



SHIAWASEJIN - 社長から皆様へ -

～皆が幸せになれたら良いな・・・～

第164章 ～趣味と実益を兼ねて運動です～

だんだんと暖かく?いえ、暑くなってきましたね。これから夏本番です!暑いと外に出るのがちょっと...となりがちですが、寒い暑いと言って、億くうがっているのは体がなまるばかりです。そうなれば怖い成人病が静かに近寄ってきますよ!怖いですね～。

ということで、私の趣味は、料理以外に『体に良いゴルフ』であります。37歳で始めて、今年で18年目です。最初は友達に誘われて、しぶしぶ行っていました。何と言っても『うまくいかない。思い通りにならない。』ことで、燃えてしまいました!始めて間もないころ、失敗するたびに『握り』を友人に取られ、悔しい思いばかりしていました。『握り』とは、お互いのゴルフ打数の競争で、負けると罰金を取られるゲームです。勿論、金額は数百円で、10回連続勝ちでも、スニーカー一つ買えない金額ですので、たいしたことはないのですが、それより何より、何が腹立つって、友人の“あの勝ち誇った顔”が、とにかく許せなかったですね(笑)そう、ここです。憎しみがモチベーションに火を付けたのです。練習場の打ちっ放しに毎日通いました。週8回です。仕事が遅くなる時には、中央通の練習場さんが深夜まで開いているので、そこにも行きました。パター練習も自宅で懸命です。そのお陰あって、3年で“憎き”友人に負けることなく、いい勝負が出来ていたのを思い出します。現在は、愛媛アマチュア選手権で、上位辺りにチラッと名前が出るようになり、私の大切なライフスタイルの一つになっています。

今年も、新居浜の滝ノ宮カントリー倶楽部で決勝戦が開催されまして、予選会を含めると総勢約400名の参加者から、12位の入賞だけは出来ました。これからも一生、体が動く限り、続けていきます。それに加えて、7月からは、念願の大型のお犬ちゃんも飼うことにしておりますので、ランニング散歩(最初は無理かも?)を予定しています。暑さ寒さ関係なく、運動しますよ!皆様のご健康をお祈りします!!



(株)幹建設 代表取締役 高須賀 幹由

トピックス

1p. SHIAWASEJIN 社長から皆様へ (趣味と実益を兼ねて運動です...の巻)

2p. サンエルホーム スタッフ紹介!

3p. 松山東店便り

4p. おすすめレシピ♪ (炊飯器ボンて簡単に出来る!手羽元のサムゲタン風)
荒井家の日常 (住まいる便り担当者)

サンエルホーム スタッフ紹介！

ま い と も あ き
おうちプラザ 萬井 智明



【生年月日】昭和51年3月11日生まれ
【星座】うお座
【家族】妻・長女（4歳）・長男（2歳）
【趣味】野球・スノーボード



こんにちは！
おうちプラザの萬井です！
休日は、家族で良く松山空港へ飛行機を見に行ったり、坊ちゃん列車を見に行ったりしています。飛行機の離発着・坊ちゃん列車を見て興奮している子供2人を見て楽しんでいる親バカです！



また、以前は趣味のスノーボードに友人と良く行っていました。最近は全然滑りに行けてなかったのですが、昨シーズン6年ぶりに会社のメンバーとスノーボードに行きました。久しぶりでしたので怪我をしないがドキドキでした！皆で、滑っている時間はとても楽しく一日がとても早かったです。来シーズンは、皆で広島へ滑りに行きたいと思います。





2018
夏号

東店便り



Before After



Coming soon

GW明けから2週間、
事務所の改築工事を行っていました!!
打合せ等で来られた方には、
ご迷惑をおかけしました
カッコ良くなった事務所に、
是非遊びに来てください !



こだわりの可愛い
照明でcafeのような
ホッと落ち着く
空間となりました



各テーブルごとの
目隠しで、
落ち着いて
打合せに
集中できます



給湯室の一角に、
授乳スペースを
設けました!
パーティションで
区切られているので、
壁よりも広々感じます

打合せスペースの椅子は、
夏はベタベタと
ひっついてしまう
ナイロン生地から、
温かみある
布の生地
に変えました!

