

～盛山建設にご縁のあった方、そして

新しいご縁の方にお届けする『手作り情報誌』～



# もりもりだより vol.9

(有)盛山建設

2014年12月10日 発行

住所: 〒379-1115

群馬県渋川市赤城町溝呂木465

TEL: 0279-56-5068

HP: <http://moriyama-home.co.jp/>

メール: [moriken@moriyama-home.co.jp](mailto:moriken@moriyama-home.co.jp)

当社のゆるキャラ もりもりちゃん  
茨城の工務店仲間の奥様が作って  
くれました♪  
専務がモデルだそうです!

## 専務のコラム

-第9回- 今年一年を振り返って・・・

冬到来ですね。忘年会、クリスマス、大晦日、新年・・・と、太るサイクルに入ってしまう季節です。相も変わらず、来年の目標にダイエットが入った盛山航一です。

もう今年も残す所、あとわずか。今年は皆さまにとって、どんな年でしたか?僕は、今年最初の大雪が印象的でした。仕事面では今年一年ずっとこのメンテナンス補修に追われていました。材料の不足、職人さんの不足でたくさんのお客様にご迷惑をおかけしてしまい本当に申し訳ございませんでした。

あと、この情報誌のリニューアルは自分の中の変化でした。皆様に自分を知って頂く作業がこんなにも大変だとは…でも、少なからず伝わって来ている事も実感でき、楽しくなってきました!

今年も、たくさんの人にお会いすることが出来ました。人に会うのってすごく刺激になる事を強く実感した年でもありました。来年も色々な人に出会い刺激をもらって、お客様に還元できるよう努力していく所存です!!来年もよろしくお願い致します。良いお年をお迎え下さい。

専務 盛山航一



末娘と公園にて

## 暮らしのハッ!と情報 嫁編

今回のハッ!とした情報は、お出汁です。いきなり料理ネタに飛んでしまいましたが、専務こと旦那も子供も、今日の煮物美味しいね!と気付くほど美味しいお出汁です。

事の起こりは、お客様から頂いたことからでした。

創業明治二十六年久原本家茅乃舎という九州は福岡県のお出汁。

初めは母が作ってくれたお味噌汁を頂いて、家族みん

なで感動!その後は肉じゃがに入れたり、カレー、シチューに入れたり、おでんに入れたり。何にでも合うのでビックリしました。

美味しいお出汁を味わうと、日本人に生まれて良かったなぁと感じます^^

たまにプ千せい沢で、お取り寄せしています♪



## もりけんイベント報告

### 11月30(日)日 家づくりものさし上州塾

11月の終ありの日曜日、高崎ニューサンピアにて家づくりの塾がありました。

百年の家project工法の家づくりについての勉強会なのですが、これがなかなか難しいのです。

「南向きの家は建てるな」～百年の家がもたらす「新しい暮らし」～という表題のもと、ちょっと科学の授業みたいなところもありますが新しく家を建てたい、リフォームしたいとお考えの方など、知っておいて良かったと思う事がきっと見つかりますよ!

新しい暮らし、たとえば干した布団を押し入れにしまわないお家。ベランダのいらぬお家、エアコンで家全体が暖かいお家・・・。

次回もありますので気になる方はぜひ、お声かけ下さい♪



# 現場だより

↑様邸の現場は、無事に確認が下りましたので、地縄張り（家の位置に印を付ける作業）、土工事（土を平らにならしたり）、鉄筋工事（お家の大事な土台作りのための工事）が始まりました。

↑様邸の現場は通りに面していて、お友達が通るとまだ始まってないけど？とか、現場通って見たよ！とか、報告が入ってくるそうです。

↑様のおばあちゃんや、ご両親、皆さんが気にかけて下さり、顔を出して頂いているようです。

早く完成出来るよう、急ぎつつ、丁寧に、頑張ります！

よろしくお願い致します。

そして、S様邸のカーポート取付工事です。お庭のフェンスの色と合わせたので、統一感が出たのか、「来客される方々から良くなったねと言われますよ。」とおっしゃって頂き、嬉しいです^^

そして、O様邸のキッチンリフォーム工事です。新年を新しいキッチンで迎えて頂けます。写真は、盛山建設3代目予定の長男がクリーニング工事を手伝いに来ているところです。実は、O様は我が家を通っている理容美容室のお店で長男も、良く知っているので手伝ってもらいました。O様に「お、手伝うのか!?」なんて、聞かれて「はい!」と答える長男。なかなかの頑張りぶりでした。



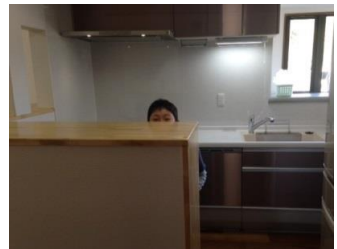
農作業の様ですが（笑）  
雨上がりの地縄張りです



基礎工事中



S様邸カーポート



O様邸キッチンリフォーム工事：お手伝い中の長男

# 元気もりもりレシピ 白身魚のタルタルチーズ焼

嫁が美味しいと感じた  
レシピをご紹介します♪

材料：4人分

タラ（4切れ）

A〔酒小さじ1、塩少し〕

●ピクルス（みじん切りで小1本）

●玉ねぎ（みじん切りにして水で

さらし、水分を絞ったもの大さじ2）

●中で卵（粗みじん切りで1個）

●マヨネーズ（大さじ4）

●砂糖（小さじ1/2）

●塩（少々）

●コショウ（少々）

① タラはAで下味を付ける。

② ボールに●を全部入れて混ぜ合わせる。

③ 天板にクッキングシートを敷き、①のタラを並べて  
②、ピザ用チーズをのせる。

④ 200℃に熱したオーブンで15～20分ほど  
焼いて、できあがり♪

タラは安価ですが、鍋しかレパートリーがなくて。  
このレシピを見つけた時、作ってみたいと思いました♪



## もりもりちゃん家のひとりごと

先日、3連休に長男を初めてお客様の家に手伝いに行かせて頂きました。我家の床屋さん&美容室でもあるお客様。キッチンリフォームが終わり、最後のお掃除。最初は乗り気じゃなかった長男。去年の4年生の夏から益山建設3代目になりたいと言っていたので、「今からどんな仕事が見に行ってみない？」と言いつつ、専務と3人、車に乗り込みました。

反抗期らしい行動も見られるこの頃。どう接していいのかと子育てに無我夢中の日々ですが、お客様のお宅に入り、「おじゃまします！」と元気にあいさつして、脱いだ靴を揃えている姿を見て（初めて見る光景でしたが（笑））少し安心しました。「おれは家と外じゃ違うぜ！」と言っていたが（それも問題ですが（心））少しづつ成長してくれているんだなあと感じ、うれしくなりました。

バイト代はマンガ本1冊でした。お客様にもガンダムを頂き、「また手伝いに行きたいな〜」と言っている。現金な息子でした。



現金な長男です（笑）