

～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.14

(有)盛山建設

2015年5月 15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14回- お別れ

暖かくて、清々しい日差し的大型連休に、春っていいなあと思う盛山航一です。

今回は大好きな祖母についてです。私事で恐縮ですが、先月28日に父方の祖母が亡くなりました。御年、99歳。大往生でした。晴れ渡った5月の連休中に、通夜、告別式を執り行い、実に祖母らしい別れをしました。祖母は秋田県出身で、東京で祖父と結婚。戦時中の空襲から群馬県の沼田市に疎開。そこから群馬に暮らし、今に至ります。空襲を掻い潜っている時は叔父の手を引き、お腹には父がいたそうです。孫ながらに、祖母は根性が違うなどは思っていました。戦争を潜り抜けてきた大人達ってやっぱり凄いですね。

そんな祖母の仰天エピソード。80歳にして初のヨーロッパ1人旅!旅行会社からは叔父か父を保護者にとのお願いに「足手まとい。」と断り(笑)、出発したそうです。

数々の伝説を残した祖母。料理も美味しかった。そんな祖母が亡くなり、ぽっかりと心に穴が開いたような気分ですが、空から喝を入れられそうなので、気持ちを切り替えて頑張ろうと思います。

おばあちゃん、ありがとう。安らかに・・・。

専務 盛山 航一



まっ子と事務所にて

暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は、MEYER（マイヤー）のサラダスピナー（野菜の水切り器）です。

盛山家ではダイエットしている専務をはじめとして、生野菜も結構食べるのですが、今まで野菜は洗って、ザルで時間をかけて水切りしていました。でも下の方は切れてなくて、最後は、手で振る（笑）

そんな盛山家に、この水切り器がやってきました。しかも電動！去年12月の情報誌でお伝えしたO様邸のキッチンリフォームの際に、「使っていないから」と新品で頂いて、O様、ありがとうございます！

ここのところ、やっと生野菜も少し価格が下がってきて使う回数が増えてきました。

もう、手放せなくなりそうな嫁です。

水切りをしっかりとすると、サラダが美味しくなる事を知りました^^



もりけんイベント報告

5/9 I様邸 お引渡し式

店舗併用住宅のI様邸。店舗はオープンの日程が決まっていたので、先に始まっていたのですが、お家はまだ細かい所が残っており、ようやく本当の意味での完成。

5/9の大安にお引渡し式を迎えることが出来ました。

お引渡し式と言っても、簡易的なのですが^^；
手作り感満載のテープカットをして頂き、大工さんが作成した大きな木製のカギを専務から手渡しして記念写真をお撮りするという式です。
ほとんどのお客様が「クッ。」となさいますが（笑）良い記念となりますので、ぜひ続けさせて頂きたいと思っております^^
I様、おめでとうございます！



楽しい一時でした^^

現場だより

今回はI様邸の玄関ロッカーとS様邸の擁壁、
駐車スペース工事の仕上げ、M様邸外壁塗り替え
工事についてです。

まず、I様邸の玄関ロッカーですが収納につい
て色々打ち合わせをして、生活の動線をさら
に詳しくお聞きした所、次の日の荷物を玄関
に準備している事をお聞きし、個人個人の収
納を玄関に作る事が決まったのです。家族そ
れぞれ人数分のロッカーがあり、一つ一つに
違いがあります。例えば、物を掛けるフック
も、色や形が違ったり、付ける高さが違っ
たり。

まだ工事の途中ですが、ドアに自分カラーのワンポ
イントが入ります。

自分の場所があるのって、ワクワクしますね
^^

I様のセンスの良さも伺えて、楽しい作業で
した。

次に、S様邸の擁壁、駐車スペース工事の仕上げ
工事についてです。擁壁部分の工事も無事に
終わり駐車スペースのアスファルト仕上げ工事と駐車
のライン工事も終わりました。仕上がってく
ると、前よりもたくさん車が置けそうな印象で
す。S様にほとんど駐車台数の決定やライン
の位置など、決定してもらいありがとうございました。

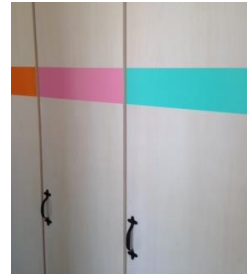
そして、今月からM様邸の外壁塗り替え工
事が始まりました。足場工事から始まります。
来月には綺麗になった外壁の完成を見て頂
けると思います。

足場には「もりもりちゃん」がいます^^

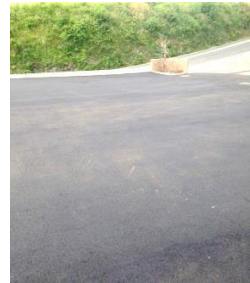
M様邸足場工事中です



お子様ロッカー



自分カラーのロッカー



駐車スペースです
これからラインを引きます



元気もりもりレシピ

ガトーショコラ

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料：(直径18cm丸型1台分)

●スイートチョコレート(120g)

●無塩バター(120g)

●卵黄(3個分)

×レンゲ

○卵白(3個分)

○上白糖(75g)

●薄力粉(60g)

仕上げ用

粉砂糖(適量)

丸型(底が抜けるタイプ)

下準備:

※型にバター(材料外)を塗る

※オーブンは220℃に予熱

① チョコレートは刻み、バターと共にボウルに入れ
60℃くらいの湯煎で溶かし、人肌程度に冷ます。

② 卵黄を1つずつ加え、その都度よくなじませるように
泡立て器でかき混ぜる。

③ 別のボウルに卵白をハンドミキサーで泡立て、
ミキサーの先に卵白が少し付いてくるようになったら
上白糖を入れ、しっかりと角の立つメレンゲを作る。

④ メレンゲの1/3量を②のボウルに加え、ムラなく混
ぜ合わせたら、薄力粉をふるい入れ、粉っぽさが
なくなるまで混ぜる。はじめは泡立て器で、途中か
らゴムべらに変える。

⑤ 残りのメレンゲを加え、泡をつぶさないよう、泡立
て器でていねいに混ぜ合わせる。

⑥ 生地を型に流し入れ、220℃のオーブンで約10
分、150℃に下げて約25分焼く。
粗熱を取り、型から外して、出来上がり♪

もりもりちゃん家のひとりごと

新緑の、この季節が大好きな 益山 祐美恵です。

5月といえばゴールデンウィークですが、皆さんはどのように過ごされましたか。我家では長女が風邪をひいてしまい、ほとんど家から出られず。そんな長女は5月生まれなので今回はいつもより少し盛大におたんじゆ日をお祝いました。折り紙で飾りを作り、みんなでケーキを焼きました。面倒で、めったに作らないパングラタンも久しぶりに作りました。そして子供達にはこどもビールを用意。お金は掛けられないので(笑)手間を掛け、みんなで「カンパニー!!」喜んでくれました♡こんな休みも、たまにはいいなあと思った女家です。

↑元気もりもりレシピのガトーショコラを作りました♪

