



「中村新聞」や中村建設(株)の情報は、ホームページにてご覧いただけます。施工事例も写真付きで紹介していますので、一度のぞいてみてください。

中村建設

地域と共に歩む

私たちは、多様なニーズに応えるワンストップサービス・ソリューションです。

新年のご挨拶



新年あけましておめでとうございます。旧年中は、格別のご支援ご愛顧を賜りまして厚く御礼申し上げます。本年も引き続きご愛顧の程宜しく願い致します。この目まぐるしい世の中の変化に対し、中村建設は社員一同一致協力し、同じ方向に向けて的確にそして、着実に前進してゆきたいと思っています。弊社の社員一同は、皆様に満足して頂ける様、社訓にもあります『進取・奉仕・誠実』を忠実に実行し、常にサービスと品質の向上に努め、社会から信頼される企業でありたいと考えています。

中村建設株式会社 代表取締役 中村 浩巳

Topics

Info

お年玉プレゼント!!

明けましておめでとうございます!今年もやりますお年玉プレゼント!本誌同封のハガキのアンケートに回答し、ご応募いただいた方の中から抽選で10名様にQUOカード(1,000円分)をプレゼントいたします!!



*昨年7月発行のVol.06でも、多くのお客様からアンケートをお寄せいただきました。ありがとうございました!
*当選者の決定は、公正な抽選によって行っております。

家が傷む冬場にチェックしたい 住まいのメンテナンス

外壁

雨樋・排水溝

窓・サッシ

業者選びや発注などに時間がかかるため、外壁のメンテナンスは今から準備をすることがおすすめです。

雨樋や排水溝に溜まった落ち葉は、冬場に取り除くことが肝心。破損がないかも、合わせて確認を。

DIY感覚で気軽にメンテナンスできる断熱テープやシートで、窓・サッシの断熱効果を高めましょう。

年末年始に荒れた胃腸にやさしい! 健康お手軽レシピ

旬の白菜でお餅を包みました。豆腐を使ったふんわり肉だねと和風スープでやさしい味わいに。

お餅ロール白菜

材料(6個分)

白菜	6枚
餅	3個
鶏ひき肉	150g
絹ごし豆腐	150g
青ネギ	3本(約30g)
人参	1/4本(約40g)
ショウガ	1かけ

調味料A

味噌	大さじ1
片栗粉	大さじ1
砂糖	小さじ1
醤油	小さじ1

調味料B

水	500ml
顆粒和風だし	小さじ1
みりん	大さじ1
醤油	大さじ1

step1

白菜は洗って耐熱容器に入れ、ラップをふんわりとかけて600wのレンジに4~5分かけてしんなりさせる。餅は半分に切っておく。

step2

青ネギは小口切り、人参はみじん切りにしてショウガはすりおろす。ポウルに鶏ひき肉と豆腐、切った野菜とAの調味料を入れてよく混ぜる。

step3

白菜のじくの部分にBの肉だねと半分に切った餅を乗せて巻く。

step4

鍋にBを入れてCを巻き終わりを下にして並べる。中火にかけて沸騰してきたら火を弱火にし、ふたをして20~30分煮る。

料理：倉敷純子

next 09

Nstyle

テーマ 『世の中の新常識』

4月配布予定

Nakamura Construction

08

JANUARY 2020

Nstyle

新しい暮らしカタ情報誌



季節を彩る晴れの料理

2月といえば何を思い浮かべるでしょう?「豆まき」や「お雑さま」でしょうか?5月といえば「鯉のぼり」ですね。このように、我々日本人にとって暦と伝統行事はセットで覚えらるるほど密接な関係にあります。季節の節目に行われるこれらの行事には、家族の健康や神様への感謝を込めて食される特別な料理があります。今号では、そんな晴れの日にいただく伝統食について紹介します。

Life Style

Gourmet Spot

Onsen Spot



素材も味も様々♪

ご当地 お雑煮 マップ

お雑煮は日本全国ほとんどの地域で作られるお正月料理。個性豊かな地域性が出て種類も豊富！お正月に余ったお餅で、他の地域の作り方を真似て楽しむのも良いですね♪

やさしく
ほっこり



3
京都府

白味噌雑煮

京都の雑煮は白味噌仕立て。煮た丸餅、金時人参、大根、小芋を入れるのがお約束。やさしく上品な味わいに魅了されます。

だしが香る
王道の一杯



1
神奈川県

すまし汁

醤油仕立てのすまし汁、焼いた角餅が特徴。鶏肉、椎茸、人参、青菜などの具材が彩りを添える王道のお雑煮です。

日本で一番
シンプル?!



2
愛知県

名古屋風雑煮

具材は、愛知伝統の真菜や大高菜、けずり節、角餅のみ。汁は、かつおと昆布が香るすまし仕立て。素材のおいしさが際立ちます。

Life Style



地域性に溢れ、季節を彩る日本の伝統食。

全国には他にも
色々なお雑煮が
あるみたい!?



季節の野菜が
たっぷり



4
新潟県

けんちん汁

人参、大根、レンコン、ゴボウなどたっぷりの具材が入ったけんちん汁でいただくのが新潟流。食べ応えは満点です。

見た目も味も
超個性的!



