

NEWS!!

事務所に手すりが付きました!



この度山田建設玄関先に
手すりを設置いたしました!

◀階段とスロープ側に
それぞれ設置されております♪



「社員紹介コーナー」



こんにちは。事務を担当しています、MOです。巷では、キャンプや車中泊が大ブームだそうですね。新型コロナの影響もあって、人があまりいない場所に行きたいと思う人が増えているそうです。私もキャンプが好きで回数は少ないですが、キャンプ歴は20数年、車中泊は10年近くになります。

キャンプは、非日常な時間を過ごせる事が魅力です。テントなど自分たちで設営し、料理や食事、遊びなどが自然の中で楽しめるので、リフレッシュできます。

また、新たなスタイルとして注目されている車中泊は、自由度が高いことがメリットです。今ですと、宿泊施設の利用や店内飲食に抵抗感がありますが、車での泊りやテイクアウトに変更することで、人との接触も最小限に抑えられます。動く別荘みたいでなかなか楽しいですよ。子育てがひと段落したら、北海道まで車中泊の旅をしてみたいと思っています。



テント設営中



朝食のベーコンエッグ

表紙の一枚

—遊び心ある洗練されたおうち—

表紙の写真は先日完成したばかりのお客様の内装写真です。化粧梁に設置されたスポットライトはそれぞれのラインで調光可能ですので気分に合わせて光の度合いを変えることも。アクセントクロスはモノクロなレンガ調デザインをチョイスされ、お部屋全体が洗練された格好いい雰囲気になりました。(キッチンペンダントは社員がおすすめした商品をお選びいただきました。ありがとうございました!)



Q. 今号もどこかに山田くん(うなぎ丼Ver.)が隠れています。見つけられましたか?



山田くん通信



2021年(令和3年) 山田建設株式会社 会社だより 03号

真備町
岡田

モデルハウスお譲りします。

白い外壁にブラウンの屋根が映える大人カワイイお家。



販売価格 土地+建物
2,380 万円(税込)

360°バーチャル見学公開中!



◀スマホ・タブレットで
読み込んでみてください!

おうちに居ながらモデルハウスの
実際の内装を確認できます!

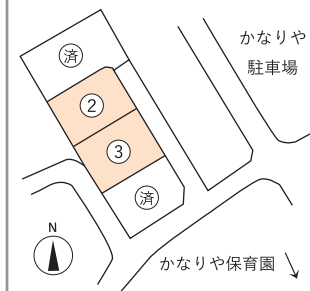


土地情報

分譲地 辻田C

保育園すぐ近く!岡田小学校・幼稚園まで徒歩約10分

評価	販売面積
②	181.49㎡ (54.90坪)
③	181.62㎡ (54.94坪)



物件概要

【所】真備町辻田
【地】宅地【都】市街
化区域【ベ】60%
【容】200%【道】倉
敷市道【学】岡田小
学校【負】区画負担金
55万円要【取】売
主、建築条件あり

※令和3年7月
現在の状況です

暑さに負けるな!夏バテ対策!

うなぎ特集

この時期になると、おいしそうに焼けた「うなぎの予約販売」のチラシをよく目にしますよね。
今回の山田くん通信は「うなぎ」をテーマに色々ご紹介していきたいと思ひます。

毎年違う「土用の丑の日」

みなさん「土用の丑の日」は毎年日付が異なるのはご存じでしたか?

「土用」とは、暦の「立春・立夏・立秋・立冬」が来る前の18日間を表します。この中の「立秋」は太陽暦では8月7~8日、暦の上で秋が始まる日のことを言いますので、夏の土用はこの「立秋」の前18日間になります。昔は数に「子・丑・寅・・・」の十二支が使われていました。「丑の日」とは十二支の順番で「丑」がめぐってきた日のことをいいます。夏の「土用の丑の日」とは、立秋の前の18日間のうち「丑の日」を指しているということになります。そのため、年に2度ある年もあるのです。

どうしてうなぎを食べるのでしょうか?

