

-アंकかわら版-



アंक通信

2009年9月
Vol. 8



編集・発行/株式会社アंक

〒400-0041 甲府市上石田4-16-19 TEL 055-228-2222

E-mail : ank@beige.ocn.ne.jp / [http : www.ank-jp.com](http://www.ank-jp.com)

すがすがしい秋晴れが続き、日々過ごしやすくなってきた今日この頃、皆さまいかがお過ごしでしょうか？朝晩は涼しく、日中はまだ汗ばむ日もありますが、気温差で体調を崩さぬよう気をつけましょう。さて、秋は「芸術の秋」「スポーツの秋」「食欲の秋」などなど…この気候ならではの楽しみがたくさんあります。

美味しい物を求めて食べ歩き…??

子供と一緒にサイクリング…??

すばらしい景色を探しに少し遠出のドライブ…??

外出には最高の季節です。皆さまも楽しい「秋」探してください。



アंक

秋の感謝フェア 開催のお知らせ

10月24(土)・25(日)

AM10:00~PM5:00

会場/アंकシヨールーム

★素焼き体験

真っ白の貯金箱の色を塗って
オリジナルの貯金箱を作ろう

★ONEコインセール

100円

500円



他にも楽しいイベント
がいっぱい!!

★飲食コーナーもあります!

(詳細については後日チラシをお送りしますのでご覧ください)



-今回のリフォーム-

〈お客様の声〉

心と気がつくともう40年。子供達は家を離れ、それぞれの家庭を持ち、淋しくなった我が家。私たち夫婦で過ごすには行動範囲の少ない落ち着いた場所、それが今回リフォームして頂いた家です。

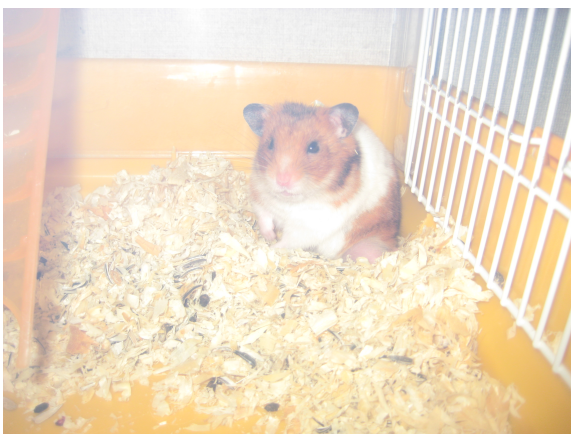
フローリング・風呂場・キッチン・トイレ等全てが癒しの空間で、仕事にも家事にもゆったりとした充実した生活が送れるようになりました。

リフォームの中には昔の調度品が残り、昔の思い出がよみがえり嬉しい限りです。これもアंक様の誠意ある対応にてあるもので感謝しております。本当にありがとうございました。

平成21年8月引渡し・リフォーム
南アルプス市 / S様邸



=我が家の自慢のペット=



増穂町・N様 『マーク♂』
(ハムスター)

ボクは昼間ぐ〜っすり寝て、夜みんなが寝るころに起きて遊ぶんだ!



今日の何食べよう
日免アザシ

白身と明太子の生春巻

材料	●白身魚の刺身(鯛など)	1パック程度	●明太子	片股(1串)
	●しその葉	2枚	●(お好みで)レモン	適量
	●ライスペーパー	1枚		
	●(お好みで)子苺荷	適量		

ライスペーパーはあらかじめ水布きなどで湿らせておきます。
刺身は、明太子の味が濃く、しその葉の香りも強いので味付けをせずにそのままライスペーパーの上に載せます。
ライスペーパー→刺身→しその葉→明太子の順番で載せて、くるくると巻いて食べやすい大きさに切り分け、お皿にレモン・子苺荷を添えれば完成!
レモンをしほると、辛味が中和されてよりさわやかに。

★ワンポイントアドバイス★
白身の刺身の代わりに、イカを使っても◎

料理作成: 四谷割烹万作
TEL: 03-3358-6546 HP: <http://www1.tton.ne.jp/mansaku/>
書籍も好評発売中! 『鬼平舌つづみ』(文春文庫)