5
香川県

餡餅雑煮

いりごと白味噌仕立ての味噌汁に入るの、餡入りの丸餅！餡の甘さ、味噌の塩加減が絶妙にマッチした一杯です。

スイーツ感覚で
召し上がれ



6
島根県

小豆雑煮

ぜんざい発祥地といわれる島根の雑煮は、炊いた小豆をすまし汁に加えたもの。やわらかく煮た丸餅が入るのも特徴です。

*ご紹介のお雑煮は一例です。同県でも地域により作り方や味付けは異なります。

節目に食す縁起もの!

晴れの 行事食 カレンダー

行事食とは、四季折々の行事やお祝いの日
に食べる特別な料理のこと。食材や色など
に、家族の幸せや健康を願う強い思いが込
められています。

行事食カレンダー2020

1月	
正月(1~7日)	・おせち料理、雑煮 お屠蘇
人日の節句(7日)	・七草粥
鏡開き(11日)	・おしるこ
小正月(15日)	・小豆粥
2月	
節分(3日)	・福豆、恵方巻
初午(9日)	・いなり寿司
3月	
桃の節句(3日)	・ちらし寿司、白酒 ひなあられ
彼岸(17~23日)	・ぼた餅
4月	
花祭り(8日)	・甘茶
花見	・花見団子
5月	
端午の節句(5日)	・柏餅、ちまき
6月	
夏至(21日)	・タコ(関西地方)
7月	
七夕(7日)	・そうめん
お盆(15日)	・精進料理、白玉団子
9月	
重陽の節句(9日)	・菊酒、栗ごはん
彼岸(19~25日)	・おはぎ
10月	
十五夜(1日)	・月見団子、栗ごはん
11月	
七五三(15日)	・千歳飴
12月	
冬至(21日)	・かぼちゃ、小豆粥
大晦日(31日)	・年越しそば

いっぱい食べて
スーパー健康に
なるのだ!



*地域によって日にち、
内容が異なります。
*食べすぎには
注意しましょう。



人日の節句
1月7日

七草粥

一年の無病息災を願い、1月7日の朝に食べる七草粥。セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロの初春の若菜7種を使った胃にやさしいお粥です。



桃の節句
3月3日

ちらし寿司

女の子の健やかな成長を願う年中行事。お祝い料理の定番「ちらし寿司」には、エビ(長生き)、レンコン(見通しがいい)など縁起のよい食材が使われ、彩りも華やかです。



重陽の節句
9月9日

菊酒・栗ごはん

菊を用いて長寿を祝うことから、「菊の節句」とも呼ばれる重陽の節句。菊の花を浮かべた菊酒を片手に、栗ごはんや秋茄子など秋の味覚と一緒にいただきます。



節分
2月3日

恵方巻

節分に恵方を向き、無言で巻きずしを食べると縁起がよいとされる恵方巻。「縁を断ち切らない」ため、カットせず、丸ごと一本食べるのが慣わし。2020年の恵方は西南西です。



端午の節句
5月5日

柏餅・ちまき

柏餅・ちまきは端午の節句に欠かせない祝い料理。関東では柏餅、関西ではちまきを食べることが多く、柏の葉には子孫繁栄、ちまきの葉には邪気を払う意味が込められています。



七五三
11月15日

千歳飴

子どもの健やかな健康と長寿の願いが込められている千歳飴。色はめでたい紅白、棒状の形には粘り強く細長く生きてほしいという思いが現れています。



晴れの日を彩る

アツアツグルメ スポット

ちょっと特別な「晴れの日」に味わいたい、しゃぶしゃぶ・すき焼き。頑張った自分へのご褒美に、寒い冬を乗り切る活力に、ちょっぴり贅沢してみませんか。

ひとり鍋
恵



岡山では貴重なひとり鍋の専門店。鍋メニューはしゃぶしゃぶとすき焼きが中心で、昼・夜ともにコース(ランチ1,000円〜、ディナー3,600円〜)で味わえます。岡山が誇る「千屋牛」や「おかやま黒豚」をはじめ、全国から厳選した黒毛和牛やブランド豚を使った本格的な味わいに、根強いファンも多いそう。キリリと冷えた地酒と一緒にいただきながら、特別な時間を味わってみませんか。

DATA
ひとり鍋 恵
〒700-0814 岡山市北区天神町2-1 天神町ビル1F
ランチ 11:00~14:00(L.O.13:30)
ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)
[定休日]火曜日
☎ 086-289-5341

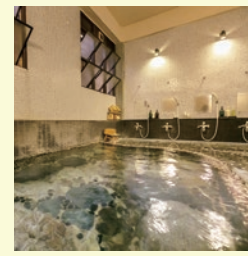


心と体を温める

ポカポカ 温泉スポット

寒さが厳しい季節に恋しくなる温泉。スーパー銭湯も
いいけれど、新春の晴れやかな気持ちを盛り上げて
くれる旅館の日帰り温泉もおすすめですよ。

名泉鍾湯
奥津荘



棟方志功をはじめ多くの偉人に愛されてきた、創業90年以上の歴史を誇る温泉宿。木造の趣ある建物は登録有形文化財で、館色に輝く梁や床がその歴史を物語ります。自慢の湯は、足元から毎分247リットルが自噴する全国的にも珍しいもので、名湯・奥津温泉を源泉かけ流しで楽しめます。日帰りでも利用(入浴料1,000円)でき、事前予約で夕食を付けることもできますよ。

DATA
名泉鍾湯 奥津荘
〒708-0503 岡山県吉田郡鏡野町奥津48
日帰り入浴 / 10:45~14:30(最終受付14:00)
☎ 0868-52-0021
(受付 9:00~21:00)
HP <http://okutsuso.com>