

皆様の大切なマンションをお任せいただいているモリモトクオリティについて、あまり詳しくご存知ない方もいらっしゃるかもしれません。もっと安心してマンションライフを楽しんでいただくために、私達の会社の歴史を紹介させていただきます。

- 2006 ● 総管理棟数300棟突破
- 2003 ● 建物診断・設計監理業務開始
- 2003 ● 一級建築士事務所開設
- 2003 ● プロバティマネジメント業務開始
- 2001 ● 総管理棟数200棟突破
- 2001 ● 本社を渋谷区恵比寿南・支店を目黒区上目黒へ移転
- 2000 ● OM FiND創刊
- 1998 ● 設立10周年
- 1996 ● 総管理棟数100棟突破
- 1995 ● 24時間緊急対応サービス開始
- 1988 ● 株式会社オー・エム・サービス創業



料金受取人払郵便

渋谷局承認

1045

差出有効期間
平成31年12月
17日まで
(切手不要)

1508790
214

東京都渋谷区
恵比寿南 3-7-4

(受取人)
株式会社 モリモトクオリティ
OM FiND 編集部



A
全国百貨店共通商品券
10,000円分
10名様に



C
防災一式セット
リュック
3名様に

何も用意していない人向けに、お助めの防災用品が入った持ち出しリュックセットを3名様にプレゼント。



B
Dyson Pure
Hot+Cool Link
3名様に



スマートに空気を清浄しながら、温風も涼風も。冬はヒーターとして夏は扇風機としてご利用いただけます。

D
『かんたん&おしゃれなバーベキューの人気レシピ』
3名様に

おつまみからデザートまでお洒落で華やかなレシピを紹介した料理本を3名様にプレゼント。



ファックスで送られる方は、ページごと切り取り、20ページのみお送りください

人気の料理本から今日の1品を



Cook Book!

《立ち読み料理本》



撮影：三村健二 / 料理製作：石川範子 / スタイリング：新田亜素美

今回の料理本

『かんたん&おしゃれなバーベキューの人気レシピ』

本体1,360円(税別)
BBQレシピタンク監修 立東舎

アウトドア専門レシピサイト「BBQレシピタンク」で人気のメニューから、フライパンや鍋で手軽に作れて歓声があがる76レシピを厳選。おつまみからデザートまでお洒落で華やかなレシピを紹介しています。



焼き物3種

●材料(作りやすい分量)

{1} アスパラガスの生ハム巻き

- グリーンアスパラガス.....8本
- 生ハム.....8枚
- 塩・こしょう.....各少々

{2} 牛肉のきのこ巻き

- 牛薄切り肉.....8枚(約300g)
- エリンギ.....2本
- えのきたけ.....小1袋
- 塩・こしょう.....各適量
- 小麦粉.....適量
- しょうゆ.....大さじ1

