



# HOUSE DEPOT だより

2019.2月号



皆様 こんにちは! 2019年のハウステポだよりが始まりました! 改めまして今年もハウステポ唐津をよろしくお願ひ致します。インフルエンザが大流行しておりますので体調には十分気をつけてお過ごしください。

さて、今月のハウステポ唐津では分譲住宅の販売会、翌週はモデルハウス見学会がございませう。興味のある方は是非お越し下さいませ。お友達の方との見学も大歓迎です! お気軽にお問い合わせ下さい!

皆様のご来場心よりお待ちしております。

ハウステポ唐津

## 分譲住宅販売会 & モデルハウス見学会



※画像はイメージです



1階



2階

日にち: 2月9日(土)・10日(日)

時間: 10:00~17:00

場所: 唐津市久里

- 価格 2,180万円
- 土地面積 182.27㎡(55.13坪)
- 建物面積 105.99㎡(32.06坪)
- 建ぺい率 60%
- 容積率 200%
- 都市計画: 非線引き区域
- 用途地域: 工業地域
- 取引形態: 売主

ハウステポ唐津  
\* 店休日のお知らせ \*

**2/7・2/14**  
**2/21・2/28**



※画像はイメージです



日にち: 2月16日(土)・17日(日)

時間: 10:00~17:00

場所: 唐津市原1676-8

詳しい情報はホームページをご覧ください♪



# 住まいのかわら版

2月号



**頭の体操！間違いがしゲーム**  
上下のイラストで違うところが5箇所あります。  
さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見て  
ニヤ～



## 市販の生餃子をアレンジして楽しみたいよう！

食卓に重宝する市販の生餃子。シンプルな材料でつくられているので、少しの工夫で楽しみが広がります。



みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「生餃子をいろいろ楽しむ」です。  
手軽に買える市販の生餃子。焼いてそのまま食べるのも良いですが、豚肉や野菜がバランスよく入っているあんは、どんな味でもなじむので、活用してみたいかがでしょうか？そのアレンジをご紹介します。材料や調味料はお好みで調整してくださいね！

### イタリアンや中華風！ アレンジで楽しむ！

- ・ホールトマトとコンソメを合わせ、生餃子を入れて煮込めば、ボリュームたっぷりのトマト煮込みに。
- ・鶏がらスープの素で中華風スープをつくり、餃子を加え、卵を溶き入れればあっさりスープに。ここに、春雨を加えてもおいしいですよ。
- ・スープ系は餃子を崩しながら食べるのもおすすめです。
- ・並べた生餃子にカットトマト、ピ



スープ系は、ちょっとした夜食にも♪

・しょうゆとごま油、砂糖、きざんだトマト、きゅうりを混ぜ、焼いた

ザ用チーズをかけてトースターで焼けば、ピザのような美味しさが！フライパンで蒸し焼きにしながらでもできます。こちらは、おつまみにもおすすめです。  
水、鶏がらスープの素、お酢、砂糖、水溶き片栗粉で甘酢あんをつくり、焼くかゆでた餃子にかければタレいらずでモリモリ食べられます。

餃子にかければサラダ風にして食べられます。調味料をポン酢や中華ドレッシングで代用しても良いですね！

- ・キムチ鍋に入れてみるのはいかが？ニラや白菜など、野菜と一緒に煮込めば、アツアツで体の芯から温まります。

とってもお手軽に、市販の調味タレと合わせるのはいかが？

- ・オイスターソース炒めの素を絡めて炒めたり、なすと一緒に餃子を入れて、マポーナスの素で炒めてみるのもおすすめです！立派な夕飯の一品になります。ご飯の上のせて、丼にしても良いですね！

### オリジナルのタレで いろんな味を満喫♪

タレはしょうゆとお酢、ラー油が



定番ですが、最近はお酢としょうゆを合わせた酢こしょうも人気です。自分でアレンジして他の味を楽しんでみるのも良いですね。

- ・めんつゆに柚子こしょうを加えてピリツとしたアクセントが楽しめるお手軽タレはいかが？
- ・ネギ塩タレもおすすめ。みじん切りにした白ネギ、塩、ごま油、黒こしょう、レモン汁で完成。さっぱりとしているので、いくらでも食べられそうです。



甘酢あんかけは、細切りにした玉ねぎやピーマンを加えて、ボリュームアップしても良いですね！



みそダレはアクセントに七味を入れてもおいしいですよ。

裏面にも役立つ情報が満載！