



今月号はみやま市 M 邸のご紹介です。



外観

第1印象は「おしゃれ」「珍しい形だなあ」でした。
平屋のようですが、中はとっても広そうなの...。
赤いドアが素敵です。
向かって右側の茶色の部分もどうなっているのか気になりますね。
日当たりが良くて心地よさそうです。



北側

玄関側とは全く違うイメージですね。かっこよくて「大きい!」「広そう!」といった印象です。



中庭

玄関のドアをあけると上の写真の窓が正面にきているので中庭が見える仕組みです。玄関に光が入るので明るくなりますね。



あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願いたします

抱負をひとつ言おう☆



スタッフ 八田 芳明



担当者 西尾 直記
携帯TEL 090-3323-8569

昨年5月に入社して何もできないまま
あっという間に新年を迎えました。
今年は昨年出来なかった事をしっかりやっていきたいと思ひます。

昨年も順調に新築・リフォーム等の
お仕事をさせていただき、ありがとうございます。
今年はさらに、皆様に安心感を持っていただける
サービスやいろんな暮らしのご提案が出来ればと思ひます。

うらへつづきます...

現在進行中



- 😊 久留米市O邸・・・新築工事(木工事)
- 😊 山鹿市U邸・・・()
- 😊 八女市E邸店舗・・・(基礎工事)
- 😊 久留米市Y邸・・・改築工事



来月14日はバレンタインデー♡ 簡単ガトーショコラをご紹介します♡

材料は
板チョコと卵のみ!

材料 板チョコ4枚・卵4コ (15 or 18 cm ホール型も用意)

- 作り方**
- ① オーブンを170℃に予熱。型にバターを塗る。
 - ② 卵を室温に戻す。黄身と白身に分ける。
 - ③ 板チョコを細かく刻んで、湯せんが電子レンジで溶かす。
 - ④ (チョコを溶かしている間に) 白身を大きめのボウルで角が立つくらいまで泡立てる。
 - ⑤ 卵黄を混ぜ、溶かしたチョコへ加えて素早く混ぜ合わせる。
 - ⑥ 全体が混ざったら、泡立てた卵白の半量を加え、「の」の字を描くように混ぜる。
 - ⑦ 残りの卵白も加え(卵白の泡を潰さないように) ふんわり感がなくならないようにさっくり混ぜる。 ※混ぜすぎに注意!
 - ⑧ 型に⑦を流し込み、台に数回落としてガス抜きし、170℃ 約35分 焼く。
 - ⑨ 竹串をさしてべっとりチョコが付いてこなければできあがり♪



卵とチョコだけなので表面が焦げてしまう程
焼かなくて大丈夫です! 焼きすぎに注意です★

編集後記 🍊

あけましておめでとうございます! 松山寺です。
私の今年の目標は柔軟体操を毎日続けることです!
がんばります!!
今年1回目はみやま市M邸のご紹介からはじまりました。
パッと目をひく外観、かっこいいですね♪
裏面では簡単なガトーショコラ作りをご紹介します。
私もバレンタインに向けてつくってみようと思
います。みなさんもいかがですか?♡

〒834-0004 福岡県八女市納楚280-3
(TEL) 0943-22-9024 (FAX) 0943-24-8024
URL <http://www.nishiokensetu.jp>
E-mail info@nishiokensetu.jp
設立 昭和49年5月28日

建設業の許可番号

福岡県知事(般-24)第107108号

代表取締役 西尾直記

 株式会社 西尾建設