

◦古民家を改装してアットホームな居酒屋へリノベーション◦

福山市U町
築年数
約40年

奥さまの定年後の夢だった、「お友達やご近所の方と、ゆるくソおしゃべりや食事、お酒を楽しめる空間をつくりたい」を、予算内で実現。素敵な夢のお手伝いをさせていただきました。

◦Before



◦After



<快適スマートライフイベントのお知らせ> 講師: クソッパ
水まわり、キッチン、お風呂、トイレの大掃除のコツ教えます!!
= 11月開催予定です = 詳細は次回
会場所: (有)佐藤住設(野町) = お知らせです!
◦人数限定、予約優先となります。

<福の山プレミアム商品券>



弊社で使用できます
お問合せください!!



◦旬のおススメレシピ◦

『秋鮭とキノコの炊き込みごはん』 by. クワレルド



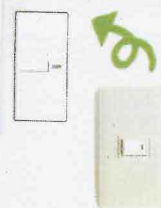
◦材料◦ (2合分)
・秋鮭... 1切れ
・薄揚げ... 半枚
・椎茸... 2~3枚
・人参... 適量
・舞茸... 半袋
・お米... 2号
・マッシュルーム... 2~3個

= 調味料 =
① 本だし小2, みりん大1, 酒大2,
しょうゆ大3, 塩小半分
粗塩(鮭用)少々

1. 秋鮭に粗塩をふり、10分おく。出てきた水分をキッチンペーパーで拭き取り、グリルで焼く。
2. キノコ類、人参を小さく切りにする。
3. 薄揚げを油抜きし、小さく切る。
4. お米を洗い、いつも通りの分量の水を入れ、①を加えよく混ぜる。
5. 4に2と3を入れ、1の皮と骨を取りのぞいて入れる。
6. 炊飯 → 炊けたら、鮭をほぐしながら全体を混ぜる
7. お好みで青ねぎと刻みみのりをのせてどうぞ!!



◦おススメ◦



スイッチ交換
1000円
(税抜)

大きく、押しやすくなり、部屋の雰囲気も変わりますよ!!

お気軽にお問合せください!!

084-954-6959