

笹崎辰裕コメント

こちらが皆様の御手元に届く頃は、正月も開け新たな気持ちで御仕事をなさっていることかと思えます。不思議なもので節目を迎えますとそれまでたとうまくいかなかったことがあっても、新たな気持ちで物事を仕切りなおせる気持ちになりますね。

私も前年の反省を活かし、計画を立てるところから始めていきます。一年全体を見据えて大きなテーマをもうけ、そこから外れないように一つ一つを設定していく。今年はそうやって動いていきたいかと思えます。

例えば見学会一つをとっても、おいでいただいたお客様に何を知らせていただくか、何を感じてもらおうのか、それによってそれぞれの住まい創りにメリットとなるものを提供できるか。今までできてこなかったわけではありませんが、さらに深く考えて準備をするかしないかでは大きな差が出てくると思います。

法改正の影響で今年も新たにしなければならぬ仕事が多くなっておりますが、それも返せばお客様のご安心に繋がる事。がんばります。

そういえば長岡市内工務店の中で実は平均年齢が(おそらく)最も若い弊社ですが、去年はついに社員の半数が国家資格取得者になりました。

体力、瞬発力、知力共にさらに充実してまいりました。私も負けずに脱メタボしつつ引っ張っていきたくと思います。

株式会社三井工務店：笹崎辰裕

☆特集：余ったお餅どうしよう！？ 簡単！！お餅料理レシピ

あっという間にお正月休みも終わり、心機一転！今年もこの三井通信を宜しく願います！さてさて、一発目は、多分余っているご家庭が多いであろう『お餅』料理レシピです。ぜひご参考に見て下さい！
※HP：COOKPAD様より抜粋

☆イタリアンなモッチーズ餃子☆

材料 (2~3人分)

- 餃子の皮 24枚
- とろけるスライスチーズ 3枚
- 切り餅 2つ
- ピザソース 適量
- お好みでバジル 2、3枚〜
- ブラックペッパー 少々
- 水溶性小麦粉 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ2

材料です。
切り餅は小さく1cm角くらい(もっと小さくても良いです)に切っておく。
スライスチーズ3枚とも4等分しておく。



1



餃子の皮の真ん中にチーズ、お餅、ピザソース、あれば刻んだバジルの葉も乗せる。(粉末でもOK)



2

熱したフライパンにオリーブオイルをひいて、弱火(若干強め)で両面合わせて5分程焼く。ぷくっと膨れていい焼き色がついたらブラックペッパーを振ってできあがり♪



水溶性小麦粉を2)の皮の淵に塗って上にもう1枚餃子の皮を乗せる。ギャザーを軽く寄せながら2枚の皮を合わせて円盤型にする。

ぱりぱりの香ばしい餃子の中から子供が大好きなチーズやお餅がとろ〜り。おつまみにおやつに焼きたてをぱりっと召し上がれ^^

三井

通信

NO.12 1月号
平成21年1月5日発行

編集：金子健太
清水竜介



世界遺産
シドニーオペラハウス
登録区分：文化遺産
登録年：2007年



新年明けまして
おめでとうございます。
本年も何卒宜しく
お願い申し上げます。

三井工務店
スタッフ一同

☆表紙
三井工務店
スタッフ一同より
☆もくじ
左
・笹崎辰裕コメント
・特集：お餅料理レシピ

右
イベント報告
～自家製味噌作り～
裏表紙
三井スタッフ
今年の抱負

イベント報告 自家製味噌作り

昨年末の12月17日(水)、弊社大山モデルハウスにて自家製の味噌作り体験のイベントを行いました。(※ご案内は弊社OB施主様のみ)平日という事もあり、どのくらい集まっていたか不安ではありましたが、初の試みにも関わらず多数のご参加いただきました！



18組のお客様に
御来場頂きました！！

自家製味噌作り！ H20.12.17



弊社会長の奥さん(笹崎アイ子)を講師に行なったイベントではありますが、正直、味噌が自分で作る事が出来るなんて考えたこともありませんでした。買って来る物だとばかり思っていましたので、ご参加下さった方で作られた方はぜひ試食して下さいね！

～お詫びと訂正～

先月号の裏面『今年の反省と出来事』の冒頭文に誤りがありました。「〇月号以来・・・」となっておりますが正しくは「8月号以来・・・」の間違いです。読まれた方は意味がわからなかったと思います。記憶が曖昧でチェックの段階で何月号以来か不明だったため、取合えず「〇月号」としておいたものをそのまま印刷にかけてしまいました。申し訳ありませんでした。
担当：金子健太

(株)三井工務店

TEL 0258-28-0785

長岡市大島本町3-8-12
HP <http://www.mituik.com>

メールアドレス
sasazaki@mituik.com

常設展示場

毎週土・日・祝祭日
AM10:00～PM5:00 OPEN



三井通信は弊社OB施主様、長岡市、小千谷市、見附市の一部、川口市の一部、柏崎市の一部に配布しております。不要な方はご一報ください。編集担当 金子、清水