

KPCニュース3・4月号

発行：九州PFIクリエイト
2023年3月発行 第23号

心地よい春風が吹く頃となりましたが、皆様はお変わりなくお過ごしでしょうか。
お花見の季節が近づいてきました！
佐賀県でおすすめのお花見スポットをご紹介します！

【唐津城】～青い海をバックに満開の桜を鑑賞～

住所：唐津市東城内8-1
見頃：3月下旬～4月上旬

【日の隈公園】～桜のトンネルを楽しめます～

住所：神埼町尾崎4390-3
見頃：3月下旬～4月上旬



お花見をして、春を楽しみましょう！！
まだまだ朝夕は冷え込みますので、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



「ソフィア21新合川」
3月末完成予定

当社建築物件

ユーミーマンション入居率（R5.2/20現在）

97.54%

物件 107棟 全部屋戸数 1465戸

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した！



お足元の悪い中、ご来場
頂いた皆様、誠にありが
とうございました！
今回もお菓子の無料配布
が大好評でした！！



相談会にお越し頂けなかった方も、ぜひお気軽に
お問い合わせ下さい！！

あさりのさっぱり塩焼きそば

調理時間：20分

- ★材料★ 1人分
- 中華麺（蒸し）：1玉
 - アサリ（殻付き）：100g
 - ニンニク：1片
 - オリーブオイル：大さじ1
 - 鷹の爪輪切り：小さじ1/4
 - 料理酒：大さじ3
 - 鶏がらスープの素：小さじ1/2
 - 塩こしょう：ひとつまみ
 - 小ねぎ（小口切り）：適量

★作り方★

- ～下準備～ 中華麺は600Wの電子レンジで1分程加熱しておきます。アサリは砂抜きをしておきます。
- ①ニンニクはみじん切りにします。
 - ②フライパンにオリーブオイル、①を入れ中火で熱し炒めます。
 - ③ニンニクの香りが立ったら中火のまま、鷹の爪輪切り、アサリ、料理酒の順に入れ、蓋をして蒸し焼きにします。
 - ④アサリの殻が開いたら中火のまま、中華麺、鶏がらスープの素、塩こしょうを入れ、炒め合わせます。
 - ⑤全体に味がなじんだら火から下ろし、器に盛り付け、小ねぎを散らして完成です。



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>

