



木の香る 健康な
” すまい便り ”

ニュースレター
News Letter



-2020.1 & 2-

contents

- ・ご挨拶
- ・完成しました
- ・イベント報告
- ・イベント情報
- ・工事現場
- ・簡単レシピ



ご挨拶

本年もよろしくお願ひ致します



皆様には新年をお迎えになり、おめで
とうございます。いつもご覧いただき、ありが
とうございます。年末年始はいかがお過ごしで
したか？私は、年末気ぜわしく片付け・清掃をし、
年明けは一番に家族と、父の施設へ訪問し、正月
のお祝いをしました。自宅に家族・親戚が集まり、
新年の食事をし、コミュニケーションを深めました。

6日の初出勤で、なぜかほっとした気持ちになりました。

皆様には色々お仕事のご要望をいただき、社員と共に会社を続けさせ
て頂けることに感謝の気持ちでいっぱいです。スタッフ一同皆元気で
頑張っております。

今年も無理せず、日々コツコツ確実に仕事をこなし、
ご要望にお応えしてまいります。
今後も過去の経験を活かし、先のことをあれこれ悩ま
ず、今を大切に豊かに穏やかに過ごせたらと考えてい
ます。
どうか皆様方も、ゆったり焦らず安全にお過ごし下さ
い。豊かな良い年でありますよう、お祈り致します。



徳矢住建株式会社
代表取締役 徳矢和士郎

完成
しました

生駒N様邸完成しました！



生駒市N様邸が完成しました！

木を使った和風のお家が建てられる工務店
を探していらっしゃって、HPを見て
弊社にご相談に来てくださいました。ご相談に来社されてから、計画に半年以上
かけ、プラン変更を重ねた念願のマイホームです。

30坪の和風平屋建て。和室3部屋、子供部屋が1部屋あり、中心の24畳の
LD（リビングダイニング）が広々としていて解放感があります。計画当初からのこだわりの
中庭。広めのバスルーム。N様ファミリーの夢が詰まっています！

弊社は、色々なこだわりを持った施主様を応援しています。
新築、リフォーム、お家のことは何でもご相談ください。

担当：東出



ご相談
下さい！



木の香る健康な住まい
徳矢住建 株式会社
http://www.tokuyajyuken.co.jp/

お問い合わせは！
0120-81-4389

※ このニュースレターが不要な方は、メールアドレス
info@tokuyajyuken.co.jp まで、お名前とご住所、タイ
トルに「ニュースレター不要」と記入してご連絡ください。

イベント
報告

「冬のガーデニング教室」を開催しました！



昨年12月14日に「冬のガーデニング教室」を開催しました。12月のガーデニング教室は、恒例になりました、年末年始にぴったりな「葉ボタンを中心にした寄せ植え」です♪初めて見るような色々



印象が変わって、面白いです。先生のアドバイスを頂いて、ちょっと植え込み方を変えるだけでとても良くなります！参加者同士でお互いの作品を見せ合って、おしゃべりも弾みます。葉ボタンの寄せ植えで、この年末



な種類の葉ボタンの中から、好きな葉ボタンを選んで頂き、それを中心に寄せ植えして頂きます！

ご自分の植木鉢を持参頂く方が多いので、鉢によって随分植え込んだ時の



年始、お家が華やかな雰囲気になった事でしょうね！次回は春のガーデニング教室を予定しています。お待ちしております♪

工事
現場

店舗外壁改修工事



施工後

奈良市の店舗外壁改修工事です。モルタルの外壁が、経年劣化によりヒビや割れが生じ、雨漏りの原因になっていました。

今回、下地に木材を取付し、木目プリントの波板を施工させて頂きました。

壁の経年劣化が原因で雨漏りする事例も発生しています。無料点検も承っておりますのでどうぞご相談ください！



施工前

イベント
情報

春のガーデニング教室

好きなお花を選んでMY寄せ植え♪

日時：2020年4月18日（土）
10：00～11：30
場所：徳矢住建㈱ 内
会費：1500円（花7種＋土、講習料）
※チラシは3月に送付します。



お問い合わせ、お申し込みは、
0120-81-4389

レシピ

もちもち大根餅

一度食べたらずみつき♪



【材料（小10個分）】
大根1／3本（皮を剥いて200g）
★片栗粉大匙2（約18g）
★小麦粉大匙2（約18g）
★桜海老大匙1強
★塩ひとつまみ
ごま油（サラダ油でもOK）適量
水（蒸し焼き用）大匙1
<タレ>
砂糖・酒・醤油各大匙1、みりん小匙1

【作り方】①大根はすり下ろして軽く水気を絞る。しっかりと絞らなくてもOK。
②ボウルに①と★を入れてよく混ぜ合わせ、10等分して丸める。
③フライパンに油を熱し平たく形を整え弱火でじっくり焼く。薄く焼き色がついたら裏返しスプーンで中央を押さえて凹ませる。
④水を回し入れて蓋をし、弱火のまま蒸し焼きにする。
⑤じっくり焼いたら蓋をとり、混ぜあわせておいたタレを回し入れる。両面にタレを絡め照りがでたらお皿に移す。