

白井市の皆様へ

⚠️ 屋根詐欺に注意 ⚠️



近年、白井市内でも多く発生している「屋根詐欺」
 近くで工事しているからと言って突然業者が訪問し
 「屋根がずれている」などと言って、点検や修理を勧
 めてくる訪問詐欺が増えています。神野工務店でもご相談の連絡が多く
 きていますが、実際に屋根に上がり点検してみると異常はありません。

そういった詐欺に遭わないためには・・・



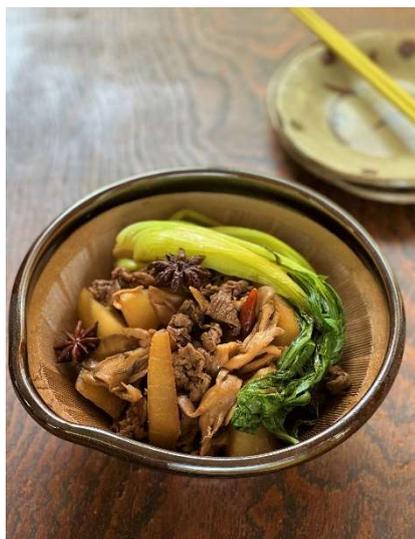
保険金が支払われることを前提とした
 工事の勧誘や契約には応じないようにしましょう。
 屋根に上らせるとどうなる？
 ・わざと壊して写真を撮り「このままでは雨漏りしますよ」
 と高額な工事契約や請求をしてくる。



屋根に上らせない…頼んでいないのに訪問してくる業者には屋根に上らせない事が
 絶対！毅然とした態度でキッパリ断って帰ってもらい、家族や友人に相談しましょう。

すぐに契約しない…値引きやサービスをするなどと言って契約を急ぎます。家族
 に相談されたり、別の業者に点検依頼されると詐欺がばれてしまうからです。

代金は工事が終わってから…工事代金を前金で全額支払うことはまずあり
 ません。契約前にいつ工事代金を支払うかしっかり確認しておきましょう。



牛肉と大根の黒酢煮込み

黒酢を効かせた牛肉と大根の煮込み料理。八角や五香粉の香りも食欲をそそります♪

(2~3人分)

牛肉薄切り…250g、大根…400g、チンゲン菜…1株、マイタケ…1パック、
 生姜薄切り…2枚、赤唐辛子…1本、八角…2個
 黒酢・醤油…各大さじ3、酒…大さじ1、はちみつ…大さじ1、
 鶏ガラスープの素顆粒…小さじ1、五香粉…小さじ1/2、ごま油…大さじ1

①大根は皮をむき、乱切りに、チンゲン菜は縦8等分に切る。
 マイタケは手でさく。赤唐辛子は半分に切り、種を取る。

②鍋にごま油を熱し、大根、生姜、八角を炒める。軽く火が入ったら
 マイタケ、牛肉、Aを加えて混ぜ合わせる。

③②を沸騰させて中火にし、15分ほど煮たらチンゲン菜を加えて弱火にし、
 フタをして蒸し焼きにする。チンゲン菜に火が入ったら、器に盛りつける。

※チンゲン菜は、火を入れすぎると色が
 くすんでしまうので、くたっとして鮮やか
 な緑色になったらすぐ取り出しましょう。