



皆様のおかげで本年も無事に新しい年を迎えることができ心より厚く御礼申し上げます。

2020

謹

これからもますます皆様に信頼していただけるよう社員一同邁進して参りますので本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

謹んで新春のお慶びを申し上げます

山際建設一同



社長：山際



専務：山際



HAPPY NEW YEAR!!

間違い探し  
間違いは  
全部で10個！

HAPPY NEW YEAR!!



# おうちカフェレシピ

## 住まいの快適レポート

寒くなると、温かい飲み物が恋しくなりますね。そこで、おうちでカフェドリンクをつくりませんか？

### ティラミスラテ

- 材料①生クリーム30g  
②マスカルポーネチーズ15～30g(好み)  
③砂糖小さじ1杯  
④インスタントコーヒーの粉をティースプーン1杯  
⑤温めた牛乳100～150cc(好み)  
⑥ココアパウダー適量

**【作り方】**  
ボウルに、①～③を入れて混ぜ、ホイップ状にします。④と⑤をカップに入れ、その上にホイップしたものを乗せ、ココアパウダー適量ふって完成！ホイップは、絞り袋に入れてソフトクリームみたいに絞ってもOK♪



### ピーナッツラテ

- 材料①ピーナッツバター大さじ1杯  
②温めた少量の牛乳  
③インスタントコーヒーティースプーン1杯を少量のお湯で溶かしたコーヒー液  
④温めた牛乳をお好みで100～150cc  
※牛乳は、豆乳に変えてもOKです。

**【作り方】**  
カップに、①と②を入れ、ダマがなくなるまでかき混ぜる。そこへ、③と④を加え完成！



### ホットチョコレート

- 材料①細かく刻んだミルクチョコレート20～30g(好み)  
②牛乳40～50cc(①を溶かす用)  
③牛乳50～100cc(好み)

**【作り方】**  
鍋で②を温め、①を入れて、混ぜながら溶かす。さらに③を加えて温めて完成。

《電子レンジで作る場合》  
カップに、①と少量の牛乳を入れ、600wで20～30秒温めて混ぜ様子を見ながら10～20秒ずつ温めを繰り返してチョコを溶かし、残りの牛乳を加えて、さらに30秒～1分温めれば完成！



※量はお鍋でつくる量と同量が、お好みで加減してくださいね。

### ほうじ茶ラテ

- 材料①お湯30～40cc  
②ほうじ茶の茶葉  
③牛乳をお好みで50～100cc  
④砂糖をお好みの量

**【作り方】**  
鍋に①と②を入れ、濃いめに煮出す。そこへ③を加え、沸騰しないように温める。④を加え、かき混ぜて茶葉を濾して完成。



体が硬くても大丈夫！

### ビギナーズヨガ

1月14日(火) 10:00～11:10  
参加費：¥1,000-/回



申し込み：mamayoga2009@gmail.com  
次回は2月4日(火)の予定です

初心者さま大歓迎！

### フラダンス

1月9日(木)  
10:00～11:30

参加費：  
¥500-/回

申し込み：  
080-6528-5622

2月の予定は  
ホームページを  
ご確認ください。



健康的にスタイルアップ！

### スリムヨガ

1月はお休みです



申し込み：amyoga2015@gmail.com  
次回は2月25日(火)の予定です

## 1月 ワークショップ

※営利活動を目的とした参加は  
ご遠慮ください

### ※参加予約制

各ワークショップの詳細  
(持ち物・参加申し込み等)は  
山際建設ホームページの  
「イベント・ワークショップ」を  
ご覧ください。



### ベビーの時を写真に！ おひるねアート

1月24日(金) 10:00～11:30  
参加費：¥2,500(衣装付)/回  
※ご兄弟は+¥500

アートは「バレンタイン」  
「節分」の2つ

申し込み：講師ブログ参照  
「おひるねアート☆MOON」



間違い探し答え

HAPPY  
NEW YEAR!!



山際建設 HP

「最新情報」

配信しています!!



K-industrial design HP

ブログ UP

しています!!



facebook  
instagram

「山際建設」

「K\_industrial\_home」