

KaNeToMi通信 富

謹んで、新年のお喜びを申し上げます。旧年中は、弊社に格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。本年もさらに一層のサービス向上に努め、皆様に安心のサービスをご提供できるよう、業務に励みたいと思います。どうぞ、変わらぬご愛顧と、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

お客様の声

お客様よりうれしい声をいただきました



ただ今進行中！



新築住宅 〇様邸

江南区亀田の新築住宅です。上棟後、間柱や筋交いを入れて補強しているところです。その後断熱工事、サイディング工事に進んでいきます。雪が多くなる前に屋根・壁・床を断熱材で囲います。

新築住宅 〇〇様邸

村上市の新築住宅です。旧家を解体後地鎮祭、地盤調査、地盤改良を行い基礎工事が始まりました。配筋の太さやピッチが図面どおりが第3者検査員の検査に合格してから、上棟になります。



お餅のアレンジレシピ

パンは使わないけれどふわふわとろとろのフレンチトースト！お餅に飽きてしまったかたにおすすめの一品です。

半熟もちフレンチトースト！

＜材料1人分＞
切り餅 2個 卵 2個 牛乳 90g
バター 10g グラニュー糖 小さじ2
フルーツ、ホイップクリーム、はちみつ 適量



1. 耐熱容器に切り餅2個、牛乳、グラニュー糖を入れラップをして600Wの電子レンジで4分加熱し、ゴムベラで滑らかになるまでしっかり混ぜる。手で触れる位の熱さになるまで混ぜながら冷ます。
2. 卵2個を加え滑らかになるまで混ぜる。
3. 卵焼き器にバター10gを入れ中火で溶けるまで加熱し一度火を止める。
4. 生地を流し入れ全体に行き渡るように流す。中心は薄め、周りが厚めになるように伸ばす。
5. 卵焼き器にアルミホイルをかぶせて蓋を作りフライパンからはみ出た部分はしっかり密着させる。
6. 5のアルミホイルの蓋をして弱火で5分加熱する。周囲が固まり、中心がやや柔らかい状態になったらフライ返しで半分に折り畳み皿に盛る。
7. お好みで、フルーツ、ホイップクリームをのせ、はちみつをかける。



渋谷エリアを中心に大工をはじめ、各関係業者間で連携が密に取られていた上、私たちにも都度、日々の進捗状況を細かく伝えていただき、安心して任せられる事でできました。入居する間、暖かいことはもちろん、生活動線も含め、至る所に電気コンセントが非常に快適で、また手すりも身長や利き手に合わせた位置に設置し、手すりの長さやグリップの形状にまで細やかな配慮があり、これから老後を迎える私たちに、"暖かく身体に優しい、想いの詰まった住居"が完成し感動しております。

1年ほど前からハウスメーカーを幾つも見てきた中で、渋谷工務店様と巡り合い、本当に良かったと心から思っております。来月完成する息子家族の新居も喜んで走り回る孫の姿を想うととても楽しみです。我が家の建築に伴い携わっていただいた渋谷工務店様、各関係業者様に感謝申し上げます。親子ともども大変お世話になりました。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



お客様の気持ちになって誠心誠意
一級建築士事務所 宅地建物取引業 福祉住環境コーディネーター

株式会社 渋谷工務店

〒958-0851 村上市羽黒町7番40号

TEL.0254-52-4760

FAX.0254-53-1410

E-mail: oasis@shibuyakoumuten.co.jp

http://www.shibuyakoumuten.co.jp/



東林寺住職書

