

皆様こんにちは!10月に入りだいぶ涼しくなりましたね!お出かけがしやすい季節になりました(*^^*)

さて、ハウスデポ唐津も今年で3周年を迎えることができました☆つきましては、これまでお世話になった

*****----*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****---*****

◆----

皆様に感謝に気持ちを込めて11月17日(土)・18日(日)にお客様感謝祭を開催いたします。詳しい感謝祭の

内容は11月のハウスデポだよりでお知らせいたします♪絶対お得な2日間となりますので皆様お見逃しなく!!

Instagram、Facebook、ホームページなどでも情報を公開していきますのでこちらも是非ご覧ください♪

皆様のご来場心よりお待ちしております。

ハウスデポ唐津

3th anniversary



●日にち:11月17日(土)・18日(日)

●時間 : 17日10:00~17:00

18日10:00~16:00

●場所 : ハウスデポ唐津



~現品販売~*3周年記念スペシャルイベント*

激安キッチン・バスルームを 抽選にて2台ずつ限りで 販売いたします!

188

・キッチン アレスタ

・キッチン クリンレディ

2日目

・バスルーム リスパ

・バスルーム ユアシス

☆ご来場記念品で

Housedepotロゴ入りタオルをプレゼント!

~0B様特典イベント~

OB様限定の抽選会を行います!!

見事抽選されたOB様には美容・DIY・外構の

3つのテーマから一つ選んでいただき、

選んでいただいたテーマの商品をプレゼントいたします+☆ (抽選チケットは11月のハウステポだよりでお送りいたします。)

はずれくじなし!!!!

当たらなかった方にもプレゼントを準備しておりますので

皆様是非<u>抽選千ケットを持って</u>お越しください♪

~その他商品も2日間限りの展示現品販売セールを行います!~

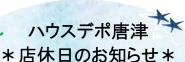
感謝祭にお越しいただき、住設現品を11月中に 御成約いただきましたお客様にはなんと!!



加湿空気清浄機をプレゼント♡







10/4(木)、10/11(木) 10/18(木)、10/25(木)



まいのかわら



さぁ!チャレンジしてみてね! 上下のイラストで違うところが5箇所あります









みなさま、元気でお過ごしでしょ

ドライフルーツを、食事やおやつなどで楽しみましょう! 生の果物の栄養素が凝縮され美容や健康にも良いといわれる

お届けいたします。今回のテーマは 「ドライフルーツ」です。 にするためのちょっと役立つ情報を みなさまに暮らしと住まいを快適

取り入れて豊かな時間を 食事やティータイムに

な甘さを感じられるのでおすすめ 漬けでないものや、オイルコーティ 食物繊維はおおむねどのフルーツに あるベータカロチンが豊富ですよ♪ がとても豊富。あんずは美肌効果の 鉄分やビタミンB群が、レーズンや ができ、栄養素が凝縮されるドライ 大きさや重量は減るものの長く保存 はヨーグルトに加えること。日によっ いろんな食べ方で楽しみましょう。 も期待できるそう。できれば、砂糖 フルーツ。たとえば、プルーンには ングされていないものが果物の自然 ノルーベリーなどはポリフェノール 生の果物から水分を抜くことで いちばん手軽でシンプルな食べ方

キサーにかけてラッシーにしても♪ イフルーツをヨーグルトと一緒にミ 増します。ヨーグルトに漬けたドラ もやわらかくなって、おいしさが倍 フルーツが適度に食感を残しながら ヨーグルトに浸しておくと、ドライ かに、前の夜にドライフルーツを 飽きずに続けることができます。ほ て入れるドライフルーツを変えると

> ティーパックとりんごのドライフ すだけ。ティーカップに紅茶の

ライフルーツを加えて3~5分蒸ら ポットに紅茶を淹れて、お好みのド

しても良いですよ。味わいに合わせ ルーツなどを入れ、熱湯を注ぎ蒸ら

てドライフルーツの量は調整してく



干し柿も立派なドライフルーツ。 食物繊維やカリウムが豊富です♪

フルーツティーに使う茶葉はシンプ ルな味わいのアッサムやダージリン

などがおすすめ♪

いたときなど、間食としてもヘル シーです。

フルーツティーはいかが? ティー

アレンジでより美味しく 余らせても大丈夫!

もっと活用しましょう! 余ってしまったドライフルーツを

ださいね。

めれば、ちょっと贅沢なフルーツ 使ってヘルシーに仕上げても良いで 今、話題の高カカオチョコレートを どを加えると、より大人な味わいに。 ナッツオイルやシナモンパウダーな チョコのできあがり♪ ここにココ コレートとさっくり混ぜて冷やし固 湯煎や電子レンジで溶かしたチョ

スティック、お好みでお砂糖やはち ライフルーツと赤ワイン、シナモン が? 清潔な保存びんに柑橘系のド ドライフルーツの洋酒漬けはいか

で、満足感もアップします。

また、紅茶を合わせてさわやかな

ので美容にも良いですし、小腹が空

最適。ナッツはビタミンEが豊富な

ナッツと合わせれば、おやつにも

シリアルと混ぜても食べごたえ充分

みつを加えて、ひと晩~2、3日お ミックスと合わせて焼いても良いで らい漬けこめば、フルーツケーキに るくらいに加えて1週間~1カ月く 上がります。また、ラム酒やブラン 使えば、すっきりとした味わいに仕 ルーティーな味わいに。白ワインを ライフルーツを加えると、より、フ にブルーベリーなど、ベリー系のド くだけで、サングリアの完成!ここ も使えます。手軽にホットケーキ デーをお好みのドライフルーツが浸



洋酒とドライフルー お好みで調整してくださいね。