

お木リごと発見!

— リフォーム事例編 —

西部ガスリビングで手がけた施工事例を、ご依頼くださったお客さまのお話とともに紹介します。

今回のお客さま 福岡市西区 Nさま

築25年のマンションをリフォームしました。

リフォームのきっかけは?

「主人の両親が家を新築し、住んでいた4LDKのマンションが空き家になるので、4人家族の私たちが住みやすいようリフォームして移り住むことにしました。両親がいつ遊びに来てもいいように和室を残したい、小学生の男の子と女の子の2人の子供にそれぞれの部屋も必要、主人の趣味の道具を収納する場所を確保したい。そんな希望を抱きつつ、いくつかの業者さん見積もりをお願いしました。その中で、提案の内容と金額がどこよりも良かったのが西部ガスリビングさんでした」



玄関まわりは見せる収納 悩みの種を空間の演出に。

「リフォームで一番大きく変えたのが玄関まわり。以前住んでいたマンションでは、主人の趣味の道具が片付かないことが悩みの種でした。それで、まずはサーフボードを玄関に置きたいと伝えたことから、見せる収納スペースをつくるアイデアにつながっていきました。広々とした玄関はものがたくさんあるのにすっきりして、とても気に入っています」

希望通りの居心地のいい空間に

「リビングのドアを親子ドアから引戸に変更したり、トイレはちょっと冒険してスヌーピーの壁紙を使ったり。自分たちが選んだものが本当に正解なのかいろいろ迷ったりもしたのですが、結果的にはイメージした通りの居心地のいい空間になりました。間取りは以前と変わっていないのに、リフォームしたお陰で家族4人が住みやすい素敵な我が家となりました」



Before



After

①趣味の道具を玄関にディスプレイ
サーフボードやウェットスーツなどの重さに耐えられるよう下地を補強した壁。天然木の化粧板もおしゃれです。

②リビング
床のフローリングと天井のクロスが奥行きを感じさせるリビング。奥様が好きなヴィンテージ家具がシンプルな空間に映えています。



今回担当したのは

営業/本村

お問い合わせ・ご相談はお気軽に! リノベーション事業部 ☎0120-494-312

お役立ち 知識

冬のお困りごと 窓の結露対策編

冬になると、窓やサッシの周りに付く結露。放っておくとカビやダニの発生だけでなく、家の腐食の原因になったりするため、そのままにしておけません。けれど、忙しい朝に毎日拭き取るのも大変ですね。そこで今回は、冬の朝を憂鬱にする結露の対策方法をいくつかご紹介します。

解決方法その① 身近な商品やちょっとした気遣いでこまめに対策!

- 結露防止シート・フィルム(断熱シート)**
窓に貼ることで、断熱効果により結露を防止します。裏面にシール加工が施されているものが結露防止シートとして販売されていますが、一般的な緩衝材(いわゆるプチプチ)でも代用することができます。
- 結露給水テープ**
結露した水滴が窓枠に溜まるのを防ぎたい場合は、結露吸水テープがオススメ。窓の下部分にテープを貼っておけば下に落ちてきた水滴を吸収し蒸発・発散してくれるので、窓枠等にカビが発生するのを防いでくれます。
- 結露防止スプレー**
スプレーして拭き取るだけで、効果が持続する結露防止スプレーや、乾燥すると透明な膜になって結露を吸収し、ジェル状になって水滴が落ちるのを防ぐ結露吸収スプレー等、様々な商品が販売されています。

解決方法その② 簡単なガラス交換や二重窓に改修して快適空間!

断熱性能の低い窓から最新の窓に交換した方が、結露対策としては効果が高いのですが、窓の交換は大掛かりな工事を伴います。そこで、サッシの枠はそのまま中のガラスだけ交換する方法【真空ガラス】と、現状の窓の室内側にもう一つ窓を付ける方法【二重窓】をご紹介します。

【真空ガラス:スペーシア】(日本板硝子株式会社)
既存のサッシはそのまま、今ある窓ガラスを【真空ガラス】に取り換えて簡単リフォーム。ガラスだけの交換なので、外観等は損ないません。スペーシアはあたたかさを逃さず、お部屋を快適に保つ高断熱窓ガラス。また、ガラスの表面温度が下がりにくくで結露を防ぐ効果に優れています。

【二重窓:かんたんマドリモ内窓ブラマドU】(YKK AP株式会社)
いまある窓に内窓を取付けて【二重窓】に。内窓をつければ断熱性が高まり、冷たい外気の影響を受けにくくなります。また、冬でも窓が冷えにくくなり、結露の発生がおさえられます。

かんたんマドリモ
樹脂フレームで断熱
樹脂はアルミの1000倍熱を伝えにくい素材です。

いまある窓
空気層で断熱
窓に空気をはさむと熱は伝わりにくくなります。

冷たい
暖かい
空気層

お気軽に! ご相談ください!

