

KPCニュース 2月号

発行：九州PFIクリエイト
2023年2月発行 第22号

本格的な寒さが身にしみる頃となりましたが、皆様はお変わりなくお過ごしでしょうか。

1年の中で一番冷え込む時期ですので、栄養価の高い旬の食材を取り入れて寒さを乗り切りましょう。

おすすめの食材は、「水菜」です！

水菜にはビタミンCが多く含まれており、免疫力を高めるので風邪予防におすすめです。

また、血液を作る鉄分や葉酸、骨を丈夫にするカルシウムも多く含まれています。

まだまだ寒い日は続きますが、体調には気を付けてお過ごし下さい。



ユーミーマンション

ユーミーマンション 全国実績
7,100 棟
90,000 世帯

当社建築物件
ユーミーマンション入居率 **98.90%**
物件 107棟 全部屋戸数 1465戸 (R4.12/20現在)

無料で **土地診断** できます！



KPCリフォーム・浄化槽推進事業

みやきマルシェ
KPCリフォーム & 浄化槽相談会開催！！
今回は九州電力様とコラボ致します！

開催日：2月18日(土)
開催場所：市村清記念メディカル
コミュニティセンター

- ・外壁塗装
- ・お風呂
- ・キッチン
- ・バリアフリー
- ・洗面化粧台
- ・トイレ
- ・玄関
- ・エコキュート など

住まいのリフォーム
相談・見積無料です！！
お気軽にお問い合わせください！



株式会社みやき浄化槽サービス
〒849-0111 三養基郡みやき町大字白壁5101番地

0120-389-432

香味ダレで頂く豚バラと水菜のレンジ蒸し

調理時間：20分

- ★材料★ 2人分
- ・豚バラ肉(薄切り)：200g
 - ・水菜：100g
 - ・塩こしょう：小さじ1/4
- (香味ダレ)
- ・長ねぎ(青い部分)：1本分
 - ・ミョウガ：1個
 - ・生姜：20g
 - ・酢：大さじ3
 - ・砂糖：大さじ2
 - ・しょうゆ：大さじ1
 - ・ごま油：大さじ1

- ★作り方★
～下準備～ 生姜は皮をむいておきます。
- ①長ねぎの青い部分、ミョウガ、生姜はみじん切りにします。
 - ②水菜は根元を切り落とし、3cm幅に切ります。
 - ③ボウルに①とAを入れ、よく混ぜ合わせます。
 - ④まな板の上に豚バラ肉を広げ、手前に②をのせて巻きます。全体を軽くにぎり形を整えます。
 - ⑤耐熱皿に④の巻き終わりを下にして並べ、塩こしょうを全体にふりかけます。
 - ⑥ふんわりラップをかけて、500Wの電子レンジで5分程加熱します。
 - ⑦豚バラ肉に火が通ったら、③をかけて完成です。



未来を創造する

株式会社 九州PFIクリエイト

Kyushu PFI Create

浄化槽推進事業



KPCリフォーム



ユーミーマンション



Access



本社：〒849-0102

三養基郡みやき町大字箕原3033番地3

TEL 0942-85-7700 FAX 0942-85-7701

支社：〒849-0111

三養基郡みやき町大字白壁5101番地

TEL 0942-81-6510 FAX 0942-81-6511

ホームページ：

<http://kpc-inv.co.jp>

