



10.3.4月号

○ ご挨拶

今月は誠に勝手ながら春特別号として3月・4月を合併させていただきます。

今年はずっと楽しめたサクラも散り始めましたね。この辺りでは入学式の頃、ちょうど満開でした。個人的にサクラが一番好きな花なのでこの時期は好きです。また、この季節は出会いと別れの季節とも言われますが、皆様にも新たないい出会いがたくさん訪れるんでしょうね。会社でしたら新入社員が入ってきたり、人事異動などがあったり、また、学校だったら新しい仲間や先生との出会いがあったり・・・私個人としましたら、新しい現場が着工し、新しいお客さんとの出会いがありました。この時期だからというわけではなく、出会いを大切にしたいと思う今日この頃でした・・・

○ 進行中現場情報

ときがわ町 五明 W様邸新築工事

木工事も終わり、仕上げ工事も順調に進んでいます。完成まであと少しです。



滑川町 Y様邸新築工事

床も貼り終わり、木工事も順調に進んでいます。外部は足場も取れ、すっきりしました。



○ 完成現場情報

嵐山町のO様邸が完成・引渡しになりました。



○ 最近あったこと

昨年辺りからテレビでもいろいろ取り上げられているパワースポットやパワーストーン。松栄会の職人さんの間でも密かなブームを巻き起こしています。大工のAさんから聞いて、山梨県小淵沢の身曾岐神社に行ってみました。実際に行ってみると雰囲気はすごくいいです。何か心が洗われる感じがします。よかったです。一度行ってみたいかですか？近くには八ヶ岳リゾートアウトレットもありますし、楽しめますよ。



今月の匠



電気屋さん Nさん

東松山の電気屋さん。といってもヤマダ電機じゃありません。とにかく 仕事が早いので現場の大工さんにも人気です。新築ですと夜遅くまで器具付けすることも・・・。バンド活動ではドラムを担当しているらしい。松栄会の旅行では『みそ汁の歌』が評判でした。

おいしかったレシピ

味噌クリームスープパスタ



材料：(1人分)	
パスタ	1人分
キャベツor白菜	100g
ベーコン	1~2枚
豆乳(牛乳)	150cc
水	100cc
味噌	小さじ1強
塩コショウ	適量
醤油	少々

- 1.パスタは塩を入れたお湯で茹でる。具は食べやすい大きさに切る。
- 2.油を熱したフライパンで具を炒め、塩コショウでしっかり味をつける。
- 3.豆乳と水を加えて軽く煮込み、味噌を溶かして入れる。
- 4.茹で上がったパスタを入れて絡める。
- 5.最後に醤油を入れて混ぜ合わせる。お好みで黒胡椒をたっぷりかけて出来上がり。

最近、うちの奥さんが献立作りで活用しているケンタロウとレシピ投稿サイト『クックパッド』。その中でおいしかったものを紹介したいと思います。今回の味噌クリームスープパスタはほのかな味噌の風味が食欲をそそります。