

～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.13

(有)盛山建設

2015年4月号(5月7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

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13回- 新年度

雨が続いて、花見を逃してしまった盛山航一です。

新年度スタートですね。ご入園、ご入学、ご就職された方もいらっしゃると思います。おめでとうございます。

この「もりもりだより」もリニューアルさせて頂いてから1周年となり、気持ちも新たに取り組んでいきたいと思っています。

新年度から自分の大きな変化として交通指導員を務める事となりました。我が家では小学生が2人おり、これからさらに2人、地域にお世話になるので少しでも役に立てたらと思い、参加させて頂きました。

なかなか分からない事もあり、ドキドキしている日々ですが、交通指導員はどうやら準公務員の立場。気合を入れて、取り組みたいです。

そして、新年度にご報告があと1つ。ずっと目標に入っていた「ダイエット」が今の所上手くいっています。なんと、10年ぶりに70kg台に突入しました!

まだまだデブですが、褒められると伸びるタイプですので気付いた方はぜひ、褒めて下さい(笑)
今年度もよろしく願い致します。



専務 盛山航一

街頭指導に行く所を撮ってみました(笑)

暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は、面白い本を見つけた！ことです。

最近、お友達がオススメの本を借してくれました。人生観が変わったというお墨付き。これは読まなくては、と隙間時間に読み始めて・・・はまりました^^
長野県のある男の方が、先生になるまでのお話。そしてそこから新たに学校を作るお話なのですが、「先生」という職業を改めて考え、感謝しました。

「先生」って、子育てにもすごく関わりがあって、協力して頂く大事な存在なんだなと実感しました。

右の「サムライフ」という本は、映画化され、群馬では終了してしまいましたが（汗）、全国順次上映されているそうです。



お貸し出来ますので、読んでみたいなあと思った方はお声かけ下さい^^

もりりんのイベント報告

4/11.12.13日 完成見学会

今回は皆様のご厚意で、土、日、月の3日間、開催させて頂きました。

ご協力、ありがとうございました！

花冷えの日もあった中、1様のお友達をはじめ、たくさんの方に足をお運び頂きまして

ありがとうございました。

今回は店舗（理容室）併用住宅でしたが、前日の4/11日オープンのため、予約制とさせて頂きました。

予約して頂けるとゆっくりご案内出来て良かったなあと思いました。「予約してないんですけどいいですか？」と来て下さった方もいらっやって、新しいご縁に感謝申し上げます。

もりりんちゃんの「のぼり」、作りました→



現場だより

今回は、I様邸の完成とS社様邸擁壁工事についてです。

まず、I様邸お店側の入り口部分です。お店の顔となる部分。印象が大事なのですっごく悩みました。

木の風合いと道路側から見ると奥に入り込んでいくような不思議な感じを出せるように斜めの壁、斜めの天井を大工さんに苦勞して造って頂きました。大工さん曰く、「斜めは大変・・・」と。感謝です。

内観は奥様が大変こだわったアイアンのかわいい手摺とガラスブロック、ステンドグラス、キッチンの照明がアンティークな雰囲気でも素敵な空間となりました。壁の部分に入れたステンドグラスも壁に映る色がとてもきれいです。

ガラスブロックも一つ一つ大工さんが綺麗にくり抜いて頑張ってくれていました。

続きまして、S様邸の擁壁工事。こちらもPC板と言われるコンクリートの壁の設置をしている状況です。とても重たいので、クレーン車で吊りながら職人さんたちが正確に並べてくれます。今までは、石を積んだような壁でしたが安全で草が生えない壁に生まれ変わります。

我社初の外構のリフォームとして生まれ変わりますので乞うご期待です。



お店側入り口



アイアンの手摺と
ガラスブロック



キッチンの照明
ステンドグラスの埋め込んだ壁



擁壁工事中です



元気もりもりレシピ

ホットプレートでもんじゃ

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料：(約4人分)

- 小麦粉・・・60g
- 水・・・・・・500ml
- 小麦粉・・・小さじ1
- ウスターソース
・・・50g
- キャベツ・・・200g
- あげ玉・・・60ml
- お好みの具材・・・適量

- ① 具材は小さめに切る。ボウルに●の材料を順に入れ、お好みの具材も入れてよく混ぜる。
- ② よく温めたホットプレートにサラダ油を薄くひき、穴じゃくし等でお好みの具材だけを取り出して焼く。ドーナツ状に広げて土手を作り真ん中を空ける。
- ③ 真ん中の開いた部分に残りのもんじゃ液を2回に分けて流し入れ、フツフツと焼け始めたなら全体をかき混ぜながら焼く。
- ④ 液の色が変わり8割くらい焼けたら平らに広げる。お好みで青のりを振り、周リからヘラで剥がし食べる。



盛山家のお好みの具材は、豚肉とネギとイカ。豚肉とキムチとチーズ。です^^おおすすめの具材があったら教えて下さい。

もりもりちゃん家のひとりごと

花冷えから風邪のバトンリレーをしている盛山家です。

新年度となり、色々なスタートを切った方もいらっしゃる事と思います。あーん、あーんのストーリーがそこにはあるのですよね。おめでとうございます。

当社も情報誌を「もりもりたより」としてリニューアルして1周年を迎える事が出来ました。これもあつき合い頂いている皆さんのおかげです。ありがとうございます。

そんな1周年を5月号と合同で郵送させて頂き、すいませんでした。風邪ひとつで発4年もままならなくなる体制に反省です>><

これからも茶田々と発行していきますので、懲りずにあつき合い頂けたらありがたいです。

今年度もよろしくお願ひ致します。

我が家も保育園の進級式でした。次女がとうとう年長になりました^^ →



かわいい男の子が入ってきました♪↑