{3} ホタテのベーコン巻き

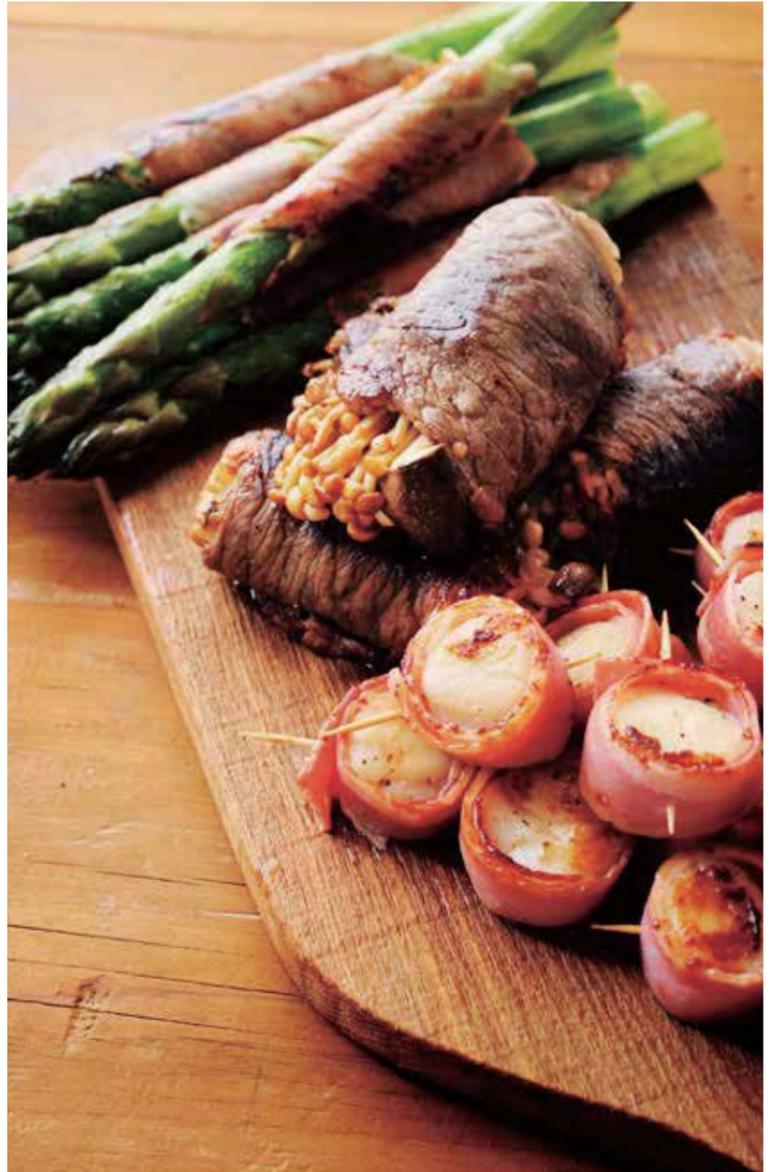
- ホタテ貝柱(生食用).....12個
- ベーコン.....6枚
- 塩・粗びき黒こしょう.....各適量
- オリーブ油.....適量

▶ 下準備

- {a} アスパラガスは根元のかたい部分を切り落とし、下から5~6cm くらいまで皮をむいて生ハムをしっかりと巻く。塩、こしょうをふる。
※アスパラガスが太ければ、下ゆでしておく。
- {b} エリンギは縦4等分に、えのきは手でほぐし、8等分にする。牛肉に塩、こしょうをふり、きのこ類を巻く。
- {c} ホタテはキッチンペーパーで軽く水けを取り、塩、こしょうをふる。ベーコンは長さを2等分に、ホタテをしっかりと巻いて楊枝で留める。
※ベーコンの塩けによって塩の量を加減する。

MEMO

バーベキューグリルの準備ができていれば、網や鉄板を使って炭火で焼いても BBQらしい。



●作り方

- 1 フライパンにオリーブ油を熱して {a} を入れ、転がしながら、アスパラガスの色が鮮やかになるまで火を通す。
- 2 油が足りなければオリーブ油を足し、小麦粉を薄くはたいた {b} を巻き終わりを下にして入れ、全体にこんがり焼き目がつくくらいまで焼く。しょうゆを全体に回しかける。
- 3 油が足りなければオリーブ油を足して {c} を入れ、全体的に白っぽくなって表面に焼き色がついたら、裏返して20秒ほど焼く。焼きすぎには注意。

●BBQ レシピタンク

バーベキューやキャンプなどで役に立つ、かんたん&おしゃれな料理をまとめる人気のアウトドアレシピサイト。掲載レシピは常時1,000点以上。食材・シーン・ジャンル別にかテゴライズされたレシピはどれも華やかでデザートなども充実。BBQの豆知識やアウトドアで役立つ便利アイテム、BBQファッションなども発信している。

<http://bbq-recipe.jp/>

