

季節もだいぶすすみ春、ときには初夏を思わせる
気候になりましたね。

新しい旅立ちに心躍る方も多いのでは…
住まい工房おぬまにも新しい試みがはじまります。

住まい工房おぬま1階リニューアルオープン

にんじんハウス

5月の出店予定 / イベント

サロン

・ヘッドスパ

・足つぼマッサージ

・フェイシャルエステ

飲食

・黄色の車のパン屋さん

ワーク
ショップ

・エッセンシャルオイルを使った

クラフト会

・認知予防カズ(筆文字)



Instagram



LINE



※ イベント詳細は Instagram または LINE にて…

利用者募集!

住まい工房おぬまの1階リフォームが完成しました。
是非お近くに住む方に活用して頂きたく、今回はスペースの
活用方法について説明します。

☆ こんな方におすすめ ☆

- ・趣味のワークショップがしたいけど場所がない!
- ・健康や美容の知識を誰かに伝えたい!
- ・資格がたくさんあるのに活用できてない!
- ・週に1回程度で自分のサロン、お店を開きたい!
- ・誰かとおしゃべりしたい、お茶したい!



住まい工房
おぬま
瓦版



令和 6年
春 号
発行

第 112 号

おかげ様で29年目!
実績 5550件!

住まいの
お困り事

何でもご相談下さい。
まずはお気軽に
お電話を



(有)住まい工房おぬま

千葉市稲毛区天台5-21-12

電話 0120-811-606

http://www.onumakobo.net



GW休業のお知らせ

4月27日(土) ~ 5月6日(月)まで
お休みとさせていただきます。



お客様にはご迷惑をお掛けしますが何卒宜しくお願い申し上げます



社長の
つぶやき

いよいよ本格的に当社1階スペースがコミュニティ マルシェ
として正式にスタートいたします。

地域の皆様の中でも使ってみたいと思う方は
お気軽にご相談ください。
お待ちしております。



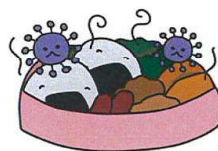
新生活に欠かせない知恵!



傷みにくいお弁当のワンポイントアドバイス



まだ肌寒い日もありますが食中毒は年中気を付けるべきもの
気温が10℃を越えたあたりから徐々に菌が繁殖し
20℃を越えると一気に増えるので夏だけでなく春先も注意が必要です。



① 水分は残さない

水分が多いと菌が繁殖する
原因になります。

煮物を入れる場合は、おかずの下に
かつお節やゴマなどを敷いたり
ぶりめ物などは片栗粉を入れることで
汁気がなくなり保存性が
高まります。

② 味付けは気持ち濃いめ

甘味や酸味を強くしたり、塩分を
多めにするとう保存性が高まります。
殺菌効果のある食材を使うのも効果的。
主な食材は お酢・漬物・梅干・シソ
生姜・ニンニク・にら・パセリ・カレー粉など
ご飯は梅干を1粒、もしくはお酢を
小さじ1杯入れて炊くと、殺菌効果が
傷みにくくなります。

③ 盛り付けの際は手袋使用

きちんと手を洗ったつもりでも
知らず知らずのうちに周囲のものを
触るなどして、手に菌が付着している
ことがあります。お弁当を詰める時
箸を使うか極薄手タイプの
使い切り手袋の利用がおすすめです。

ただでさえ忙しい朝にどこまで時短できるかが勝負ですね。
手作りお弁当はそんな手間ひまかかった愛情たっぷりのお弁当です。
きとお弁当が必要なくなるころに愛情がしっかり伝わることでしょう。

