

ほっかほっかだよ!

王子公園



当社ビル

阪急王子公園西口前
TSUTAYAさん隣

今回はお車での来場は、ご遠慮ください。
チャイルドコーナーがありますよ!

新年

ご参加料
無料

どなたでもどうぞ

もちつき大会

日時 平成21年1月11日(日) 雨天決行

時間 ① 10:30~12:00 ② 14:00~16:00

もちつきしたい子よっといで!
自分でついた、つくたてのおもちを食べよう!

ついでに...

無料 エコ住宅セミナー

時間 13:00~ 40分程度を予定しています。

省エネ・省資源で環境にやさしい住宅とは?

それは家計にもやさしく、家族の健康にもやさしい住宅のことなのです。
このセミナーを聴けば、そんなエコ住宅のことがわかります!
受講された方には、やきたての蜜芋(みついも・裏面も見てね)を差し上げます。

もちつきの合間に
ご参加ください!

ごあいさつ

神戸、そしてこの王子公園に根ざした建築・不動産会社を目指し、
設立30年目になる弊社。皆様楽しんでいただくために
今回はもちつき大会を企画しました。
もちつきをしたことがないお子さんに、ぜひこの機会に
つかせてあげてください。
みんなてつきたてのおもちを食べましょう!



代表取締役社長
とき た やす あき
鶴田 泰明

お問い合わせは

神戸の次世代に贈る
家づくり

こべっこハウス
KOBEEKO HOUSE
TEL 078-861-0220
〒657-0836 神戸市灘区城内通4-7-16 アイビスパーク1・2F

HPにすぐアクセス! こべっこハウス 検索

「こべっこハウス」は神戸の地元工務店として、約30年の実績を持つ「アイビスGROUP(株式会社キタホーム・株式会社アイビス)」の自由設計注文住宅部門として設立されました。

(財)神戸市産業振興財団「ドリームキャッチプロジェクト認定」

保存版

おもちの食べ方あれこれ

みたらしだんご



お子さんと一緒にべったんべったんおもちをつけて作って見ましょう

お餅 3切 砂糖 小さじ2
たれ みりん 大さじ3 砂糖 大さじ1.5 醤油 大さじ1
片栗粉 大さじ1 水 大さじ2

- ・調味料を鍋に入れて沸かします。いったん火を止めて水溶き片栗粉を入れてさらに弱火にしてだまにならないように良くかきまぜる。
- ・耐熱ボールにおもちと水小さじ1を入れて3分くらいラップ無で芯がなくなるまで加熱し、砂糖小さじ2を入れてめん棒でもちをつく。(下から上へ上げる感じで)
- ・手に片栗粉をつけて1口大にまるめて串にさす。
- ・あらがじめつけておいたタレに絡ませる。焼き色をつけてからタレをつけると一段おいしくなります。

マヨタラポテトと餅のレタス巻き



明太子で作っても美味しいですよ

〈4人前〉
お餅 お好みで ジャガイモ 2個 タラコ 2個
マヨネーズ 塩こしょう お好みで レタス4枚

- ・ジャガイモはレンジで5分加熱する。
- ・ジャガイモの皮をむきすりつぶしタラコ、マヨネーズ、塩コショウを入れて混ぜる。
- ・お餅の上に混ぜたものをのせてオーブントースターで5分焼く。
- ・焼けたらレタスで包んで出来上がり。

餅豆乳グラタン



ヘルシーグラタン。バターはマーガリンでも応用可。
小麦粉を具となじませることでだまにならずに簡単にできます。

〈2人前〉
小麦粉 大さじ3 ベーコン 2枚 餅 お好みで バター 30g 豆乳 400ml 白菜 1/4枚
味噌 大さじ1 粉チーズ お好みで ピザチーズ お好みで

- ・ベーコンと白菜は適当な大きさに切ってレンジで30~40秒加熱する。
- ・鍋にバターを入れて①を焦がさないように炒めてしんなりしたら小麦粉をいれて全体的になじませる。
- ・半分の量の豆乳を入れてなじんだら残りの豆乳を入れてかきまぜる。
- ・ふつふつしてきたら味噌をいれてなじませる。
- ・グラタン皿にバターを塗りホワイトソース、お餅、ベーコン、白菜、ピザ用チーズ、粉チーズの順に入れてオーブントースターで約7分焼きます。

餅入り磯辺揚げ

お酒のおつまみにもぴったり



〈2人前〉
お餅 お好みで ちくわ 5本 サラダ油 適量
衣 小麦粉 100g 水 120g 醤油 お好みで
卵 1個 大根おろし 醤油 お好みで

- ・大根のおろしたれを作っておく。
- ・ちくわの中に細長く切ったもちを詰める。
- ・衣は冷たく冷やした水で作ります。
- ・油に衣を落として中央に浮き上がったら揚げていく。(2分ほど)
- ・適当な大きさに切っておろしと一緒に盛り合わせます。

揚げもちサラダ

サラダの具は冷蔵庫にあるもので♪
揚げもちの香ばしさが新鮮です



〈1人前〉
お餅 2切 キュウリ 2本 レタス 1/2個
トマト 2個 コーン 大さじ4

- ・お餅をサイコロ状に切ります。
- ・小麦粉をまぶして高温の油で揚げる。
- ・キュウリ、レタス、トマトはお好みの大きさに切って皿に盛る。
- ・揚げたてのもちにドレッシングをからませる。
- ・ドレッシングはお好みでどうぞ。

❶もちつき大会会場では、上記の食べ方はできません。つきたてを食べていただくため、きなこ・砂糖じょうゆ・のり・あんこ・甘酒・お茶などをご用意しています。

こべっこハウス **KOBEKKO HOUSE**

表面のエコ住宅セミナーに参加するともらえるよ!



【蜜芋(みついも)】が
どんなお芋かっていうと...



種子島蜜芋

マスコミで話題!
「安納芋」の最上級ブランド

火を通すことにより
普通のサツマイモの約2倍の甘さ。

糖度はサント40度!



甘くてクリーミー!
スイーツみたいな「蜜芋」。
やきいもにして一緒に食べましょう!

