



※ あさりの炊き込みご飯 ※

【材料】

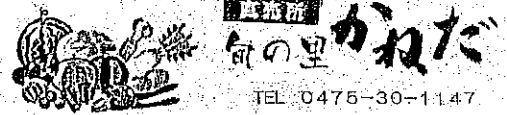
- ・米 (A) 薄口しょうゆ 大きじ1
- ・あさり(砂抜き済) 250g (A) みりん 大きじ1
- ・料理酒 大きじ3 (A) 顆粒和風だし 小さじ1/2
- ・油揚げ 1枚
- ・にんじん 30g
- ・小ねぎ 適量

【作り方】

- 【準備】
- ・米は洗ってザルにあげ、水気を切っておく。
 - ・油揚げは熱湯をかけ、油抜きしておく。
 - ・にんじんの皮をむいておく。



- ① 油揚げは横半分に切り、5mm幅に切る。にんじんは千切りにする。
- ② 鍋にあさりと料理酒を入れ、蓋をしたら強火にする。あさりの殻が開いたら火からおろす。
- ③ 炊飯器に①②(A)を入れ、2合の目盛まで水を入れたらスイッチを入れる。
- ④ 炊き上がったら釜底からまんべんなく混ぜほぐす。
- ⑤ 器に盛り小ねぎをのせたら完成!!



TEL 0475-30-1147

直売所では四月中旬より
 (白子玉ねぎ)
 ミネソラたろぶりの土で育つので、肉厚で
 甘味が強く、生で食べてもおいしい。
 (大夕喜タケノコ)
 えぐみが少なく柔らかいので、生でも
 食べられる。
 ※地方発送も承ります。
 かねだ食堂では三月中旬より
 茨城県産熟成常陸秋そばの十割
 手打ちそばをほはじめました。
 ※期間限定のためなくなり次第終了です。



あなたの土地は“売地”になっていますか？

Ryosou ニュース

両総だより メール配信スタート
 現在、封書にてお届けしております「両総だより」を
 ご希望者にはメール配送を行うサービスを開始致しました。
 ご希望の方は、両総管理HPの問合せメールより
 「両総だよりメール希望」とお送り下さい。

YouTube チャンネルスタート
 売地としてお預かりしている物件の紹介映像を
 1月下旬よりスタートしました。
 ご自身の物件に近い情報があればご参考まで！
 チャンネル登録・イイネ! ボタンもお忘れなく

弊社が専ら管理をマセている中で、土地をご購入された当時の
 思いと現在とは所有する理由に大きなギャップが生じているのを
 感じます。
 もし売却のご意思がございましたら、買い手の目に触れる機会と
 なるよう不動産業指定の流通網に載せたり、地元のリスマーカーや
 取引のある不動産業者との連携、近隣のへのご提案など
 マセていたいたします。
 土地の価値が異なるように、ローションや買い手がつく運
 びも異なりますため、販売に至るまでの期間も異なります。
 この点にマセればご容赦いたされれば幸いです。
 ご所有地の売却をお考えの場合には、ご一報いたされ
 ますようお願いいたします。

新年度

令和六年も早三か月が
 終わろうとしております。
 日々毎日の如く変わろうと
 している社会情勢が、
 今まさしく情報の多様化
 なんです。

私共、両総管理も一日一日を
 しっかりと対応し、処理して
 まいりますので、
 新年度もよろしく
 お願い致します。

代表 木林

