

オガワ便り

リフォームのオガワがとておきの情報を届けします！

リフォームのオガワ
TEL:048-745-4554

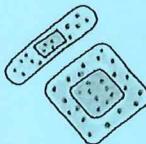
2020 8月号

Chottoいいかも

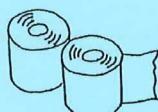


1人1日7~8個あ
ると良いそうなので、
ライフラインが復旧
する目安といわれる
3日分を揃えてみて
はいかが？

トイレや個室以外で携帯トイレを使
う場合は、大きめのポンチョタイプ
のレインコートやトイレットペー
パーがあると助かりますよ。

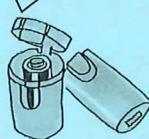


ばんそうこう
や包帯など、
救急グッズも
揃いますよ



ポリ袋は大サイズは水タンク代わりに使えた
り、閉じた部分に穴を開ければ雨除けや寒さ対
策にも。小サイズのものやラップは、食器にか
ぶせて使えば、食器を洗わずに済み、節水にな
ります。

単3電池が単1電
池として使える！



日常で使うことが多い電池は
単3や単4。懐中電灯などで
使う単1は使用頻度が低くて
備蓄したまま劣化すること
も。電池サイズ変更ケースが
あれば、普段使いのサイズの
電池を活かせます。

社長のつぶやき

皆様、お世話になります。(株)小川代表の小川 隆と申します。

なかなか梅雨が明けず洗濯物とにらめっこ毎日ですが、皆様いかが
お過ごしだしょうか？いつもなら夏本番のこの時期ですが（原稿を書いている時点
ではまだ梅雨は明けておらず…）これほど晴れの日が無いのは、私の記憶
では何十年となかったように思います。長雨と新型コロナとのダブルパンチで、
外出もままならない日々が続いている、体調維持も一苦労ですね。私は
毎日スクワットを始めました。自宅でもできますし、簡単な運動でも筋肉の
衰え予防になるそうですよ。

本来なら今頃オリンピックで日本中が盛り上がり、いるはずでしたが
1年持ち越しとなりました。不安や心配事は尽きませんが、来年はぜひ開催
してほしいですね。そして私たちに夢や希望、感動をもたらしてくれるものと
信じています。



かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 豚肉薄切り…120g
- ナス…1本
- マイタケ…1/2株
- 豆苗…1/4束
- みそ…大さじ1
- レモン汁…大さじ1
- さとう…小さじ1
- みりん…大さじ1
- レモンの皮・サラダ油…適量

豚肉とナス、マイタケのレモンみそ炒め

味噌のコクにレモンのさわやかな風味が絶妙にマッチするボリューム満点の炒めものです！



①豚肉は食べやすい大きさに切る。ナスは乱切り、マイタケは手でほぐし、豆苗はざく切りにする。

②フライパンにサラダ油を熱し、ナスを炒める。油がなじんだら、豚肉を加え、半分ほど火が通ったら、マイタケを加えてさらに炒める。

③みそ、レモン汁、さとう、みりんを混ぜ合わせ、②に加え、さらに絡めながら炒め、豆苗を加え、サッと火を通して器に盛りつける。

④③にレモンの皮をすりおろし、ふりかける。

*レモンは防腐剤不使用のもの(国産がおすすめ)をしっかり洗ってからすりおろしてください。食べる直前にふりかけると、香りが立ち、風味が増します。

編集後記

「携帯扇風機」皆様はお持ちですか？別名「ハンディファン」
「ハンディ扇風機」とも呼ばれていて、カバンに入れて持ち歩けるので、この時期
重宝しますね。今やハンディタイプ、首掛けタイプ、マルチタイプと種類も
豊富です。購入の際は、操作性・風の気持ちはもちろん、携帯性・機能性、
設置性などに注目して自分の生活スタイルと使用目的にあったものを選ぶ
のがポイントです。今年はコロナウイルスの影響でマスク着用での外出が
増えているので、外出先에서도涼しく過ごしたいという方には。
オススメです。もうすぐ夏本番、お出かけのお供にお気に入りの
1台を探してみてはいかがでしょうか？



information

リフォームのオガワのスタッフが、流れるような連携プレーでお客様のご要望にピッタリのリフォームを成功させます！

株式会社 小川

〒344-0122 埼玉県春日部市下柳1407

TEL: 048-745-4554 E-mail: info@lifa-k.com



0120-87-1407

お見積り無料！！
お気軽にお電話
下さい！！

編集／江澤・飯田