夏の「土用の丑の日」は、ちょうど梅雨明けの時期と重なるため、昔から重んじられてきました。夏の土用は「う」のつく食べ物を食べる習慣がありました。「土用の丑の日」は1年の中でもっとも暑さが厳しく夏バテになりやすい時期です。「うなぎ」は栄養価も高く、夏の暑さを乗り切るためのスタミナ補充にもピッタリ!そのため、うなぎを食べる習慣が定着していったようです。

ちなみに他の四季は…

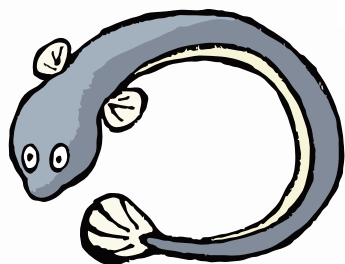
春の土用「戌の日」	「い」	……いわし、いちご
秋の土用「辰の日」	「た」	……大根、玉ねぎ
冬の土用「未の日」	「ひ」	……ひじき、ヒラメ

皮膚の新陳代謝を促進し、免疫力アップに効果があるビタミンA

栄養たっぷり!
うなぎのチカラ

食欲不振・疲れ・スタミナ不足の緩和や美容効果のあるビタミンB

記憶力や視力の回復に効果があるDHAと脳梗塞や心筋梗塞の予防に効果があるEPA



骨の発育を促し骨粗しょう症予防に良いビタミンDがいっぱい

今年の土用の丑の日は

7/28 (水)

関東は背開き。関西は腹開き。

これは、製法の違いによるものです。

関東はうなぎを蒸します。蒸すと余分な脂が抜けて身も柔らかくなります。串に刺すと身が柔らかすぎて割れてしまうので身の厚い背開きになったそうです。関西の蒲焼きは蒸さないで柔らかすぎて身が割れてしまう事はありません。ですから関西は腹開きでもいいということですね。



うなぎ屋さんの「秘伝のタレ」は継ぎ足し続けても大丈夫?

皆さんは継ぎ足しのタレについて疑問をもたれたことはありませんか?

うなぎ屋さんでは、焼いた熱々のうなぎをタレに浸していますね。これにより、継ぎ足しのタレは低温殺菌されて菌の繁殖を防いでいるんだそうです。1ヵ月程度でほぼ新しいタレに入れ替わっているのだとか。創業して以来のタレを使っているというお店は、タレの管理がきちんと出来ているから繁盛しているということかもしれませんね。

今年も夏の暑さに負けず健康で快適に過ごしましょう!

社員も作ってみました。いつもの味に飽きちゃったらコレ!

そうめんアレンジレシピ

フライパン要らず! ジャージャーそうめん



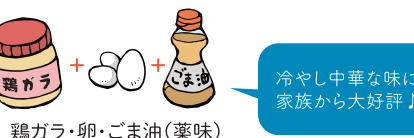
材料

- ・そうめん ……………4束
- ・豚ひき肉 ……………100g
- ・しょうがのすりおろし ……………小さじ½
- ・みそ ……………大さじ1
- ・水 ……………大さじ1
- ・砂糖 ……………大さじ½
- ・醤油 ……………小さじ1
- ・豆板醤 ……………小さじ1
- ・鶏ガラスープ ……………小さじ1

- ①耐熱容器にひき肉とAを入れよく混ぜ、レンジで1分30秒(600W)加熱し、一旦取り出して混ぜさらに1分加熱する(肉に熱が通るまで加熱してください)
- ②茹でて水気を切ったそうめんの上に①をかけて完成。お好みでネギやごまなども付け加えてみてください♪

ピリ辛な味がやみつきに!余ったらご飯の上にかけて食べても◎

めんつゆに + プラス!



意外と合います!
まろやかな味わいに。

冷やし中華な味に!
家族から好評♪