リノベーション事業部 井上

2019年も残すところあと僅かになりました。

今年は消費税率の変更、台風や大雨による自然災害、ラグビーワールドカップの日本開催などいろいろなことがありました。弊社におきましては、7月に熊本でホテルをオープンさせました。お住まいのことだけでなく、旅先でも皆さまのお役にたちたいと思っております。また、皆さまのご支援のもと、こまめだよりを発行し続けることができ、心から感謝しております。来年も皆さまのお役にたてる紙面づくりを目指してまいります。では、よいお年をお迎えください。来年もこまめだよりともども、よろしくお願いいたします。

西部ガスリビング株式会社

年末年始【2019.12.27~2020.1.6】お休みさせていただきます。

こまめなプレゼント
本紙に折り込みの「こまめだよりVol.21」アンケートにお答えいただいた方に抽選でプレゼントを差し上げます。

次回Vol.22は、2020年3月下旬発行予定です。こまめだよりについてのお問い合わせは、河野・宿利まで。

人と快適のまんなか。

&and 西部ガスリビング

812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭3丁目1番35号 営業時間 / 平日9:00~17:50
TEL 092-633-2225 FAX 092-633-2109

☎0120-494-312

2019年12月発行 No.11909097

こまめだより

Vol.21 2019.12



「こまめだより」はお客さまと西部ガスリビングを繋ぐ季節のお便りです。みなさまのお声をもとにちょっと役立つ情報をお届けします。

おまめくん こまめちゃん

人と快適のまんなか。

&and 西部ガスリビング

西部ガスリビング 検索

令和初めての年末年始



大宰府政庁跡は、約1300年前に大和朝廷が置いた大規模な役所跡

令和ゆかりの地・太宰府へ おすすめスポット巡り

1 全国から参詣に訪れる「令和」の新たな観光スポット

新元号「令和」の典拠は『万葉集』の「梅花の歌三十二首序文」。その序文から、坂本八幡宮は、「梅花の宴」を催した場所とされる候補地の1つで、元号発表直後から令和ゆかりの神社として大きな注目を集めました。境内には令和の石碑も新設され、いまでは太宰府を代表する人気観光スポットに。来年は令和になってはじめてのお正月。初詣も混雑が予想されますが、新たな時代を迎えた記念に足を運んでみてはいかがでしょうか。

坂本八幡宮
福岡県太宰府市坂本3-14-23
TEL 092-928-3100(社務所)
時 間 / 9:00~16:00(社務所)
定 休 日 / 月曜・水曜(社務所)
※参拝は自由



山菜 日和・お茶々
福岡県太宰府市市街1-15-16
TEL 092-929-0626
営業時間 / 11:30~14:30(LO)
定 休 日 / 月曜(祝日の場合は翌日)、12月26日~1月2日
店長の山下さん

2 「梅花の宴」の模型も展示 大宰府の歴史と文化を学ぼう

坂本八幡宮から徒歩8分。大宰府政庁跡に隣接する場所にあり、1300年前から続く大宰府の歴史や文化が学べる資料館です。館内では発掘調査で検出された遺構をそのまま保存公開し、出土遺物や政庁の模型なども展示。博多人形でつくられた「梅花の宴」の模型もここで見るができます。

大宰府展示館
福岡県太宰府市観世音寺4-6-1
TEL 092-922-7811
営業時間 / 9:00~16:30
定 休 日 / 月曜(祝日の場合は翌日)、12月28日~1月4日
入 館 料 / 一般200円、高・大学生100円、小・中学生 無料
学芸員の田中さん

3 古民家の落ち着いた空間で ほんと和む優しい手料理を

木や草花に囲まれた一軒家は、大正末期に建てられたもの。連日多くの観光客で賑わう太宰府天満宮の参道のすぐ近くにありながら、ゆったりと心落ち着く時間が過ごせる隠れ家的なお店です。たらの芽やふきのとうなど山菜を使った料理は、懐かしくもしみじみと自然のありがたさを感じる優しい味わい。山菜天むす定食や冬限定のダゴ汁定食(1,650円)なども人気です。

ごまめなプレゼント
折込の「ごまめだよりVol.21」アンケートにお答えいただいたお客さまの中から抽選で「山菜天むす定食」をペアで5組様にプレゼント!(締切1月20日)

4 ここでしか味わえない! 限定メニューは必食です

数ある「もち吉」の店舗の中でも、ここでしか食べられない限定メニューが大人気。「ハムエッグたい焼き(200円)」は、餡の代わりに入ったハムエッグ、キャベツ、マヨネーズのバランスが絶妙で、小腹が空いたときにもってこい。また、自慢のお煎餅を砕いて入れたものなど11種ある「スペシャルブレンドソフト(350円)」も絶品。甘塩っぱいソフトクリームは癖になる美味しさです。



もち吉 宰府夢参道店
福岡県太宰府市市街1-12-5
TEL 092-922-2277
営業時間 / 9:30~17:30
12月31日~1月1日24時間、2日夜1:00、3日6:00~23:00、4日~15日8:00~19:00
定 休 日 / なし



