



発行所: 有限会社 西川工務店  
松阪市町平尾町164-3  
TEL 0598-51-7040  
FAX 0598-51-7140  
URL <http://www.nishikawakoumuten.com/>

素敵な玄関で

# おうちのイメージアップ!

初対面の人の印象は、出会ってからおよそ3分以内に90%が決まるといわれています。つまり第一印象が、その後の関係性に影響を及ぼすのです。そして、お家の第一印象を左右するのが玄関です。玄関の第一印象を変えて、お家のイメージをアップさせるポイントをご紹介します!



## POINT ①

きれいに片付け!

靴があふれ出た玄関では良い印象は残せません。そこで下駄箱の中に突っ張り棒をセットし、片方の踵を棒に引っかけて並べ、1足ずつ前後に並べます。これで1段に納まる靴の数が倍になりますよ。

## POINT ②

家族のギャラリー

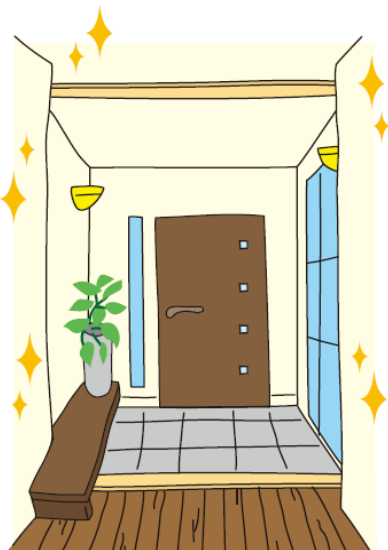
玄関の棚の上に、家族の写真や家族旅行に行ったときに買ったおみやげなどを飾ってみましょう。家族みんなのスペースを作り、お客さまが来たときに楽しい家族の話で盛り上がりますよ。



## POINT ③

風水にとっても重要な玄関

風水では、玄関は「気」の入口です。良い「気」も悪い「気」も玄関を通して入ってきます。悪い「気」を通さないように、明るく清潔な玄関を心がけましょう。



## ハーブたっぷり ガパオライス



フレッシュなバジルと香菜（パクチーなど）の根を使ったアジアン風味満載のレシピです!

### ▼材料(2人分)

- とりひき肉.....150g
- 玉ねぎ.....中½個
- ピーマン.....1個
- パプリカ.....1個
- にんにく.....1片
- バジル(生).....ひとつかみ
- 赤とうがらし(生).....2本
- 香菜(根付き).....3本分
- バジル.....ひとつかみ
- ナンプラー.....大さじ1
- オイスターソース.....大さじ1
- 砂糖.....小さじ1
- 卵.....2個
- サラダ油.....適量
- 白米.....2杯分

### ▼作り方

- 1 調理を始める前にご飯が炊きあがるようにセットする。玉ねぎ、ピーマン、パプリカは細長く切っておく。
- 2 香菜の根はひげの部分を除き、にんにく、赤とうがらしと一緒にすり鉢などで叩いてつぶす。みじん切りでも可。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、目玉焼きを作る。できたら取り出しておく。
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。香りが出たら鶏ひき肉を加えて、色が変わるまでさらに炒める。
- 5 ③のフライパンに、玉ねぎ、ピーマン、パプリカを加え、しんなりするまで炒める。さらに、ナンプラー、オイスターソース、砂糖を加えて味をつけ、最後にバジルを加えてサッと混ぜる。
- 6 炊きたてのご飯に④と②の目玉焼きをのせ、お好みで香菜をトッピングすれば出来上がり。

### 定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

※丸の付いている日が定休日です。

新築・増改築は  
もちろん、キッチンや  
トイレの改修など  
ちょっとした事でも  
お気軽に  
ご相談下さい!!