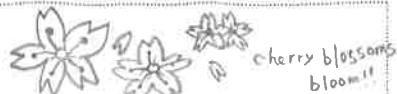


Spring has come!!!!!!



確か、中学校の英語の時間で教わったよーだ。。。テキビも、
Spring() come. のに早く出でつけはーだ。。。そりで!!
春が来たという意味です。私も、先日、2回に渡り、つくしを
採りに、車を飛ばして、ちよと遠くの土手まで出掛けました。
その日は、とおーても寒かったのですが、つくしは、すくすく育て
ましたよ。踏まれても踏まれても、伸びようと、つくし達。
生命力のかぎりで育ね。早速、家に持ち帰り、はがきで育てた。
コレが、大きめの中がまっ黒です。水にさらして、アゲリタたら
今回、かきあげる!! 春菊とちくわも入れました。いつも下茹でして、卵で
パタンですが、今日は、卵からと天ぷら!! 美味!! 春を楽しむよー。

今月のイチオシROOM vol.4

①イケダ→②MR.UENO
→③MS.
TSUBONE
→④MR. Aoyagi

Staffがリレー方式でお届けの
部屋を紹介するコーナーもなんと4連続目!!

前回は「声がいぢり大きい営業の鬼」Mr. Aoyagi!!
では、アオヤギさん。よろしくおねがいします。

(新高砂コンジョン402号室(R100Pのやつ)☆)

『古さを活かしながらも、快適な住環境を持った部屋』
リバービューは、単に全てのモノを交換するのではなく、古くても
味わいのあるものを活用するも重要な考え方。例えは、麻雀、
天井などは、新鮮味のある生き残りされている。新たなかべ(流し台
・洗面台・トイレ、浴室乾燥機 etc...)を更に際立させて
いる。新旧バランスの良いお部屋になります。

お問い合わせは
コチラ⇒ 092-720-2122

H.Pも
見てね。

2010年春、せっかくなのでこんなこと企画してみました。♥♥♥
春は、「出会いの季節」。私たちの隣にある物件には、ステキな入居者
さんが、たくさんいらしゃいます。そして皆さんは、皆さんと一緒に暮らしたい
という想いから、交流会を企画してみました。詳細は、物件内
ポスターを見て下さるね。まずはからかうに、遊びに来て下さいね。

とき: 2010年4月9日(金) 19時スタート

参加対象: 入居者さんとそのおともだち

場所: 沼津駅 A13号

会費: ハーフ ￥3,000-(ゴハンとのみもの準備にて)

<参加希望の方は、物件内にある申し込みコードに記入頂くか、メールで申下さい>

発行元: 株式会社スペースRデザイン(吉原住宅仲介部門です)

住所: 福岡市中央区大名2-8-18天神パークビル3階

電話: 092-720-2122 FAX 092-720-2123

ホームページ検索サイトでスペースRデザインと入力してみて!

ホームページ
総合更新中!!
ぜひのぞいて下さい。



<http://www.space-r.net>

ENTRANCE CAFE
シークレットレシピ☆

SRDたより VOL.4

エントランスカフェ

50円割引券

2010.5.15まで

有効

Entrance cafeの店長も、「店頭に出してもいいのか?」と、検討中の季節の和菓子・桜もちのレシピです。ドリンクのサムネイル

今回は、道明寺粉を使いた 関東風の桜もちを系譜します。蒸し器を作れば、電子レンジを使いたいが、21世紀版Ver. ほんの少し美味しい日本茶と召しあがれ。

《桜もち 21世紀ver. 10個》 West Style

材料 (道明寺粉 130g さとう 20g 水 200cc) ... A
食紅少々 あん (あめでよい) 10g 桜の葉(塩漬) 10枚
(2~3枚) さゆり玉くらべ

作り方

- ① 桜の葉は15分くらい水につけて塩抜きしておく。
- ② Aの水に食紅を溶かし、ほんのりピンク色にして、Aをゴムべらでよくべんべん混ぜ、そのままで15分間吸水させる。
- ③ ②にラップをして、600Wで7分レンジでチン!! そのままレンジ内で10分お待ちます。 ⇔ Point!!
- ④ 10分後、水でめらかで柔軟なあんを包む。①の葉でまいたら、完成!! 本当に簡単に出でちゃうので、ぜひおためしを~~

今すぐ実行できる!! インテリア知恵袋

VOL.4

《1. Imagination 編 イメージは大切》

すっかり春らしくなってきた、早く元気な入居者をしあわせたいと思う。今日この頃、ついでに、お部屋の雰囲気も変えたいなあとも思っていらっしゃるのですが、何から始めよのやら? というのがホントのところ。というのも 外見のイメージは大切だけれど、先日、インテリアshopで有名な FACTUS & BiVi宿泊2F さんで、インテリアの基本のキのレクチャーを受けてきました。教えていただいたをはじめてご紹介したいと思つています。

まずは、「Imagination (イマジネーション)」が重要なこと。好きなインテリアで、すこし時間を見つけて、雑誌や本、ホテルや旅館の写真などをスクランブルし、イメージを膨らませていきま

とておき イベント情報☆

3月は「冷泉莊がアツい!!」
(火曜は定休日)

① 冷泉に棲むことば(Hirachi Tomo)

～詩の作品展示～ ② 冷泉莊B棟14号ギャラリー
2010.3.5 - 3.31 (12:00 - 19:00)

② 22fufu写真展 by TETRA + GRAPHさん
～MOTUウェディング写真展～ ③ 冷泉莊A棟リラバーグル
2010.3.1 ~ 3.31

③ サカキマニゴー 親指ギタートークLIVE
～親指ギター奏者 サカキマニゴー氏のトークライブ!!
前売 ￥2,000 当日 ￥2,500- &

22.MAR
18:00
OPEN
18:30 START
冷泉莊 D. 山本

～あとがき～ (桜もちとズブロッカは、同じ二オイ?)

今回のシークレットレシピである桜もち。関東風・関西風の2種類がある、矢張ります???

① 関東系 さくらもち → 炙き皮巻 皮は小麦粉。
② 関西系 さくらもち → 道明寺粉製 ← あわじみのタイプ

私は、根っからの福岡っ子なので、大人になると(?) タイプしか知らないせいで、あと、葉、昆布を食べるかどうか、意見が分かれるところ。。。ちなみに、私は(イケダ)は、食べない!! ロシアのウオーカーズ! ブロッカは、桜もちの香りがする気がして好きです。(関係ない)

次号はヨナ次号...(5月) イケダ