

するがのくに かわら版

第12号

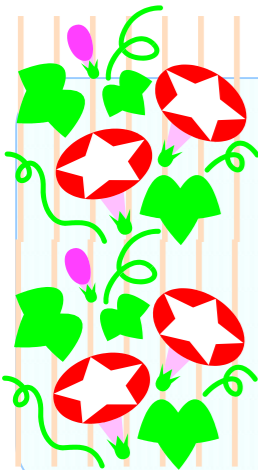
平成20年7月10日発行

株式会社 スルガ不動産総業
〒410-0873 静岡県沼津市大諏訪593-1
TEL 055-926-0260
FAX 055-926-0262
e-mail iida@suruga-fudousan.co.jp
http://www.suruga-fudousan.co.jp

夏到来!

カラツユ?と思わせるような梅雨の入りでしたが、6月半ば以降はホントに雨ばかり。衣類は室内、布団には乾燥機が大活躍の今日この頃、「天日が恋しい~!」なんて叫ぶ10日後にはおそらく、「その日差し、勘弁してくれ。」とぼやいていることでしょう・・・勝手なものです。

学校関係は夏休みも間近ですね。『夏休み』。なんて素敵な響き・・・夏休みの友、ドリル、絵日記、自由研究、朝がおやひまわりの観察に極めつけの読書感想文。アイデア貯金箱なんてものも作ったっけ。この大量の課題そっちのけで、連日学校のプールに通いつめて、朝から日が暮れるまで友達と遊びほうけて・・・随分楽しんだけど、今時の夏休みは、も



不動産ナビ

火災報知機、

取り付けましたか?
消防法改正により、全国ですべての既存住宅において火災報知機の設置が義務付けられました。

近頃はホームセンターのチラシなどにも機器の紹介が頻繁に出ていますし、沼津市では先月広報誌でもおしらせしていますので、既にご存知の方がほとんどかと思いますが、市内では、**平成21年5月31日までに、各寝室及び階段上部に取り付けることとされています。**つい、「まだ来年のはなし・・・」と思いがち、でもそれはあくまで取付義務の期限のこと。普段からの自己の注意が何より大切ですが、防ぎきれない事件などもあります。少しの不注意で起きてしまった火災が、この設置によって大事故に至らずに済んだ事例も数多くあります。万が一に備え、早めの設置をオススメします。

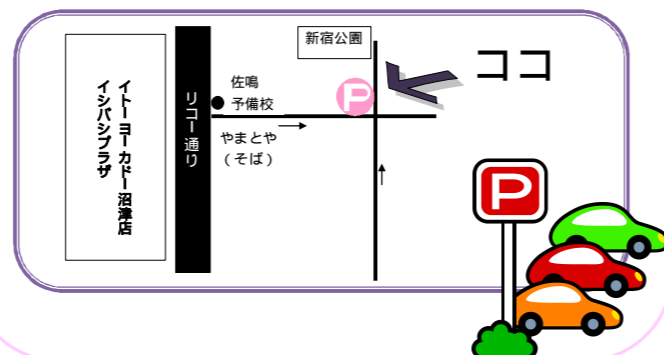
当社では、低価格にて機器の販売及び取付工事を承っております。この機会に是非ご相談ください。

ちょっとでも、長~くても、お得で便利!

新宿町
コインパーキング
OPEN!

オールタイム 1時間 100円

なんと!! 最大
24時間 1000円



今月のSURUGA-MAN

わが社の社員たちがローテーションで
コラムを掲載します。

沖縄旅行に行ってきました。

海岸線をレンタカーで走っていると携帯電話が突然なって、手に取ると切れました。もう1回、携帯電話が鳴ったところでした、目の前に突然、旗を持ったおまわりさんがうれしそうな顔(そう見えた)して 現われ、こっちに入ってと旗を振っていた。ウソー、スピード違反。エー---!

まだ、沖縄について2時間も経っていないのに。こないだの免許更新でやっとゴールド免許になったのに。沖縄の海は確かに青いがこっちは、顔が真っ青、心がブルー。実に楽しくない旅行の始まりです。

次の日、海に行き岩場で昼食を取る事となりました。なんだか暗い気分が抜けないままに海につくと、さすがにきれいな海をみていると心も晴れてくるものです。

丁度、干潮でいくつもの穴に水がたまっていて、その中に貝やらカニが結構居るんです。お、動いてやがる。ヤドカリだな。その穴に手を入れた瞬間、ドボン!あれ、何か落ちた。胸ポケットから落ちたのは携帯電話とタバコ。ギャ-! すぐに取り上げタオルで拭いて、電池を外してポンポンとタオルで拭いて、周りの人に気づかれない様にひたすら乾かした結果、結局壊れました。へへへ。笑うしかありません。

そんな旅行でしたが、帰ってきてから、交通安全と携帯電話の取り扱いには異常に気を付ける様になりましたとさ。めでたし、めでたし。

その電話、あと1分早ければ、間に合ったのに・・・ By M.O

主婦が行く!

えー、散々だった Michio.Ono の土産話で、皆様には、我が日常の些細な幸せをかみ締めさせていただくと共に、沖縄特産ゴーヤーでこの夏の、そしてその先の健康を手に入れていただきたいと願います。

ゴーヤー。あの苦味には顔が歪むこともしばしばですが、やはり体に良いというのはホントのようで。疲労回復・夏バテ防止に効くビタミンCや、女性(特に妊婦さん)に必要とされる葉酸は、他の野菜と比較しても多く含まれており、また、糖尿病や、がんの細胞抑制・防止などにも効果的なのだそう。メニューの定番といえば、ゴーヤーチャンプルーでしょう。正しい作り方があるのかどうなのか・・・夏場は週1で食卓に登場します我が家流でいくと次のとおりです。豆腐はしっかりと形を残します。

木綿豆腐を適当な大きさに切り、水気を取ってから、多めの胡麻油で、じっくりと転がしながら炒め、いったん取り出します。

で使ったフライパンに油とにんにく少々を入れ、豚バラ肉(又はスラムなど) 適度な薄切りにしたゴーヤー、その他しめじ・人参などお好みの野菜を炒め、だしの素と塩で味付けし、豆腐を戻して、とき卵を流しサッと炒めます。(市販のめんつゆなどで味調整することもあり。)

最後に鰹節をたっぷりかけて完成です。

味付けは、市販の素を使う・野菜と一緒にキムチ入れる・粉末カレーを入れるなど、気分色々。ゴーヤーはちょっと苦手という方、私的にはカレー味がおすすです。夏なのでご飯や、めんつゆを少し絡めたそうめんの上にたっぷりのせて豪快に食べるというのはいかがでしょう。

“夏なので”というか実は洗剤の少ない“ワンディッシュ”が大好きです。

