

soramado family にお届けする

soraのおと

2022年1月号
VOL.92

毎日の中のささいな楽しみを、
みなさんにお届けするお便りです

心がホッとあたたまるようなことなど
家のことや暮らしのことはもちろん、日々のこと、
それからソラマドのことも♪綴っていきます

本年もよろしくお便り申し上げます

こんにちは!2022年もsoraのおとを担当させていただきます、年女の宇都木です🐼
みなさん、今月号のDMに同封している二つ折りチラシはご覧いただけましたでしょうか。今回は、オシャレな住宅雑誌をイメージした表紙で、中面も裏面も今までとは違ったデザインにしてみました^^あれ、いつもとテイストが違う!?と思いましたが?😊このデザイン案が完成したときから、早くみなさんにお見せしたくてずっとうずうずしていました。笑
チラシにも記載をしているのですが、今月から3月末頃までの約2ヶ月間、**イベントをほぼ毎週開催**いたします!
全てお客様のお家・毎週違う場所での見学会です。OBのみなさん、ご協力いただきましてありがとうございます(_)
埼玉県だけでなく、千葉県、茨城県など様々な地域で開催します。お家ごとに違った魅力を発見できるので、ご都合がある時には是非ご参加ください◎
そして、草加のモデルハウスも変わらず**土・日・祝は予約不要**で自由にご見学いただけます。平日のご見学はHPからの事前予約制ですので、お間違いなく!それでは皆様、本年もどうぞよろしくお便りいたします!

お餅のアレンジレシピ

何か新年らしい話題を...ということで、この時期についついあまりがちな「お餅」のアレンジレシピを2種類ご紹介させていただきます♪どちらも簡単に作れるのでオススメです!

【①納豆×チーズもち】

一口サイズに小さくカットしたお餅に、納豆と粉チーズをかけるだけ!納豆単品だと苦手な食べられないという方も、チーズを多めに入れることで食べやすくなりますよ。さらに長ネギ・海苔を加えてフライパンでこんがり焼く方法もおすすめです!

【②ペッパー・バター・ハニーもち(リュウジのバズレシピより)】

耐熱容器に、水で濡らしたお餅を2つ入れて600wのレンジで1分10秒温めます。そこにバター8gを絡ませて、多めの蜂蜜とほんの少しの塩、粗挽き胡椒をかけたら完成!お餅をデザートとして楽しめます。



納豆×チーズ

スタッフのつぶやき。今月の担当:松尾



M. Kotomi

あけましておめでとうございます♪

2021年。どのような年でしたか?

私は、毎年1月に1年間の目標を手帳に書くのですが、昨年の目標を振り返ってみて、ほとんどの目標を達成できていることに気づきました。

コロナ渦でなかなか思い通りにいかないこともあったのですが、終わりよければそれでよし!!

2022年もたくさんの方たちと楽しい家づくりができればいいな♪とワクワクしています。

みなさま、本年もどうぞよろしくお便りいたします。



U. Moe

最後まで読んでいただきありがとうございます!次回のDMもお楽しみに~♪by宇都木



Instagram



LINE



Pinterest



Facebook



YouTube

ソラマド埼玉のSNS
随時更新中です!

LIFE DESIGN