

REVIEW

* スタッフブログ *



お久しぶりです、営業の杉本です！
最近、世界では悲しい出来事が起こっていますが、早く平和な日々が戻ってくるよう願います。

* レシピ *

とろろの和ふわ♪ふわ♪グラタン



【材料 2人分】

<生地> 長芋・150g
ハンペン（大）・1枚
明太子・30g
アボカド・1個
卵・1個
粗びき黒コショウ・適量
焼きのり・1/2枚
スライスチーズ・2枚
マヨネーズ・適量

皆様こんにちは！最近、嬉しい出来事がありました！

当社に新しい営業マンが入ったことです！不動産の営業経験も豊富で、様々な面で勉強になります。これから刺激し合って不動産情報館をより盛り上げていきたいと思います！

さて、今年は【ヴェルジュシリーズ】も例年に比べて多くのお客様にご購入頂きました。嬉しいことに各現場のモデルハウスも完売し、現在3つの現場で新しいモデルハウスを慌ただしく建築しております。そのうちの【ヴェルジュ新池島町】のモデルハウスは、営業マンで意見を出し合い、間取りを作りました。普段お客様から聞いている悩みやこだわりをふんだんに盛り込んだ最強の間取りです！

各部屋に収納量たっぷりのクローゼット。洗面所には絶対あって欲しい収納つき！家族全員の布団が干せる広々バルコニー。そしてカウンターキッチンのLDKは、なんと**19帖**です！

外観・内装は女性目線のオシャレで上品な仕上がりに☆

もちろん！大好評のスキップフロア構造です！完成をお楽しみに！



【作り方】

■下準備■ ・オーブンを250℃に予熱する。

・長芋は皮をむいて100gはすりおろし、
残りは1cm角に切る。

・ハンペンは2cm角に切る。

・明太子は中身をしごき出す。

・アボカドは包丁を盾に入れ、種まで深く切り込みを入れて、両手でひねるように
半分に分けて種を取り、皮をむいて一口大に切る。



□<生地>の材料をボウルに入れてよく混ぜ、

耐熱容器に入れる。焼きのりをちぎって散らし、
スライスチーズをのせてマヨネーズをかける。



□250℃に予熱しておいたオーブンで

8～10分焼く。

大阪府知事免許(2)第49863号
株式会社不動産情報館
東大阪市桜町7-11