

あすなろ

あたりは日がかげつて、寒寒とした枯野であるが、
遠い山にだけ冬日があたつていて明るい。

高浜 虚子

遠山に
日のあたりたる
枯野かな

2011.12 NO.37



畳1枚の交換から新築まで 住宅に関することならなんでも対応

もちはもち屋へ！

お客様専用フリーダイヤル

奥羽住宅産業株式会社



0120-444-877

◆秋田本社 住所 秋田市大町二丁目6-29 TEL018-865-1511 FAX018-865-1609

◆大曲営業所 住所 大仙市佐野町7-5 TEL0187-62-7330 FAX0187-62-7340

ホームページもご覧下さい <http://www.o-u.jp/> 【奥羽住宅】で検索してください

スタッフブログ <http://oujutaku.blog110.fc2.com/> もリアルタイム更新中！



フログどろ！

フチビフォーアフター

浴室



施工前



施工後

タイルの目地傷みが気になる...
でもユニットバスに取り替えるのはまだ...
そんな時にタイルを重ね貼りしてみました!!

和室

畳貼り替え、天井・壁クロス
貼り替え、柱塗装で全体的に
明るい印象になりました!



施工前



施工後

洗面所

洗面所の古くて暗いイメージの
木枠を塗装とクロスで
こんなに明るくなりました。



施工前



施工後

トイレ



施工前



施工後

手摺をつけた事でひざの負担が軽くなって
使い勝手が良くなりました。

廊下



施工前



施工後

廊下床の貼り替え

畑の収穫報告～秋編～



サツマイモ、里芋、
じゃがいも、むらさきいも

前回は夏野菜の収穫の様子をお
伝えしましたが、今年は秋の野菜
も豊作でした★芋のこ汁や豚汁に
しておいしくいただきました!!

狐の行列2011

今年も参加しました! 7回目の参加です!



行きますよ~!



狐コンコン
のりのりですネ



狐です、よろしく!!

今年の神ぎつねは当社
のお客様でもあります
通り町「はきものた
か」さんでした!



今年も10月8日(土)に秋田市通町で「狐の行列」が行われました。
当日は秋晴れのもと楽しく参加させて頂きました!!

完成ホカホカ!

完成したばかりの新築物件を少しご紹介いたします。

雪の落下を未然に防ぐ雪止めネット!!

- ・オールアルミ 13,000円
- ・オールステンレス 9,800円
- ・スチール 6,500円
(材工共)

! 売れてます!

巻きダレ・スガ漏れ防止



屋根置き式雪止器

冬将軍到来!

除排雪のご相談承ります
お気軽にお問い合わせ下さい!



クレーンを使って建て方です



屋根が出来てきました



断熱もしっかり入れます



内装はごんごん感じになってます

今回使用している断熱材は『アクリアネクス
ト』と言う商品です。
次世代省エネルギー基準用の防湿フィルムが
ついています。これによって断熱はもちろん、
防湿気密を同時に施工できます。水蒸気の進
入を防止して壁内部の見えない所での結露に
よる柱の腐食などを防ぎます。

暖房が目新しいので次回もご紹介をさせていただきます。

不動産情報

買いたい・建てたい・借りたい
売りたい・貸したい・活かしたい
お気軽にご相談ください！

●おすすめ売土地情報●

榑山登町
70.17坪 900万円

濁川管場
63.21坪 930万円

手形休下町
94.44坪 1,100万円

松崎字大巻
74.74坪 800万円

●おすすめ売マンション情報●

秋田チサンマンション
2LDK 550万円

●おすすめ貸店舗情報●

榑山川口境
73.40㎡(22坪) 10万円

新屋朝日町
19.83㎡(6坪) 6万円



ERAは世界の不動産ネットワーク イーアールエーはLIXILグループのメンバーです

秋田県知事(2)第1939号
はやめにさっと ふどうさん

イーアールエー 奥羽不動産センター

TEL018-823-2103

これからの季節に納豆汁 はいかがでしょうか？

大曲営業所の高橋です。「大曲の納豆汁」はご存知ですか？大曲の街おこしとして精力的にPRしています。少し前にB-1グランプリの支部会員となり、これからどんどん全国へPRをしていきます。

そんな納豆汁のレシピを！

材料(4人分)

里芋:大2個 塩漬けワラビ(水煮ワラビ):5~6本

さく:1~2本 お好みのキノコ:120グラム

豆腐:3分の1丁 油揚げ:1枚

納豆:1パック 白ネギ:2分の1本

作り方

- ①納豆をすり鉢で練りを出さないようにすりつぶす。
- ②里芋は1口に切って水から湯がく。塩漬けワラビとさくは塩出して細かく刻む。きのこはそのまま、豆腐は細目切り、油揚げ・白ネギはみじん切り。
- ③具材の入らない味噌汁を作ります。(納豆汁の素を使う場合は薄めに)汁が沸いてきたら白ネギと納豆以外の具材を入れる
- ④再度沸騰してきたら火を弱め、味噌汁を少々とって、潰した納豆をのぼす。溶けやすい濃度になったら③に入れる。
- ⑤鍋肌から湯気が立ちあがったら完成。お椀に盛りつけ刻み白ネギで完成。

納豆汁は家庭の味です。今回のレシピは一例なので参考に。

※納豆を入れたら決して沸騰させないで下さい、えぐみが出て香りが飛びます。

★お客様へお知らせ★

当社で行った工事代金のお支払いの際にクレジットカードが使用できるようになりました。ご利用可能なのはVISAカードのみですが便利なので是非ご利用下さい。

編集後記

今回も弊社の「あすなろ」をご愛読いただきありがとうございました。今回は当奥羽住宅の知られざる一面のご紹介をさせて頂きました。季節ごとにいろいろなイベントやレクレーションをしています。社員全員が一つになって様々な事にチャレンジしてます。またご紹介させて頂きますのでよろしくお願い致します。

今回の編集者は太田・高橋(信)・高橋(裕)・藤原・鈴木・佐々木でした。次回もお楽しみに！