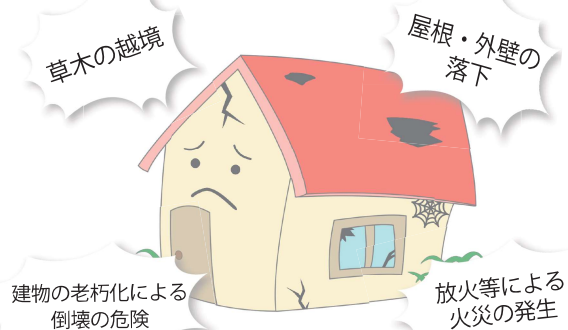


ご所有の空き家にお悩みの方、ご相談ください！

空き家の放置には、様々なリスクが...



自分だけではなく
近隣にも迷惑がかかる恐れも...



手直しをしたら別荘のように使えないかな

☞リフォーム見積もりはもちろん無料！
建物の一部分のみ利用することもできます！



空き家を利用して収益を生めないだろうか

☞修繕をして借家や、解体して貸駐車場としても！



いっそ手放してしまっってスッキリしたいなあ

☞もちろん売却のご相談も受け付けております！

“空き家”に関するお悩みには、様々な解決法がございます。お客様それぞれにあった方法をご提案致しますので、お気軽にご相談ください！

ご予約・お問い合わせはこちらから（事前予約制）

TEL: 086-284-6170

Web: <https://www.ebisuya-net.co.jp/contact/edit>



今月のおすすめレシピ <ころころ枝豆はんぺんボール> 森安晴香

枝豆といえば、暑い夏、キンキンに冷えたビールのお供に欠かせないおつまみ。そのまま食べるだけでなく、ご飯・炒めもの・サラダなど、鮮やかな緑色を活かした料理メニューも満載です。栄養素としてはタンパク質を豊富に含むほか、ビタミンB1、B2、C、葉酸、鉄、カリウムなどの様々な栄養素を含んでいます。疲労回復効果が高いので夏バテしやすいこの季節にぴったりの食材です。



<材料 2～3人分>

はんぺん	2枚	こしょう	少々
枝豆（むき身）	30g	片栗粉	大さじ2杯
ハム	2枚	サラダ油	大さじ1と1/2杯
コーン缶	30g	片栗粉	適量
マヨネーズ	大さじ2杯		
塩	少々		

<作り方>

- ジッパー付き保存袋にはんぺん、マヨネーズ、塩、こしょうを入れて手でよくもみ込む。
- はんぺんが均一につぶれたら、ハムを小さくちぎり入れる。コーン缶、枝豆、片栗粉（大さじ2杯）を加え、さらに良くもんで混ぜ合わせる。
- 2をスプーン1杯程度手に取って丸め、表面にまんべんなく片栗粉をまぶす。
- フライパンにサラダ油を引いて中火に熱し、3を並べ入れる。返しながら焼き、全体に焼き色がついたら完成！