

9/21 土

10時～16時

場所: いい・りふおーむ

P おおにし酒店

誰でもご参加できます

いいフェア

～みんなでお月見会～

先着

20名様

ご来場者プレゼント

アンケートにご協力いただいた
お客様にプレゼントを
ご用意しています。



いい・りふおーむ通信

LIXILリフォームショップいい・りふおーむが知っておくとちょっと
お得な情報やお店のイベント情報、施工事例等をお届けします。



No.19

2024年9月1日発行



ホームページ

いつもいい・りふおーむをご愛顧いただきありがとうございます。夏の疲れが出る頃ですが、皆様お元気でお過ごしでしょうか？先日のいいフェアは「第4回ありがとう大抽選会」を開催し、たくさんの方にご来場いただき、楽しい抽選会となりました。今月のいいフェアは通常通りの内容で開催いたしますのでお気軽にご参加ください。残暑厳しいですが、皆様お体にお気をつけてお過ごしください。



ワークショップのご案内

今回はハンドメイド作家DONOKOさんを講師に迎えましてワークショップをします。初心者の方でも大丈夫！お気軽にご参加ください。

限定
10名様

※①～③のどれかをお選びください。

①リース1500円



②ほうき1000円 ③フォトフレーム1000円



Instagram



DONOKO Instagram



IHクッキング体験会 お月見団子を作ろう

十五夜とは1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝をする行事です。

IHクッキングヒータを使って簡単なお団子が作れるよ♪きな粉やあんこを添えて食べましょう。



雑貨販売

ハロウィン雑貨やポーチなどすべて一点物。

プレゼント用にも最適です。

YUKO

DONOKO



内容: ハロウィン雑貨を作ろう

いいフェアご来場さま限定

- 参加費:
- ①リース 1人~~2000円~~→1人1500円
 - ②ほうき 1人~~1500円~~→1人1000円
 - ③フォトフレーム 1人~~1500円~~→1人1000円

※①～③のどれかをお伝えください。

- 時間:
- ①午前の部 10:00～12:00 5名様まで
 - ②午後の部 13:30～15:30 5名様まで
- ※定員になり次第締切

申込期間: 9月18日(水)まで
※午前の部か午後の部をお伝えください。

講師: ハンドメイド作家DONOKOさん

申込先: TEL0120-947-401(いい・りふおーむ)

※LINE、Instagramからも申込み可
お名前とワークショップのご希望の時間①か②
種類①～③をお選びいただき人数をお伝えください。

いつもよりお安く
なっています。材
料もいっぱい揃え
てるから、みんな
遊びに来てね♪



LINE





前回のいいフェアのようす

6月15日(土)のいいフェアは「第4回ありがとう大抽選会」を開催いたしました。一年に一度、お客様に日頃の感謝を込めて豪華景品が当たる抽選会を開催し今年も4回目となり、たくさんの方に参加していただきました。たくさんの応募とインスタライブご視聴、そして暑い中わざわざご来場していただいた皆様、いいフェアを盛り上げていただき本当にありがとうございました。



ご当選されたお客様



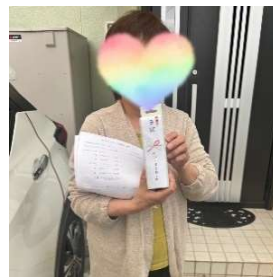
Instagramで抽選会の様子を見ることができます。いいね＆フォローよろしくお願いします。



特賞: 電気圧力鍋



A賞: ふとん乾燥機



B賞: ハンディファン

皆様に大変喜んでいただきました。来年のありがとう大抽選会もお楽しみに♪



C賞: お菓子セット

※一部の方にお写真を撮らせていただきました。ご協力ありがとうございました。



D賞: 松源の商品券



リクシル リフォーム フェス2024

9/7(土)8(日) 10:00~17:00

会場▶LIXIL和歌山ショールーム

会場をおまちがえないように

特典①ご来場特典

ショールームラニー参加のお客様に
保冷バックプレゼント ※1家族1セット(2枚入り)限り

特典②お見積り特典

ご来場の上、お見積りのご依頼で大抽選会!
さらにWチャンスで素敵なグッズをプレゼント!

特典③ご成約特典

お見積りの商品をご成約で10年長期保証
を特別料金でお申込みいただけます。

ご来場の際にチラシが必要です。
まずはいい・りふおーむへご連絡ください。

10年続く安心を特別価格で



かんたんレシピ

かぼちゃときのこのニョッキ

かぼちゃのほんのりとした甘みとアンチョビの塩気が絶妙にマッチ。秋食材を楽しめるメニューです。



①かぼちゃは皮を切り落として茹で、水気を切って塩を加えて漬す。小麦粉を加えて混ぜ合わせ、2センチ幅の円盤状に丸める。たっぷりの湯に塩を加えて茹でる。浮き上がってきたら取り出す。

②舞茸、しめじは石突を取り、手でさく。マッシュルームは薄切りにし、アンチョビ、ニンニクはみじん切りにする。

③フライパンにオリーブオイルを熱し、②を加えて炒める。キノコ類がしんなりしたら、①を合わせ、黒コショウで味をととのえる。

④器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らして黒コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

材料

(2人分)

- かぼちゃ…250g、小麦粉…60g、塩…小さじ1/2
- 舞茸・しめじ…各1/2パック、マッシュルーム…3個、アンチョビ…25g、ニンニク…1/2かけ
- イタリアンパセリみじん切り・塩・黒コショウ・オリーブオイル…適量

※ニョッキは浮き上がってきたら取り出すサイン。長く茹でると分離することがあるのでご注意ください。

