

January 2016
1月



1/14~25 第19回十和田湖温泉郷アルペンスキー大会（十和田湖温泉スキー場）
2/5~28 十和田湖冬物語2016（十和田湖畔冬物語特設会場）

HAPPY NEW YEAR 2016

新年おめでとうございます。
本年もよろしくお願ひいたします。
さて先月12月号をお休みしてしまったわけですが、
1月からまた気を引き締めて頑張っていきたいと思っておりますので、
皆さまお付き合い頂けたら幸いです。

申年で検索してみると、今年は「努力が結実し現れてくる年」らしいです。
これはいい年になりそうな予感♥
昨年は資格のお勉強を怠っていたので、今年こそは何かの資格を取りたいと計画中です。
計画しても実行しなければいけません・・・。

そして・・・

新年第一弾のOPEN HOUSE！開催決定です！

なんと！

今回ご覧頂ける住宅は大きな中庭のあるコートハウスです。
見どころはもちろん中庭だけではありませんよ！

家族が自然と集まる居心地の良いリビング空間。
空中に浮かぶお父さんの秘密基地。
秘密基地のそばに自然と集まる子ども達の空間。
快適便利な動線で楽しくお家の事が出来る間取りになりました。

必見です。皆様ぜひいらしてくださいませ。

有限会社 浄法寺工務店

〒033-0022 青森県三沢市大字三沢字前平57

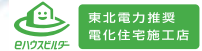
TEL(0176)54-3879

URL: <http://www.johoji.jp/> Mail: info@johoji.jp

家の中央に、ぽっかり浮かぶ「秘密基地」のある家。



1/23 SAT 24 SUN Open am9:30 Close pm4:30



ヒートポンプエアコン・パネルヒーター

延床面積
152.89㎡
[46.25坪]

もちピザ



材料 (1人前)
切り餅 2切れ
玉ねぎ 1/8玉
ベーコン 1枚
ピーマン 1/8切
パプリカ 1/8切
トマト缶(カット) 大2
クレイジーソルト 適量
とろけるチーズ 適量

お正月の残り物のおもちを使ってみました♪みみはカリッ！生地はモチモチ♥

- 1 玉ねぎを薄切り、ピーマンパプリカベーコンを細切りにしておく。
- 2 切り餅を耐熱容器に入れ、切り餅が浸る位にお湯をかける。700Wで1分程レンジで加熱するとおもちがトロロコ。
- 3 フライパン用ホイルシートにもちをのせ、出来るだけ丸い形にフォーク等を使って伸ばす。
- 4 後はピザを作る要領で、カットマを塗り、クレイジーソルトをまんべんなく振りかけ、玉ねぎ、ベーコン、パプリカをのせていく。
- 5 とろけるチーズをお好みで載せたら、ピーマンをのせトースターで焦げ目がつくくらいまで焼いたら出来上がり♪