

～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.19

(有)盛山建設

2015年10月29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19回- 半期

食欲の秋到来で、ダイエットに苦戦している盛山航一です。

今年も残す所、あと3か月を切りました。

年々歳を取るごとに、月日の過ぎるスピードがとても早く感じるのは私だけでしょうか？

やはり、皆さまのおかげで充実している生活が出来ているからでしょうか。嬉しい限りです。

10月は9月を決算期として、又は半期としている会社さんも多いことから、自分の中で新しくスタートするイメージがあります。

自分としても、会社としても、半期を振り返り、どうだったか・・・そして、残りの半期も、目標を持って頑張っていきたいと思えます。

もちろん、ダイエットも含まれています^^

自分の考えや行動をもっと追究して、残りの2015年も充実させていきたいと思えます。



専務 盛山航一

暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は整理収納の効果です。

私事で申し訳ないのですが、度々お騒がせしている整理収納アドバイザー1級試験に何とか合格することが出来ました。お客様の暮らしに少しでも役立てればと思い先日、資格を取ってから初めての整理収納をしました。御家族と暮らし娘さんのお部屋をさせて頂いたのですが、まず初めにどんな部屋でどんな暮らしをしたいのか、一緒に目的を考えました。リラックスできて、自分を磨ける部屋。「リラックス&ビューティー」に決まりました。モノ達と向き合い、目的を持った整理収納後の暮らしは、効果を実感でき、考え方や行動が徐々に変わるそうです。テキストにある現象が本当に起きていて、ますます整理収納にはまりそうです^^

ビューティーコーナーで、自分磨き♡



もりけんイベント報告

10/8上棟式



店舗（つりぼり）併用住宅K様邸の上棟式を無事、行うことが出来ました。

住宅と店舗なので大きく、2日間に分けて行いました。

K様奥様は家庭菜園がご趣味で、お供えの地のものには、お庭からの顔ぶれがそろい彩りを足してくれていました。

お昼も御用意頂き、美味しいお弁当とお汁、さっきまで泳いでいたマスを塩焼きで

頂き、大工さん達は「重かけなくなっちゃうかな～

（笑）」なんて言いながら頂いてました^^

無事に上棟式が迎えられて、一安心です。

K様、おめでとございます。

そして、ご馳走様でした。



現場だより

今回は、K様邸の上棟の様子とS様邸の途中経過と仕上げ工事です。

まず、K様邸何回か登場してもらっている足場工事のプロ、(株)旭コーポレーションの皆さん。

今回は、工事の繋がり具合や雨の多さによって工事日程の設定が直前まで決定できず難しかったのですが一日で上棟が出来るように準備をして下さいました。

上棟は、大きな物件になりますので2日間にわたり行いました。

天気は時々怪しい雰囲気もありましたが無事持ってくれて安全に行えました。

大工さん達やレッカーの運転手さんも頑張ってくれて順調に進んで良かったです。

今回は、大工さんからの提案で前日の準備に十分時間をかけて行いました。

その甲斐あって、スムーズに進み大工さん達と「段取り8分だね。」という話になりました。自分の段取りの悪さを反省しつつ、また一つ勉強になりました。

M様邸のリフォーム工事はいよいよ佳境に入り、仕上げ工事に入っております。

天井も壁も全部木で仕上げたので、雰囲気が優しい感じになり、木の良さを再度確認しています。

部分的な断熱改修ですが主寝室も暖かく特にここ何日かのぐっと下がった気温によってより感じます。M様が、「隣の居間の暖かさも違うよ。」とおっしゃって下さってとても嬉しい限りです。

仕上げに向けてラストスパートです!!



足場工事のプロです



建て方中です



M様の新しい収納と本棚

元気もりもりレシピ

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

冷凍シーフードミックス

で作るアヒージョ

材料(4人分)

シーフードミックス(冷凍)

・・・150g

マッシュルーム・・・1パック

しめじ・・・1パック

にんにく(粗みじん切り)

・・・3、4片

ハーブソルト・・・小さじ2

鷹の爪(輪切り)・・・1本

アンチョビフィレ

(粗みじん切り)・・・3切れ

パルメザンチーズ(粉チーズ)

・・・大さじ1

オリーブオイル・・・200cc

① 材料すべてを小鍋に入れて弱火にかける。
(約30分)

② 途中で時々かき混ぜる。

③ あればパセリを散らして出来上がり♪
バゲットなどをオイルにつけながらいただきます。

ワインのお供にいかがですか^^
オリーブオイルが好きな方にお
ススメです♪
我が家は残ったオイルをご飯に
かけて食べたり、パスタにからめ
て食べます。



もりもりちゃん家のひとりごと

先日、枯がらし1号がロクくなが、桐生ヶ岡公園に行ってきました。
末っ子は最近オムツが取れて、どこに行くにも楽になりました。夏に
3才を迎え、もう立派な一個人。長女が「動物園は臭いから、遊園地
だけでいいや。」と言うと、「動物園みたい!! 動物園行くー!!」とすかさ
ず反論。やっぱり動物たちを見てまわりましたが、とにかくすこい風
でも子供は風なんて関係ないんですね(笑)
残念ながらライオン2頭は忌中でした。今新しいライオン舎を建築中だ
した。またライオンさんに会いに来ようと約束して、遊園地へ。

我家の女子は コーヒーカップが大好きで、
今回も最後は コーヒーカップでしめました。
何世代にも渡って親しまれる 桐生ヶ岡公
園。これからもお世話になります♡



大好きなコーヒーカップ