



日	月	火	水	木	金	土
				1 メンズday 男性のお客様 入泉料550円	2 焼酎DAY 限定焼酎 350円	3
4 唐湯げ 増量Day 唐湯げ2回増量	5 会員ポイント 2倍 DAY (220円相当通常)	6 なごみの日 土日も使える 500円入泉料通常	7 レディースday 女性のお客様 入泉料550円	8 生ビール 中ジョッキ 600円	9 10	
11 山盛り ボテトDay 1.5倍盛り	12 休館日	13 14 キッズDAY 小学生以下のお客様 入泉料200円	15 なごみの日 土日も使える 500円入泉料通常	16 焼酎DAY 限定焼酎 350円	17	
18 唐湯げ 増量Day 唐湯げ2回増量	19 会員ポイント 2倍 DAY (220円相当通常)	20 21	22 メンズday 男性のお客様 入泉料550円	23 なごみの日 土日も使える 500円入泉料通常	24	
25 入泉料終日	26	27	28	29	30	31 大人550円/小人200円 ※会員ポイント付き

暖かくなってきたという事は、花粉に季節(+△+III)早めに対策を!うがい・手洗いは基本ですね☆

## FPの家 なんでも相談会

山中不動産では、毎月第1土曜日に、なんでも相談会を開催中!

FPの家についてはもちろん、家づくりの疑問を解決♪さらに、住宅ローン・土地探し・リフォームも♪家に関する事ならなんでもOK!(予約制です。事前にご連絡下さい。)

皆様お気軽にご来店ください!お待ちしてます!

(株)山中不動産 TEL 0480-23-5111

Original Frame & Urethan Panel



株式会社 山中不動産

TEL 0480 (23) 5111  
FAX 0480 (23) 5110

新築・リフォーム お任せください

346-0003

埼玉県久喜市久喜中央3-9-45



株式会社 山中五郎商店

TEL 0480 (21) 0226  
FAX 0480 (23) 5110

LPガス・灯油 取扱店

E-mail yamanakafudousan@herb.ocn.ne.jp

ホームページ <http://www.yamanakafudousan.jp/>

0480(22)1705

3/13は設備点検の為  
休館致します。

3/14は砂の調整の為  
砂蒸しのは休止致します。

3/25~3/31まで  
入泉料 終日

大人¥550-  
小人¥200-

イベントは予告なく変更も  
ございます。ご了承ください。



手前側が子世帯、奥側が親世帯となっています。夜になるとまた表情を変え、窓からこぼれる明かりが  
とっても幻想的ですね☆



さて、では中も拝見していきましょう・・・

こちらは親世帯のリビングです。床・キッチンなど全体の  
色を合わせました。落ち着きのある木目をベースにして  
います。陽の光も程よく差しこみ、まるでカフェの様な  
とっても素敵な空間となりました。



2階部分がすべてリビング  
なので、広く使えるのも  
特徴です。





続いて、子世帯を見てみましょう♪

こちらは1階がリビングとなりました。  
壁が白いという点は親・子、共通していますが、床・キッチンなどの色味は全然違う雰囲気になりましたね！

親の落ち着いた感じに対し、こちらは明る目の色をチョイス！

お子様が楽しく遊ぶ様子が目に浮かびますね☆



リビング・キッチンの上部は吹き抜けになっていて、高い天窓から指す日差しが優しくて、居心地の良さが伝わってきます。

2階の壁のほとんどが、ガラスの窓になっていますね！

白い壁とガラス窓の効果でより明るく感じます。さらに、室内がとても広く感じますよね♪



3階、リビングの吹き抜け

部分には渡り廊下が付きました。

こちらは2部屋。寝室と子供部屋となっています。

いかがでしたでしょうか・・・?? カフェのような、ホテルのような、とってもオシャレなお宅です  
オシャレな中にも居心地の良さが見えました。

山中不動産、次はどんな家に取り掛かるのでしょうか・・・?? 次回をお楽しみに！



## 教えて！チョコ先生♪ 美味しいみかん



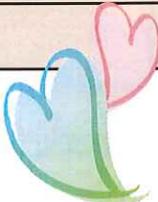
こんにちは！チョコです☆3月になり、だんだん暖かくなってきましたね！

ですが、まだ風邪やインフルエンザの方もいると思います。十分気を付けて下さいね！

風邪の予防にビタミンC！と言われていますが、この時期スーパーに多く並ぶ果物が柑橘類！みかんの仲間たちですね！今は色々な種類が登場しているので違いがよく

解らない！という方もいると思います。そこで今回は柑橘類の種類について調べてみました！

いよかん	愛媛県伊予で栽培をスタートしたので伊予柑。甘味と酸味が程よく調和。
きよみ	みかんとオレンジの掛け合わせ。このきよみが親となり各種誕生しました。
しらぬい	清美とポンカンの掛け合わせ。みかんのように手で剥けます。
デコポン	しらぬいの内、糖度が13度以上の物がデコポンとして出回ります。
パール柑	ぶんたんの親戚。熊本産だけがパールを名乗れます。皮をピールに！
はっさく	江戸時代、広島の寺で発見！皮が厚いのでナイフで切れ目を入れてから！種あり。
はるみ	清美とポンカンの掛け合わせ。袋ごと食べられます。
せとか	清美とポンカンの掛け合わせ。甘さが格別！値段はお高め。
湘南ゴールド	レモンの様な黄色なのに、酸っぱくない！むしろ甘くてジューシー！
かんぺい	ミカンの倍の大きさ。酸味が少ない。袋が薄いのでそのままどうぞ。
なつみ	マンダリンとポンカンの掛け合わせ。ミカンに似ていて手で剥けます。
日向夏	ゆずの突然変異。白い内皮に甘味があり一緒に食べることで独特の風味に！
河内晩柑	産地によって名前が変わります。愛南ゴールド・宇和ゴールド。灘オレンジ・美生柑
たんかん	ネーブルとポンカンの掛け合わせ。南国のみかん。トップクラスの甘味！
紅マドンナ	複雑な交配で選抜育成された一種。愛媛オリジナル。高級フルーツ。



いかがですか？知らない種類の物もありましたか？？まだまだ新しい種類も登場しています！

昔ながらの種類もとっても美味しいですよね！スーパーの果物売り場を通りかかったら、ぜひ名前をよく見てみて下さいね！ビタミン補給にいかがでしょうか？！

それではまた！チョコでした！

