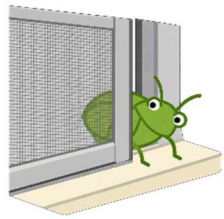
秋はカメムシが冬越しの場所を探す季節。
なんと、わずか3mm ほどの隙間からおうちに侵入！
網の破れだけでなく、網戸と窓枠の隙間もチェック。
洗濯物にくっついて、ちゃっかり“帰宅”することも。
そんな窓まわりのチェックと一緒に、冬の寒さ対策も！





今ある窓の内側に取り付ける内窓「インプラス」で、
窓の断熱性を高め、あたたかく過ごせる住まいへ。

冬の窓リフォームは、神野工務店にご相談ください。

かんたんレシピ



鶏肉と秋野菜の塩麹ごま味噌炒め

【材料：2 人分】

- 鶏もも肉…250ｇ、れんこん…1/2 節、しめじ…1/2 パック、さつまいも（小）…1/2 本、長ネギ…1/2 本
- 塩麹…大さじ１、味噌…小さじ２、酒…大さじ１、ごま油…大さじ１、白すりごま…大さじ１

① 鶏もも肉はひと口大に切り、塩麹をもみ込んで 10～15 分おく。
② れんこんは５ミリ幅の半月切りにし、水に５分程さらして水気を切る。しめじはほぐし、さつまいもは５ミリの輪切り、長ネギは斜め切りにする。
③ フライパンにごま油を熱し、鶏もも肉を皮目から焼き、焼き色がついたら裏返す。
④ れんこん、しめじ、さつまいも、長ネギを加え、酒を入れてフタをし、中火で４～５分蒸し焼きにする。
⑤ 全体に火が通ったら、味噌を加えて混ぜ合わせ、器に盛り付け、白すりごまを散らす。

※塩麹につけて柔らかく、旨みが増した鶏肉と秋の野菜たちをごま油香る味噌炒めに。ご飯が進む秋の味わいをご堪能ください。

白井市の新築・リフォーム　Google クチコミ
信頼を大切に地域 No.1
KAMINO koumuten
(株)神野工務店（かみの　こうむてん）
〒270-1431　千葉県白井市根 1780-116　0120-461-206
工事のご依頼、ご相談お気軽にお問い合わせください！

