

0480(22)1705

6/7~6/18
 脳年齢トライアル開催

2階 脳年齢測定器にて測定して頂き、脳年齢が実年齢より大幅に若い方上位3名様に入浴券プレゼント

8・9・10 薬湯の日

6/16 父の日特別
 ラムネの湯



日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3 2階お食事処 健康ジュース 440円310円 みね湯の日 & 築替カレー	4 会員様限定 健康ポイント 2倍 DAY	5 キッズDAY 小学生以下のお子様 入浴料250円	6 女性のお客様 健康ポイント 2倍 DAY	7 なごみの日 土日也使える 550円入浴券 & 築替カレー	8 みね湯の日 オリジナル薬湯 & 築替カレー
9 みね湯の日 オリジナル薬湯 & 築替カレー	10 自家製 なごみ豆腐 440円310円 みね湯の日	11 会員様限定 健康ポイント 2倍 DAY	12 キッズDAY 小学生以下のお子様 入浴料250円	13 男性のお客様 健康ポイント 2倍 DAY	14 焼酎 DAY 限定焼酎 350円	15 なごみの日 土日也使える 550円入浴券
16 父の日特別 ラムネの湯 & ワーキング	17 2階お食事処 健康ジュース 440円310円 みね湯の日	18 会員様限定 健康ポイント 2倍 DAY	19 キッズDAY 小学生以下のお子様 入浴料250円	20 女性のお客様 健康ポイント 2倍 DAY	21 生ビール 中ジョッキ 440円150円5分	22
23 なごみの日 土日也使える 550円入浴券	24 自家製 なごみ豆腐 440円310円	25 会員様限定 健康ポイント 2倍 DAY	26 風呂の日 健康ポイント3倍 ココナツの湯	27 男性のお客様 健康ポイント 2倍 DAY	28 焼酎 DAY 限定焼酎 350円	29
30						

日差しがある時には帽子・日傘を!! 曇りの日でも、日焼け止め・水分補給を忘れずに~(*o*)o!!

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

家づくりの疑問をなんでも聞きに行こう!

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/

(株)山中 不動産 五郎商店

FPの家 NEWS

2019年6月号

山中不動産 はいきって 新築 建てちゃいます!



加須市K様邸 店舗兼住宅

5月号にてお届けしましたK様邸です!

間もなく完成となりますが、その前に少しだけご紹介♪

1階が店舗となるため生活スペースは2階に。バルコニーは壁を高めに作り、周囲の目を気にせず過ごす事が出来ますね。

リビングの窓を大きく開けても大丈夫! 天気の良い日にテーブルと椅子を出してランチ♪ 休日にお友達を誘ってバーベキュー! 楽しい事盛りだくさんです☆



6/29 (土)・30 (日) 加須市琴寄にて

美容室兼住宅の完成見学会を開催致します♪

(10:00~16:00 予定)

2階にリビングをご希望の方、店舗兼住宅をお考えの方、ぜひご参加下さい! 予約制なのでゆっくり見学できますよ☆

(山中不動産23-5111)

尚、日程が変更される場合がございます。ご予約・お問い合わせは山中不動産・小澤までご連絡下さいませ。

7月、美容室がOPEN!! 皆様のご来店心よりお待ちしております♡

7月号にてさらに詳しくお見せします! お楽しみに~☆

山中不動産 その他色々やっちゃいます!

～倉庫修理工事～

久喜市内、倉庫の修理工事を行いました!
 二階部分を解体して、平屋になりましたね。内装・外装・屋根は、綺麗に塗装されました。



電動シャッター・入りロアを新しく取り替えました☆



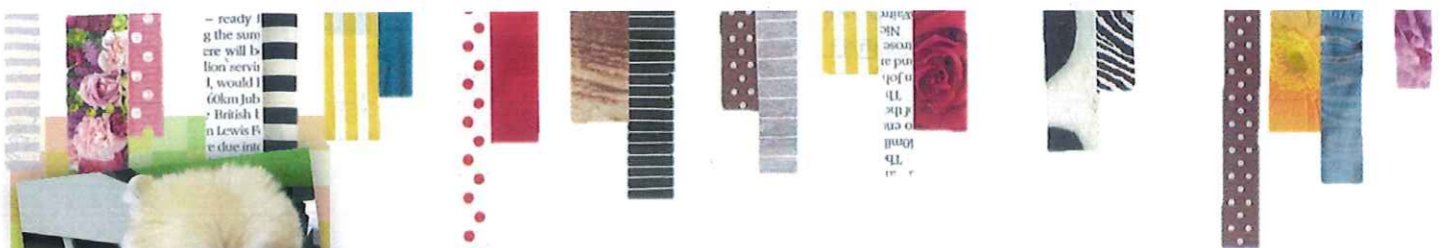
before



after



建物内も補修されました。土間が綺麗になり、広く感じますね。
 住宅だけではなく、直せるものは何でも承ります!!ぜひ1度ご相談ください



教えて! チョコ先生 タピオカって…何!?



こんにちは! チョコです。暖かい日もだんだん増えてきましたね〜♪
 今日、流行りの『タピオカ』について調べてみましたよ〜! TVなどのスイーツ特集には必ずと言っていいほど登場する『タピオカ』ですが、
 いったい何なのか、気になるけど今更聞けな〜い(泣)

という事で、ボクが調べておきました☆



タピオカは、ドリンクやスイーツに入っていることが多い、女性に人気の食べ物です。黒くて大粒、もちもち食感が特徴ですね〜。

原料は何か?? というところ…実は『キャッサバ』という南米原産のイモの一種なんです!!

このキャッサバにはなんと**有毒物質**が含まれていて、**生食での輸入は禁止**されているんです。
 葉を発酵させ有毒成分を除去・加工されたもののみ輸入できるのです。さらに、加工は続きます☆

根茎から取ったでんぷんを水に溶き加熱⇒粒状にして乾かせば『**タピオカパール**』のできあがり。
 練ったタピオカを専用の容器に入れ回転させると、遠心力で丸くなりますよ〜面白い!!

この『**タピオカパール**』を2時間茹でて初めて、皆さんが目にするタピオカの姿になるわけです♪
 通常は乳白色で、アフリカでは主食として食べられているそうです。

ミネラル豊富で、**カリウム・カルシウム・マグネシウム・リン**などが含まれています。ですが、
 イモの一種なので**炭水化物**! 食べすぎには注意ですよ!

自宅で試してみたい! という方はこちら ↓ ↓ ↓

- * 乾燥したタピオカ (ブラックタピオカ) 30g を一晩水につける
- * 割れないように水を捨て、鍋で水と砂糖・タピオカを入れ混ぜながら沸騰させる
- * 浮いてきたらざるに上げ、水でしめて出来上がり!!



是非お試しください♪ それではまた! チョコでした〜

