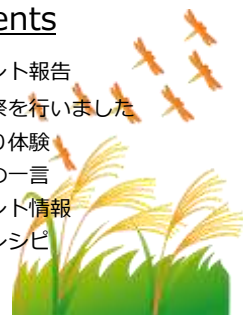


- ・イベント報告
- ・地鎮祭を行いました
- ・稲刈り体験
- ・社長の一言
- ・イベント情報
- ・簡単レシピ



木の香る 健康な ” すまい便り ”

増刊号 -2013.9-



イベント 報告

「夏休み親子木工教室」を開催しました



8月24日に「夏休み親子木工教室」を開催しました♪

毎年大人気のこの教室！今年も申込受付は開始30分で定員になりました！参加できなかった皆さん申し訳ありませんm(__)m

徳矢住建の木工教室は、作るものが決まっています！それを事前にお知らせしてあるので、ほとんどの方が設計図持参です！

材料を切る作業は、プロの大工さんがしてくれるので、作業効率

大幅アップ！分からない所や困った時は、大工さんやスタッフがお手伝いp(^_^)q 心強い味方です！

家族で話し合いながら、力を合わせて作業をする様子は見ていて



ほんわり温かい気分になりました！
全員完成して、家族ごとに写真撮影♪素敵な笑顔と作品が収まりましたよ☆

また参加したい！とのお声を頂き、スタッフ全員やって良かった！と感想。来年もお待ちしております～＼(^o^)／

→全員でハイポーズ！



工事 現場

地鎮祭を行いました！



↑ 厳かな雰囲気の中、儀式が進行します。

暑さ厳しい中、8月20日にO様邸の地鎮祭を行いました。

今年は猛暑ともあり、皆さん汗をぬぐいながらとなりましたが、滞りなく地鎮祭を行うことができました。

O様は、御夫婦と男のお子様2人の4人家族で、子供の成長を機に新築をお考えになりました！

夢のマイホーム完成に向け、安全確実に工事を進めてまいります。



↓ 施主様に、土地に一番最初に鍬と鋤を入れて頂きます。



木の香る健康な住まい

徳矢住建 株式会社

お問い合わせは！

TEL (0742) 33-4389



Tokuya
徳矢住建株式会社

<http://www.tokuyajyuku.co.jp/>

〒630-8113 奈良市法蓮町465-1 一級建築士事務所 第1338号／建設業許可（奈良県知事 特第144号）／不動産取引業（奈良県知事 第865号）

イベント
報告

柳生里山倶楽部「稲刈り体験」をしました！



春に田植えをした稲もたわわに実りました！
9/14に「稲刈り」と「はさ掛け」体験を柳生里山で行いました！
今回は14名の方にご参加頂きました。
初めに説明を聞き稲刈りに挑戦！
子供達も頑張ってくれましたよ(^^)

刈った稲を束ねて「はさ掛け」をします。最近では機械で乾燥してしまうので、初めて見た方も



多かったのでは！？

頑張って作業をした後は、同じ柳生でとれた新米で作ったおにぎりとスタッフ手製の豚汁で昼食です♪お腹が空いた上に、外で食べるご飯は最高！美味しい！と二升炊いたご飯もすっかり無くなりました(*^_^*)

参加者の方々から楽しかったと言って頂けて良かったです。
ありがとうございました。
稲刈り完了！→



社長
の一言

皆様いつもご覧いただきありがとうございます。

実りの季節が近づいてまいりました。



代表取締役
徳矢 和士郎

私の家には、嫁いだ娘が二人目の出産を控え、2才になる孫娘を連れて里帰りしております。2階に娘の部屋がありますが、孫が階段で落ちる心配があるので1階の和室を寝室にしています。老後の部屋にと早くから用意していたのが、先に孫の為に役に立ったと夫婦で喜んでおります。

早い時間に帰宅するときは、孫娘と風呂に入ります。大切に体を洗い、2人でホックリと湯船で温まります。じいじと孫との唯一の楽しいスキンシップの時間です。家を建てて20年を過ぎますと、家族構成も大きく変化していくのを感じます。

話は変わりますが、2020年の東京オリンピックが決まり、小学生の頃の前回の東京オリンピックを思い出し、日本で2回目の夏季オリンピックを観られることに感慨無量です。自分も家族も社会も、どんどん変化していきます。過去の扉が閉まって未来の扉が開きます、それぞれの立場で扉を開いてゆきましょう。どうか夏のお疲れが出ませんよう体をお労りください。

イベント
情報

秋のガーデニング教室

秋のお花でMY寄せ植えをしましょう♪

日時：2013年10月19日（土）
10：30～12：00

場所：徳矢住建(株) 内
会費：1500円



ミニチュア粘土教室

今回はミニサイズの和菓子を作ります！

日時：2013年11月16日（土）
10：00～12：00

場所：徳矢住建(株) 内
会費：1500円



※昨年度作品

お問い合わせ、お申し込みは、0120-81-4389

簡単
レシピ

さつまいものバターにんにく炒め

さつまいもが立派なおかずに変身！



材料（2人分）

さつまいも・・・
小ぶりな物2本（中1本でも）
にんにく（みじん切り）・・・
1かけ
バター・・・10g
ベーコン（リゼンでも）・・・
2枚
醤油・・・大さじ1
黒コショウ・・・少々

作り方

①さつまいもは皮をむき、乱切りにして水にさらす。ザルに上げて軽く水分をきり、皿に軽くラップをしてレンジで4分。
竹串が通ればOK。
③ベーコンは細かく切る。
④フライパンでバターとにんにく、ベーコンを弱火でじっくり炒める。
⑤ベーコンとにんにくを端に寄せて、強火でさつまいもを炒める。
⑥さつまいもに焦げ目がついたらベーコンと混ぜ、醤油を回しかけて黒コショウを振ったら出来上がり。

お知らせ

ガレージセールで
バザー販売する
品物（家庭での
不要品、小型
家具等）を
随時募集して
います！
（※大型家具を除く）
ご連絡頂ければ
取りに伺います！

※ 耐震相談・耐震診断受付中 お気軽にご相談下さい

木の香る健康な住まい

徳矢住建 株式会社

お便り、感想、メールなど
お待ちしております♪
お便りくださいね。

Eメールアドレス：tokuya-j@m4.kcn.ne.jp

※ このニュースレターが不要な方は、お手数ですが、左記アドレスまで、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。