

- ・イベント報告
- ・完成しました！
- ・イベント報告2
- ・社長の一言
- ・イベント情報
- ・簡単レシピ

木の香る 健康な ” すまい便り ”

MONTHLY-2016.11-
ニュースレター

イベント 報告

「プリザーブドフラワー教室」を開催しました！



9月3日に「プリザーブドフラワー教室」を開催しました！

毎回大好評のこの教室、今回は「鳥かごアレンジ」でした。

風水で、鳥かごは「幸運が入るかご」と言われ、ラッキーアイテムです♪

その鳥かごの中に、プリザーブドフラワーを可愛くアレンジ♪

お好きな色の薔薇の花と、お好きな小物を選んで製作スタート！



お家に飾って楽しんで下さいね。

今回は、先生がお友達5人組でされている、熊本震災復興支援のチャリティーバザーをミニ開催。

とっても可愛いアイテムがリーズナブルにお買い求めでき、皆さんにたくさん購入して頂きました。

ありがとうございます<(_)>



ちょっとした配置の違いで、1人1人の個性が出ますよ！
ツタの巻き方にも、こだわりが!?
皆さん、とっても素敵に完成されました～(*^_^*)



↑並べるとかわいい！



↑震災復興支援のミニバザー

お知らせ

木のぬくもりをあなたに～オーダーメイドテーブルのご案内～



■杉のダイニングテーブル
(900×2000×72cm)
¥160,000～(税別)



■桧のダイニングテーブル
(900×2000×72cm)
¥170,000～(税別)

無垢材(天然木)を材料に、妥協を許さない頑固な大工が丁寧に作っています。

オーダーメイドでひとつひとつ仕上げますので、
ご希望のサイズやデザインをおっしゃって下さい。

お問合せは、徳矢住建まで。



■木製スロープ
(800×1200cm)
¥10,000～(税別)
※サイズ、角度など
ご相談に応じます！



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

「秋のガーデニング教室」を開催しました！



10月15日に「秋のガーデニング教室」を開催しました！
前日の冷え込みとは一転！
暑いぐらいの、いいお天気♪
雲一つない晴天でした♪



好きな花を選び、バランスを考えたり、
先生のアドバイスを聞いたりしながら
植え込んでいきます。
ちょっとしたコツで、見違える程良くなり
ましたよ！お家で飾って、楽しんで



今回も、たくさんの方にご参加頂き
ました(*^^)v お花7種と土、講習
料込みで1500円！と
とってもお得な内容になっています。
季節の色とりどりのお花の中から



↑今回大人気！とうがらし



下さいね\(^o^)/



社長 の一言

いつもご覧頂きありがとうございます。

アメリカ大統領選では、皆の予想をくつがえし、

トランプ氏が圧勝でしたね。世界的に中国、ロシア、フィリピン

のように独裁的な国の代表者が増えてまいりました。トランプ氏

も極端で断定的な発言が目立ちます。どの国も貧富の差が大きく

多くの富が一部の人々に偏り、不満な人々が増えています。各国が、より自

己中心的になり、孤立していくのでしょうか？

しかしながら、過去の不幸な時代に戻ることは、ありえないと思います。

インターネット等で世界はつながり、人は世界を行き来しています。お互い

に多様な価値観を認め、理解し合い、分かち合う関係は深まっていっている

と思うからです。

シチューを作る時、スープと具がうまく混ざり合って一緒に煮上がるように、

しゃもじで鍋の中をかき回すことに似ています。

大変寒くなってきました。暖かくしてお過ごしください。



代表取締役
徳矢 和士郎

イベント 情報

ミニチュア粘土教室

可愛いミニチュアサイズ！
来年の干支（とり）を作りませんか？

日時：2016年12月17日（土）

10：00～12：00

場所：徳矢住建㈱ 内

会費：1500円



冬のガーデニング教室

お正月向けの寄せ植えです

日時：2016年12月24日（土）

10：00～11：30

場所：徳矢住建㈱ 内

会費：①2000円

②3200円



お問い合わせ、お申し込みは、
0120-81-4389

レシピ 簡単☆ローストチキン



【材料（2本分）】

チキンレッグ 2本

塩 少々

■タレの材料

醤油 大さじ 3

みりん 大さじ 3

砂糖 大さじ 2

すりおろしにんにく ひとかけ分

ブラックペッパー（あれば） 少々

【作り方】

①チキンに塩をすり込んでしばらくおく。タレの材料を混ぜ合わせておく。

②テフロンフライパンに油をひかずに、チキンを皮目を下にして強火で焦げ目がつくまで焼く。

③弱火にして蓋をして両面を5分ずつ焼く。
竹串を刺し、澄んだ肉汁が出ればOK。

④肉をいったん取り出し、フライパンの余分な脂をキッチンペーパーでふく。

⑤フライパンに肉を戻し、タレを入れて加熱。
肉全体にタレをからめて出来上がり♪