目指したのは…
西海岸風!!
いつも明るくて元気な
東店メンバーの
イメージにピッタリ!



おすすめレシピ

炊飯器ポンで簡単に出来る！ 手羽元のサムゲタン風

材料 《2人分》

・手羽元	5本	・酒	大さじ2	・鶏ガラスープの素	大さじ1
・米	大さじ2	①	塩	小さじ1	
・切り餅	1個		オイスターソース	小さじ2	
・生姜	2片		ごま油	大さじ1	
・長ねぎ	15cm		水	600ml	
			・粗挽きこしょう	適量	
			・万能ねぎ	適量	

炊飯器のスイッチポン！で、お手軽サムゲタン風！驚くほど簡単に、本格的な味わいのサムゲタンが出来上がります。手羽元の旨みが溶け出した、とろりとしたスープは、シンプルな味わいながらも体にほっと染み渡る美味しさです。



1. 生姜を千切りにし、長ネギは斜めに薄切りにし、餅は4等分に切ります。
2. 手羽元に包丁で縦に1本切り目を入れておきます。
3. 炊飯器に、1. 2. と①を入れ、通常通り炊飯します。
4. 3. をお皿に盛りつけ、万能ねぎと黒コショウをかけて出来上がりです。

料理のコツ・ポイント

餅を一緒に入れることでスープによりとろみがつきます。米と餅の代わりに、もち米を大さじ2程でも代用できます。クコの実などを入れると見た目も良くなり、より本格的な味わいになりますよ。炊飯時間は手羽元の熱の通り具合を見て調節してください。

とにかく簡単ポン！です。とにかく手間要らずの優れたもの！
但し、少しだけ内釜ににおいが残るかもしれません。

クラシルより勝手に引用させていただきました。(ごめんなさい！)

株式会社 幹建設 サンエルホーム松山東店

松山市来住町925-6
TEL:089-970-8688
FAX:089-970-2474
k_iba@mikikensetsu.co.jp



店長 射場勝利

株式会社 幹建設 サンエルホーム新築情報館うちプラザ

松山市北土居5丁目2-3
TEL:089-956-3355
FAX:089-956-7445
k_sugihara@mikikensetsu.co.jp



店長 杉原一憲

株式会社 幹建設 サンエルホーム松山北店

松山市間屋町4番20号
TEL:089-911-0808
FAX:089-911-0700
s_satoh@mikikensetsu.co.jp



店長 佐藤誠也

株式会社 幹建設 ヒタットハウス松山北久米店

松山市北久米町911-1
TEL:089-955-7101
FAX:089-955-7102
kitakume.ph@pitatnet.net



店長 寺田拓二

～荒井家の日常～

2歳児、わんぱくに成長中！

皆さんこんにちは！
先日息子が2歳になったので誕生日のお祝いをしました！(^▽^)
去年はよく分かってなくてきよんとしてましたが、今回はケーキに興味津々で歌も保育園で歌っているのが「トウユー」の部分あたりを一緒に歌ってました。ライターの用意を忘れたので火をつけてないらしくなくなったもの、形だけと思っで「ふ～って吹いて」と言ってケーキを顔の前に持っていきと思いつき息を吸い込んでました。(笑)
今年はフルーツケーキにしたので息子には上につけているフルーツを色々あげてみたのですが、初めて食べるフルーツも多く、ブルーベリーやラズベリーは美味しそうに食べていたんですが、グレープフルーツは駄目でした。まあ、子供にはちょっと苦かったかもしれませんが、ほとんど何もつけてないパセリでも普通に食べるのでグレープフルーツもいけるかな？と思いましたが、それとこれとは違うようです。(・ω・)
最近はやりたいことをやらせてもらえなかったり、持っているものを取られたりするとたまにぎん泣きして手が付けられなかったりしますが、ちょっとオモチャやテレビで気をそらすと一瞬でそちに気を取られ、泣いてることすら忘れる単純さにプツと笑ってしまいます。
ただ、自分でやってできない時の諦めの良さは良いのか悪いのか…もうちょっと粘ってほしい所です。

住まいる便り担当:荒井 香織

