

HOUSE DEPOT だより

2019.3月号



3月9日(土)・10日(日)
分譲住宅販売会 第2弾



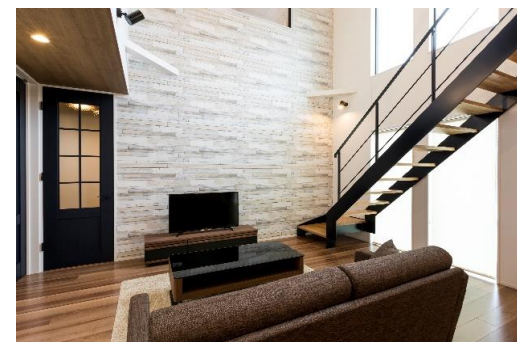
価格 ￥2,180万円



ハウステポ唐津
* 店休日のお知らせ *
3/7・3/14・3/28



3月16日(土)・17日(日)
モデルハウス見学会 第2弾



土地の分譲も行っております♪
詳しくはHPをご覧ください(^^)



区画	坪	価格
C区画	239.21 (72.3)	
D区画	247.56 (74.8)	
E区画	244.27 (73.8)	
F区画	238.62 (72.1)	
A区画	228.21 (69)	

位置指定道路 5メートル

約 1.64m 約 2.08m

エルアン幼稚園 鏡山小学校

SHIPPING

約 1 約 1.64

トライアル ダイレックス

ACCESS

徒歩 11分 徒歩 30分

唐津 IC 高速バス停 JR 筑肥線唐津駅

区画	坪	価格
A	69	8,280,000 円
B	71.0	8,176,500 円 (モデルハウス)
C	72.3	8,314,000 円
D	74.8	8,602,000 円
E	73.9	8,498,000 円
F	72.2	8,664,000 円



●所在地: 唐津市原 ●交通: JR 筑肥線唐津駅徒歩 2.45km / 唐津 IC 高速バス停 0.94km ●土地面積: 最小面積 228.21㎡ (69坪) / 最大面積 247.56㎡ (74.8坪) ●地目: 宅地 ●販売区域: 唐津市原 ●都市計画: 非緑引区域 ●用途地域: 無指定 ●建ぺい率: 60% ●容積率: 200% ●道路幅員: 区画間 5m ●取引態様: 先主 ●設備: 九州電力 / 公営上下水道 ●備考: 建築条件付土地

※この土地は、土地売買契約締結後 1ヶ月以内に、(株) 東日本木材工業株式会社が建物の建築費を補助することを条件に販売させていただきます。この期間内に建築費補助契約を締結できなかった場合は、土地売買契約は白紙となり、受領した手付金等の土地代金はすべてお返し致します。

※プランはお客様が自由に決定できます。

住まいのかわら版

H31年3月号



頭の体操！間違いさがしゲーム
 上下のイラストで違うところから箇所あります。
 さあ！チャレンジしてみよう！

答えは裏を見てニヤ～



お茶の時間を豊かにしてくれる紅茶をもっと知りましょう

ひとことで「紅茶」といっても、さまざまな種類があります。淹れ方ひとつでおいしさもぐんとアップしますよ！

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「紅茶をもっと知ろう」です。

お茶の時間を豊かに演出する紅茶。抗酸化作用のあるポリフェノールを含み、最近ではインフルエンザ予防に有効だといわれ、その良さが再認識されています。そんな紅茶ですが、さまざまな種類があります。代表的な品種の特長を紹介します。

種類が豊富！

お気に入りを見つけよう

・**ダージリン**…香り高く、コクのある味わいが特長。季節ごとに味わい異なるのも魅力の一つです。春摘みは緑茶にも似たさわやかさがあり、夏摘みは味・コク・香りがしっかりしていて、飲みこたえがあります。秋摘みはコクに加え、甘みとまろやかさがあり、こちらはミルクティーにするのも良いです。

・**アッサム**…コクのある濃厚な味わいのアッサムは、春先から秋に収穫



されます。初夏に摘まれたものはストレートはもちろん、ミルクティーが特におすすめ！

・**セイロン**…コク・渋みのバランスが良く、ポピュラーな茶葉。気軽に楽しむのに最適です。産地によってわけられいくつか種類があります。「ディンブラ」はしっかりとしたコクと渋みが特長。ほかに、渋みが少なく、さっぱりとした味わいの「キャンディ」や、さわやかな香りとすっきりとした渋みの「ウバ」など、同じ品種でも味わいが多彩なのも魅力です。



飲みやすいセイロンはアイスティーやフルーツティーにもぴったり♪

美味しさを引き出す淹れ方とアレンジ

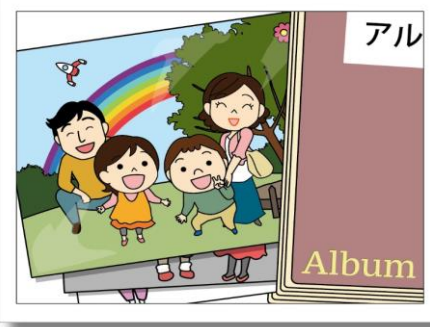
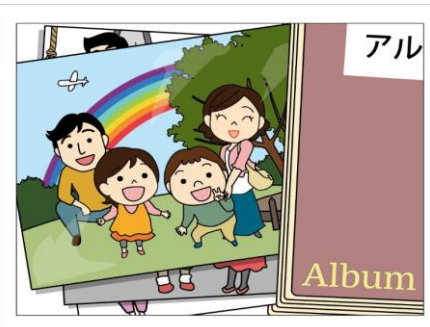
・**アールグレイ**…フレーバーティーの代表格。ダージリンやセイロンの茶葉に柑橘系のベルガモットのフレーバーをつけた茶葉。香り高いので、アイスティーにもおすすめです。

リーフティーの淹れ方を紹介しましょう。軟水が最適なので、水道水でOK。おいしさのポイントには、沸騰したてのお湯を高い位置から勢いよく注ぎ、茶葉をティーポット内で踊らせること。注いだらフタをして3分ほど蒸らし、カップに注ぎましょう。ティーバッグは、カップに入れてそのままお湯を注ぐのはNG！沸騰したてのお湯をカップに注ぎ、ティーバッグを入れ、受け皿などでフタをして蒸らすことで、リーフ



ポットやカップはあらかじめ温めておきましょう

ティーのような高い香りとコクが楽しめます。



1分ほどチン。ほんのり温かい程度でOKです。カップに熱湯を注ぎ、ティーバッグ2袋を入れ、フタをして1〜2分蒸らします。ティーバッグを入れたまま、温めた牛乳を加えて再びフタをして1〜2分蒸らせば完成！ここにキャラメルシロップを加え、ホイップした生クリームを上に乗せれば、キャラメルティーラテにもリゼび、お試しください。

アッサム	名称 内容用	紅茶 50g
カップ一杯分	茶葉 抽出時間 (ミルクを入れる場合3分)	2g 2分半〜3分

茶葉の量やティーバッグに対してのお湯の量、蒸らす分数はパッケージを参考にしてくださいね

裏面にも役立つ情報が満載！