

News Letter

季節は冬から春に向かっていきます。春の訪れとともに、家族が増えたり家族やご自身が節目を迎える方も多いのではないのでしょうか。

春は何かと物入りな季節。必要に迫られて用意するものも多いかと思えます。そこで今回、ニュースレターをお読み頂いているお客様限定で、弊社お取引先の家具店商品を、2/10～4/30迄の期間限定で『定価の30%割引』にてご紹介致します。



カタログ

ROOM ESSENCE VOL.24

商品は、インターネット <http://www.azumaya-kk.com/> か、「東屋 名古屋 家具」で検索頂き、オンラインカタログでお選びください。

全商品表示価格から30%割引致しますが、別途送料が必要となります。

組立て・設置も承りますが、こちらも別料金となります。ご希望の商品がございましたら、弊社TEL:0575-77-2425へ送料等お気軽にお問い合わせ下さい。

東谷(あづまや)株式会社



本社／栄ショールーム
名古屋市中区栄4-17-5
TEL:052-241-3077
アクセス:地下鉄東山線栄駅
13番出口を出て直進200m
ローソンを左折



第二栄ショールーム
名古屋市中区栄5-8-33
第2オーシャンビル2F
本社より徒歩4分

※ショールームのご来場は完全予約制です。必ずご予約をお願い致します。
※ショールームは販売代理店向け仕様となっております。



従業員のコラム



(株)澤建築の長尾典子です。

今年の冬は雪が降りませんね。郡上でもほとんど雪が降りません。毎年、汗をかいて雪かきをし、屋根の雪下ろしをするほどの雪が降っていたのに、去年と今年は雪かきをすることがなく有り難いと思いつつ、雪遊びがしたいこどもと同じように、雪が恋しくなっております。

そんな私、最近わくわくしております。一年に一度のお楽しみ、チョコの祭典アムールドショコラ！今年も美味しそうなチョコがたくさんです。いつも家族のために働いてくれるおとうちゃんとかわいい5歳児のため？(自分のため)に今年も並んでゲットしてきます！そして夜な夜な一人でこっそりと美味しいチョコをつまみにお酒をいただきます。

～豆知識～

今年から2月23日が天皇誕生日で祝日になりましたが、静岡県では平成21年に世界遺産登録への機運を盛り上げようと、「県富士山の日条例」を制定。公立小中学校等は既に2月23日は学校が休みだったそうです。静岡の子供たちはちょっと損をした気分ですねf(^^;)



お出掛け情報

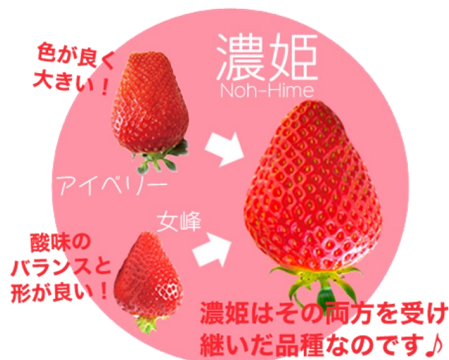
つつみいちごファーム



開園期間: 12月中～6月上旬の予定
定休日: 月曜日(祝日の場合は営業)
営業時間: 9:30～16:00
予約制: 一週間前から公式HPで受付
当日のみ電話予約・確認可
料金: 大人(中学生以上) 1900円、子供(小学生) 1600円、幼児(3歳以上) 1100円
※4月中旬以降に価格変更予定
制限時間: 30分/食べ放題
練乳無料(2回目から有料200円)



岐阜県でしか栽培されていない、ブランドいちご品種、濃姫の食べ放題ができる農園。濃姫は果肉がとても柔らかい上に、大粒でさらに甘味と酸味のバランスが良いため深い味わいが楽しめる品種。県外にはあまり流通していない為、食べ放題で味わえるのは貴重な体験になりますね。園内では、他にトマトの摘み取りも行っており、量り売りで販売しています。地域の食材を使った食事や濃姫いちごのスイーツを提供しているつつみ cafe も併設されています。



住所: 岐阜県本巣市曾井中島974-1
TEL: 0581-34-4831
アクセス: 【電車】樽見鉄道本巣駅から徒歩5分【車】名神高速岐阜羽島ICから約60分
施設: 全面バリアフリー、駐車場100台有り(無料)



株式会社 澤建築

本社
〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス
〒461-0004 愛知県名古屋市東区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室
TEL 0575-77-2425
FAX 0575-77-2302
E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp
URL <http://www.sawakenchiku.com>



旬素材の簡単レシピ

あさりと菜の花の和風パスタ

材料 (2人分)

A.あさり(殻付き) 200g
A.菜の花 70g
A.にんにく 1片
A.料理酒 50cc
A.オリーブオイル 大さじ1
B.バター 20g
B.醤油 小さじ1
パスタ(1.6mm) 200g
水 600cc
塩 ひとつまみ

作り方

- 1.あしりは砂抜きし、殻を擦り合わせて洗う。菜の花は長さ3cmに切り、にんにくはみじん切りにする。
- 2.フライパンに水と塩を入れ沸騰させる。パスタ(1.6mm、茹で時間7分のもの)をよく混ぜながら4分茹でる。
- 3.Aを加え、フタをして2分蒸し焼きにする。
- 4.Bを入れ混ぜ合わせる。

～ポイント～

菜の花は、花が咲く前の蕾と、柔らかい茎や葉の部分をいただきます。蕾が形成されてから花が咲く前のほんの短い期間だけ味わえる、まさに旬の味なのです♪

また、フライパンひとつで作れちゃう手軽さも嬉しいポイント! パスタも具材もまとめて調理し、洗い物が少なく時短にもなります。

さっと茹でた菜の花は、鮮やかなグリーン♪見た目にも春らしい一品です。