパラをのせてクルッと巻き付けるとカンタン!
- ☆ 鶏ひき肉に火が入るように、時々転がしながら両面をしっかり焼きましょう。
- ☆ ポン酢と大根おろしをつけると和風味で美味しいです。
- ☆ お酒のお供や、お弁当のおかずにもピッタリ!



小さな修理から増改築まで

リフォームなら

ネンセツにお任せ下さい!



窓を大きくし、レンガ調のカフェミたいな内装にしてみました!



内装

クロス張替や壁造作など

Before



After



温かみのある内装にしてもらい、毎日のお風呂が楽しみになりました。



お風呂

シャワー取替やユニットバス交換など

Before



After



台所

コンロ取替や
キッチン交換など



トイレ

修理や
取替など



洗面台

取替や
配管工事など



屋根・外壁

張替や
塗装など



エアコン

設置から
お掃除まで

昨年は42件の取付
取替工事をしました。



本大好き事務スタッフの



推しの一冊!

第2回

『塞王の楯』

今村翔吾

【あらすじ】 匡介は戦で家族を喪い、石垣職人の源齊に助けられる。穴太衆の元で石垣作りの技術を磨いていく中、匡介は大津城の改修を任されるが、そこを攻めようとする敵側は国友衆に鉄砲作りを依頼する。大津城を舞台に職人による戦いが始まる・・・。

職人の目線で描かれた戦国小説です。お互いに戦を無くしたいという思いがありながら争うことになる石垣職人と鉄砲職人。なぜ世界から戦争が無くならないのかを考えさせられました。とにかく登場人物たちが魅力的で、自分の信じた道を進んでいく姿がカッコイイ! 心が熱くなる一冊です! 歴史やお城が好きな方にオススメです。



お知らせ

☆ 次回お引落日 郵便局 5月 6日
道銀・北洋 5月 9日
他金融機関 4月 27日

☆ 器具部材等の高騰により、工事や修理の価格が一部値上がりします。何卒ご容赦下さい。

☆ ガスに関する緊急時は、下記へご連絡下さい!

LP ガス緊急センター 011-812-0119