

2009  
夏号  
《NO. 22》

# NAKAJIMA press

なかじま ぶれす



## ゆったり広縁のある家

ゆとりのある空間。広いスペースの和室、広縁をもうけました。リビングは勾配天井、施主様の希望で和丸太を使用しています。





## [FPにゅ〜す!]

みなさん!  
是非一度ご覧ください〜♪

ラジオコマーシャルが、  
始まりました〜♪



TBSラジオ  
毎週 月・火曜日  
am10:51 (20秒間)

テレビ朝日「建物の訪問」  
毎週日曜日、朝6:00~6:25  
FPの家のCMが流れています〜♪

## 建築中

只今深谷市上野台地内で「FPの家」を建築中です〜♪  
HPでも工事状況が見れますので、是非ご覧ください。  
ミニコミでもまたご案内いたします。

## 竹とんぼ

放送予定  
8月4日

社長がNHKの  
「首都圏ネットワーク」に  
出演します〜♪

PM6:10~6:50の間 <http://www.nhk.or.jp/shutoken/>

## [FPの家のちょっといい話し〜!]

＜夏の暑さも、全然平気〜♪＞

\* 外は汗ダラダラの気温でも、家の中は気持ちいい涼しさ。エアコンつければ当たり前と思うかもしれませんが、冷房除湿で2階エアコン1台だけで、家中快適なんです。トイレも暑くないし、お風呂あがりも大丈夫！寝苦しいなんて事なくて朝までぐっすり♪この前、友達が玄関に入った瞬間「わっ！涼しい！！」って☆嬉しくなっちゃいました〜♪  
今年の夏も快適に過ごしています。

## [簡単おやつ〜!]

「カルピス」マンゴープリン



[材料] ~5個分~

牛乳 … 250cc 砂糖 … 50g  
卵 … 4個 卵黄 … 1個

「カルピス」マンゴー … 100cc 生クリーム … 60g  
生クリーム(ソース用) … 30cc ミント 適量

[作り方]

1. 牛乳は沸騰直前まで温める。
2. 卵、卵黄、砂糖を泡立てないように静かに混ぜる。
3. [2]にカルピスマンゴー、生クリームの順に加え静かに混ぜる。
4. 「3」に[1]を少しずつ加え混ぜる。
5. ガラスの器に[4]を約180g~200g注ぎ、器にラップをする。
6. [5]を深めの皿かボールにのせ、器が1/3隠れるまでお湯(60℃位)を注ぐ。
7. 500wの電子レンジで6分湯煎焼きにする。
8. [7]の粗熱がとれたら、冷蔵庫で1時間冷やし、泡立てた生クリームを中央にかけ、ミントを飾る。

<http://www.calpis.co.jp/cafe/desserts/index.html>

## くすくす 笑い話し!

自分の部屋にベット置こうかなと言ったら「そんなデカイ物置いたら寝るところが無くなるでしょ」と母に反対された。

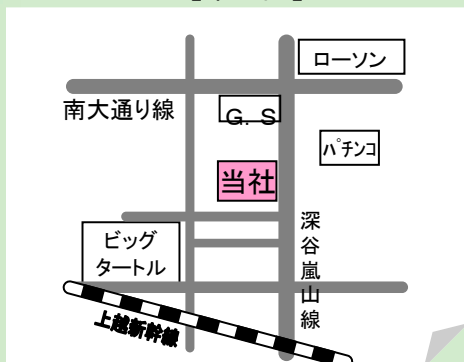


家族揃って夕食をとっているとき、何かの拍子に怒った父が「誰のおかげでメシが食えると思ってるんだ」と言おうとして「誰のためにメシ食ってた!」と怒鳴った。私と姉は「自分のためだよ」と答えた。

## 編集員のひとりごと

暑〜い夏がやってきました。  
みなさんはどうお過ごしですか？  
私は毎度の事ながら子供達に振り回されてる毎日ですが…それが嬉しかったりもするんです(\*^\_^\*)  
子供達の頑張りパワーを貰ってます！パワーが切れないよう充電も必要ですけどね(^\_^;) まだまだ暑さが続きますが体調を壊さないようご自愛下さい。

## 【案内図】



# (株)中島建設

深谷市上野台2539  
TEL048-571-0198  
FAX048-573-8326

<http://www.nakajima-kensetu.com/>