お宝りごと発見!!
ーリフォーム事例編ー

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宅の奥様のお話とともに紹介します。

今回のお客さま
福岡市 Yさま

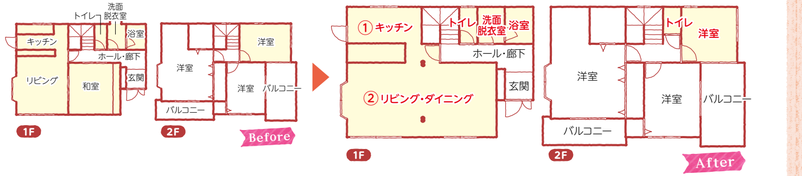
長男の独立がリフォームのきっかけに。

「夫婦と息子2人の4人で長年暮らしてきた我が家は、築28年の一軒家。収納が少ないことと、キッチンやお風呂など水回りの老朽化が気になっていました。リフォームしようと決断したのは長男が結婚し、独立したことがきっかけです。家族の形が変わったこのタイミングに、思い切ってより快適に暮らせる家にしたいと考えました」

夢が叶った対面式キッチン。

「1階はキッチン、お風呂、トイレを新しくして、和室をダイニングと間仕切りなしのリビングにリフォーム。寝室がある2階には、新たにトイレを設けました。すべてに大満足していますが、一番はやはり対面式キッチン。部屋が見渡せるので家族の存在を感じながら料理ができます。家族にも私の姿が見えるようになったせいか、主人はたまにコーヒーを淹れてくれますし、次男も手伝いをしてくれるようになりました。広さは前と同じなのに、とても広く感じます。家族同士がとてもいい距離感で過ごせているのはそのおかげかもしれません」

①キッチン
以前は独立型で閉鎖的空間だったキッチンが対面式のオープンキッチンに。



②リビング・ダイニング
遮る壁のない広々としたリビング・ダイニングルーム。外の光もたっぷり入ってきます。

◀もとは和室だった部屋がモダンにチェンジ

お嫁さんと孫が来てくれるのが嬉しい!

「いま一番嬉しいのは、お嫁さんが初孫を連れて毎週食事に来てくれること。リフォームした家の居心地がいいこともあり、安心して来てくれているんじゃないかと思っています。西部ガスリビングさんには本当にお世話になりました。見積も提案も工事も何もかも、結論を急かしたり無理強いしたりすることなく、吉村さんが落ち着いて対応してくださいました。すべてが快適で、心から感謝しています」

今回担当したのは

▲営業／吉村

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

&and COMFY HOTELスタッフKさんの こまめなレシピ

甘くてやわらかい春きゃべつを使った和えものはたくさん作ってストックしておくのもおすすめです。作りたてとはまた違った味わいになります。

ぱぱっと出来ておいしい 春きゃべつの和えもの三種

■春きゃべつとベーコンのチーズ和え

材料 (2人分)

春きゃべつ……3〜4枚　パルメザンチーズ…適量
ベーコン……2〜3枚　オリーブオイル…小さじ1

こまめPOINT
お皿にキッチンペーパーを敷き、ベーコンが重ならないように広げ、上からもキッチンペーパーを乗せて軽く押さえます。レンジに入れ、500W で3〜4分加熱すると簡単ヘルシーなカリカリベーコンができます♪

つくりかた

①ベーコンを切り、カリカリになるまで乾煎りしておきます。
②きゃべつは芯と葉の部分を分けて、ざく切りにします。沸騰したお湯に芯の部分を入れて茹で、柔らかくなったら葉の部分をさっと茹でます。茹で上がったら、ザルに取り、水気を切ります。
③きゃべつをボールに移し、オリーブオイルを入れてよく混ぜ合わせます。
④最後にベーコンとパルメザンチーズを入れてさっくり混ぜ合わせたらできあがりです。

アレンジ!

◀ナッツとブラックペッパーを追加すると大人なおつまみに。

サバの水煮缶を追加してパスタに。サバ缶のタレと少量のめんつゆで味が決まります。▶

■春きゃべつと桜えびの満開和え

材料 (2人分)

春きゃべつ……3〜4枚
桜えび ……適量
ポン酢……小さじ1/2
和風顆粒だし…小さじ1/2
砂糖 ……少々

つくりかた

①桜えびは香ばしくなるまで乾煎りしておきます。
②きゃべつは芯と葉の部分を分けて、ざく切りにします。沸騰したお湯に芯の部分を入れて茹で、柔らかくなったら葉の部分をさっと茹でます。茹で上がったら、ザルに取り、水気を切ります。
③きゃべつをボールに移し、和風顆粒だしと砂糖を入れて、よく混ぜます。
④その後ポン酢を加え混ぜます。
⑤最後に桜えびを入れて軽く混ぜ合わせたらできあがりです。

