

こんにちはLIXILリフォームショップライフア南柏です。



春風の心地よい季節になりましたが皆様お変わりなくお過ごしでしょうか？
入園、入学を迎えられたお子さん、お孫さんをお持ちの御家族様、誠におめでとうございます!!
心よりお祝い申し上げます。

時よりすれ違う初々しいランドセル姿や、まだ履きなれていない学生服姿の新入生姿を見ると思わず笑顔になりますね。
春はリフォームにも最適な季節です。ジメジメの梅雨～暑い季節を迎える前に出来るリフォームがございますのでお気軽にご相談お待ちしております。

いよいよ当社主催の「お客様感謝祭!!」が迫ってきました！
趣旨は日頃のお客様へ感謝の気持ちをお届けするお祭りとなっております。
お気兼ねなく沢山のお客様のご来場お待ちしております！

LIXILリフォームショップ ライファ南柏 店長 加藤 賢太



。。☆。。 お客様感謝イベント 。。☆。。

「お客様大感謝祭!!」

日時：平成28年4月23日(土) 1日限り！
10:00～17:00

場所：LIXILリフォームショップ ライファ南柏店
楽しいイベント盛り沢山時間指定や数に限りがあるものも
ございますのでご確認の上ご来場ください♪
沢山のご来場お待ちしております！



※詳しくは裏面・同封チラシにて

☆LIXILリフォームフェア2016東京☆

平成28年4月29日(金・祝) 10:00～17:00
4月30日(土) 10:00～16:00

開催地：東京ビッグサイト



既にお問い合わせいただいているお客様も、来場するかお悩みのお客様も簡単に申し込みが出来るよう

返信はがき付チラシをご用意させていただきました♪

LIXILリフォームまるわかりフェアがもうすぐ開催されます！

招待状がないとご来場いただけません!!返信用ハガキの投函お願い致します。

※詳しくは同封返信ハガキ付チラシにて

かんたんレシピ

炊飯器deチキンの ワンプレートディナー

材料

(2人分)

- お米 1合
- 鶏モモ肉 1枚
- エノキ 1袋
- 酒 大さじ1
- 鶏ガラスープ 小さじ1
- おろし生姜・ニンニク 適宜

炊飯器でオールインワン！豪華な一皿が簡単に出来上がります。スイッチオンしたら炊きあがりまでの間に、サラダやスープが作れます。エノキ茸を入れることで不足しがちな食物繊維が補え、カロリーが減らせます。

- ①エノキ茸を5mmに刻む。
- ②炊飯器にといだ米と目盛りの8分目の水を入れる。そこに①とその他の調味料を入れ軽く混ぜ
鶏モモ肉をのせ普通に炊く。
- ③炊きあがったら鶏モモ肉を取り出して、少し冷ましてから切る。
- ④皿にご飯と肉、サラダ等を盛りつければ出来上がりです。
ドレッシングなどで味付けはお好みで！またご飯の硬め、柔らかめは水の調節でしてください。