6 悪いことをウソにする? 縁起物の和菓子で福を招こう

太宰府天満宮で毎年1月7日に行われる「鶯替え」は、去る年の悪いことを嘘にして、新年の良いことに替える神事。「うそ鳥」は福を招く天神様の守り鳥です。これにちなんだ縁起物のお菓子が「うその餅」。青しそ風味の爽やかな味で、太宰府土産として人気です。1箱に1個入っているうそ鳥の人形は、元旦から1月末まで「木うそ」、それ以外は博多人形の「土うそ」になります。

太宰府天満宮御用達 梅園 菓子処
福岡県太宰府市市街2-6-16
TEL 092-922-4058
営業時間 / 9:00~17:30
定 休 日 / 毎月第一月曜、12月は無休、1月は8日のみお休み
スタッフの森田さん

5 体験できます! 福招く「木うそ」の絵付け

観光案内などを行っている太宰府館では、太宰府を代表する民芸品で福を招く縁起物「木うそ」の絵付け体験を実施。毎月第2日曜日(11~15時)は、予約不要で参加費は1,000円。誰でも気軽に参加できます(平日は2週間前までに要予約、5名~)。用意される「木うそ」は7cmサイズ。自分で色を塗って仕上げた完成品は、いいお土産になりますよ。

地域活性化複合施設 太宰府館
福岡県太宰府市市街3-2-3
TEL 092-918-8700
営業時間 / 10:00~18:00
定 休 日 / 水曜

7 梅の酸味がアクセント? 食べ応え満点バーガー

自家製タルタルに太宰府名物の梅を忍ばせ、パーティではなく唐揚げを挟んだハンバーガー。それが、「太宰府バーガー」(550円)です。こんがり焼いたパンズも香ばしく、独特の酸味が食欲をそそると大人気。ほか、チキンカツを挟んだ「合格祈願バーガー」(600円)や「筑紫庵唐揚げ」(550円)などもおすすめ。店内にはイトインスペースがあり、持ち帰りも可能です。

太宰府バーガー&唐揚げ専門店 筑紫庵
福岡県太宰府市市街3-2-2
TEL 092-921-8781
営業時間 / 10:00~18:00 (売り切れ次第終了)
定 休 日 / 不定休

おまめくん・こまめちゃんプレゼンツ こまめなレシピ 拡大版

ランチに。 焼き立てアツアツをどうぞ!!
おもちピザ



材料 (フライパン1枚分)
餅 4~5個 <お好みの具材>
ケチャップ 適量 玉ねぎ(スライス) 1/4個分
とろけるチーズ 適量 ビーマン(輪切り) 1/2個分
塩コショウ 適量 ベーコン 1枚
バター 適量 ミックスベジタブル 適量

つくりかた
①フライパンにバターを溶かし、餅を並べ軽く塩コショウをふり、フタをして弱火にかけます。
②お好みの具材を切ります。
③餅が柔らかくなってきたら、下面がカリッと焼けてきたサイン。フライ返しで裏返しにします。
④ケチャップを塗り、②の具材、チーズをのせます。
⑤フタをして弱火で3~5分程度焼いて完成。

ごまめPOINT
餅の厚みを半分にカットしておくと火の通りが早いです。硬い時は軽くレンジしても。

※冬休み中の子どもと一緒にクッキング※
ホットプレートでミニピザを焼いてパーティー気分!
①丸餅1個をめん棒で伸ばす。
②ケチャップを塗り、具を自由にのせる。
③ホットプレートに並べて焼く。

※大人のおつまみに※
マヨネーズをベースに塗って、ちぎったアンチョビとしらす、プロッコリーを乗せ、オリーブオイルをかけて焼く。アテにどうぞ。

残ったおせちのアレンジレシピ: お煮しめ編

家庭の定番料理に簡単アレンジ。 こんやくも美味しい
お煮しめカレー



材料
残ったお煮しめ 適量 カレールウ 適量
お水 適量

つくりかた
①残ったお煮しめ(煮汁もあれば一緒にどうぞ)がひたひたになるくらいのお水を入れて火にかけます。具材にはすでに火が通っているので、次に投入するカレールウが溶かせるくらいに煮立てば十分です。
②お好みのカレールウを溶かします。
※お煮しめにはしっかり味がしみていますので、カレールウはいつもより少なめでOK。お味を確認しながら増やしてみてください。
③絹さややインゲンなどをお鍋にもどして、余熱で温まったら完成です。

ごまめPOINT
彩りに入れていた餅さややインゲンなどは除いて、後から加えた方が火が通りすぎずきれいです。

お煮しめカレーをさらにアレンジ。 和風のお煮しめだからこそ
カレーうどん



材料
残ったお煮しめカレー 適量 片栗粉 適量
うどん 適量 おねぎ 適量
うどん用のお出汁 適量

つくりかた
①うどんをゆで始めます。(冷凍うどんをレンジしても大丈夫!)
②うどん用のお出汁を温めます。温まったら、残ったお煮しめカレーを適量入れて、おつゆとなるカレーにします。
③おつゆとなるカレーに水溶き片栗粉を少しずつ加えて、お好みのとろみをつけます。
④器に盛って、おねぎをちらして完成です。

ごまめPOINT
スープカレーのようなさらさらした感じを目指しましょう

※記載している金額はすべて税込です。