

E・C・Sニュース No.25

新年度が始まり子供たちの登下校時に一際新しいランドセルを見かけるようになりますね。
毎年この時期の車の運転はいつも以上に気を引き締めて安全運転を心がけています。

システムキッチンリフォーム“befor & after”

長年使い慣れたキッチンが、お客様のご要望に沿った形の素敵なキッチンに変身しました。



～ 今回のリフォーム概要 ～

L型キッチンをI型キッチン(2550mm)へ、コンロ・換気扇・シンク位置を大幅に変更。
床はフローリング仕上げ、キッチン周りはタイル張りからキッチンパネル仕様に。
工期は4日間で最終的な仕上げのためにもう1日追加の実質5日間で施工しました。

4月5日現在の灯油1ℓ価格は税・配達料込で安値72円～

今月の作ってみよう～健康は食から～



うまい！中華風焼きうどん

ちょっと一工夫で、いつもおいしい焼きうどんがよりおいしいものに。試す価値ありの一品です。

うどんの効能・効果

食欲不振、消化不良の改善。目立った栄養価はありませんが、おかず要らずの主食です。

材料(1人分)

うどん	1玉
卵	1個
長ネギ	1/3本
ゴマ油	大さじ
豆板醤	小さじ1/2
酒	大さじ
砂糖	大さじ
しょうゆ	大さじ
マヨネーズ	大さじ
青のり	適量

作り方

- ① お鍋に湯を沸かし、うどんを茹でて、ザルにあげて水を切っておく。長ネギを細く刻んでおく。
- ② フライパンにごま油を熱し、豆板醤と長ネギを強火で1分ほど炒める。長ネギに火が通ったら酒、砂糖、しょうゆ、マヨネーズを入れてぐつぐつ煮立ったらソースが完成。
- ③ ②にザルにあげておいたうどんを投入。ソースが全体に行きわたるようによくかき混ぜながら3分ほど強火で炒める。さらに卵を割り入れ、素早くぐちゃぐちゃあーとかき混ぜて、卵が適度に固まったら完成！！
- ④ お皿に盛り付けて青のりをふりかけて召し上がり♪

※豚肉やキャベツ、ニンニクのみじん切り等を入れるとさらに旨さがアップ。

社員のひとり言

毎月E・C・Sニュースで様々なガス器具をご紹介しているんですが、いの中最新の器具を私事で恐縮ですが、この度購入して使用する事となりました。先月ご案内したエコジョーズ(給湯器)の最新版とガスオーブン付ビルトインコンロです。こいまで何年かをカヒトでしか使った勝手を説明できなかったんですが、こいからは実際に使用してからの体験談をお伝えすることが出来る様になりました。今後器具の買い替えや、ホーム電化のリフォームをお考えの方がおりましたら是非一度ご相談下さいませ。実際に使っている家庭での実態をお見せ致します。そいではまた来月に、江連

当社取扱商品・サービス品目

									窓に塗るだけ夏涼しく冬暖かい
LPガス	灯油	ガスコンロ	ビルトインコンロ	給湯器	ガスストーブ	ガス炊飯器	ガス乾燥機	石油ストーブ	光熱フィルター
									不動産業務全般ご相談ください
エアコン	トイレ	台所	防犯・防火	各種器具・水回り修理	ハウスクリーニング	不動産業			

E・C・S株式会社

〒962-0817 福島県須賀川市南上町131-6(東部環状線沿いかワチ向かい)
 TEL0248-75-1075 FAX0248-63-3520
<http://www.e-c-s-co.jp>