■春きゃべつとしらすのカラフル和え

材料 (2人分)

春きゃべつ……3〜4枚
★塩蔵わかめ ……5g
★ミニトマト……4個
★しらす ……小さじ2
★ごま油 ……適量
醤油 ……適量

つくりかた

①塩蔵わかめは塩を洗い流し、水につけて塩抜きし、食べやすい大きさに切っておく。
②ミニトマトも4等分にくし切り。
③きゃべつは芯と葉の部分を分けて、ざく切りにします。沸騰したお湯に芯の部分を入れて茹で、柔らかくなったら葉の部分をさっと茹でます。茹で上がったら、ザルに取り、水気を切ります。
④きゃべつをボウルに入れ、★を加えてよく和える。
⑤味見して味が薄ければ、少しだけ醤油を加える。

※作り置きする際は、トマトの種の部分を除いておくと水っぽくなるのを避けられます。

春のこまめな特別企画　&and COMFY HOTEL アンドコンフィホテル熊本城ビュー

桜咲く 熊本城へ…。
力強く復興する熊本城。アンドコンフィホテルの屋上城見テラスから桜咲く、その全景をご覧いただけます。

ご宿泊料金(朝食付) 500円OFF
こまめだよりをご覧の方へご宿泊を500円引きにてご提供いたします。
対象期間 〜2021年3月31日まで

■お電話(096-311-7070)からのご予約の場合、「こまめだよりを見て」とお伝えください。
■公式ホームページからのご予約の場合、予約フォームの備考欄に「こまめだよりを見て」とご入力ください。
※プランにかかわらず1回のご予約に対しての値引きとなります。※お一人様1回限りとなります。
※1枚で一泊分の1室2名様までご利用いただけます。※宿泊費の割引きのみご利用いただけます。※現金とのお引き換えはできません。

こまめなプレゼント
本紙に折り込みの「こまめだよりVol.22」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.23は、2020年6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に。
&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

2020年3月発行
No.L1903120

こまめだより

Vol.22 2020.3

「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。

人と快適のまんなかに。
&and 西部ガスリビング
西部ガスリビング 検索

春の能古島と小戸の人気名所編

おすすめスポット巡り

国内にはたくさんのブランコが!このブランコも見つけてね♪

うさぎやヤギがいる「ふれあい動物園」では、餌やりもできます。

4月上旬には3万株のリビングストンデージーが見頃に。

1 花咲き誇る島の絶景 満開の菜の花と桜を見に能古島へ

春のお楽しみといえばお花見。今年はプチ船旅も楽しめる能古島まで足をのばしてみませんか?桜の名所は各地にありますが「のこのしまアイランドパーク」は、海をバックに桜と菜の花が同時に見られる希少なお花見スポット。見頃となる3月下旬～4月上旬は夜8時まで営業し、園内をライトアップするイベントも開催(土日祝のみ)。昼間とは違う幻想的な夜桜&菜の花は一見の価値あり!です。園内には明治から昭和初期の町並みを再現した「思ひ出通り」やふれあい動物園、アスレチックやのこのこボールなどのレジャーもあり、大人も子どもも1日中楽しめます。

手ぶらでバーベキューが楽しめる「バーベキューハウス」。

素焼きの皿や置物に絵付け(800円～)もできます(完成品は後日郵送)。

駄菓子やおもちゃなど昔懐かしい商品が並ぶ「思ひ出や」

のこのしまアイランドパーク

福岡市西区能古島
TEL 092-881-2494
営業時間 ／ 9:00～17:30(日・祝日～18:30)
※ ライトアップ期間中の土日祝20:00まで営業
定 休 日 ／ なし
入 園 料 ／ 大人(高校生以上)1,200円、子ども(小・中学生)600円、幼児(3歳以上)400円
※杖の無料貸出、ベビーカーの有料貸出あり。

のこのしまアイランドパーク 検索

ピンクと黄色の花の競演は絶景です!

広報の山崎浩昭さん

1番人気の「雑魚定食」(2,200円)。その日に仕入れた新鮮な魚介が存分に味わえます。定食メニュー・単品メニューも豊富です。

2 お魚マニアの店主が提供 旬の魚介料理でお腹いっぱい!

能古島渡船場のすぐ近くにある魚料理の有名店。「旬の魚介をお腹いっぱい食べて欲しい」と語るご主人は大の釣り好きでお魚マニア。その豊富な知識で、市場ではお目にかかれないような珍しい魚介が提供されることもしばしば。営業は昼間のみですが、事前に予約をすれば夜の食事も可能です(メニューはおまかせのみ)。

雑魚(ざっこ)

福岡市西区能古462
TEL 092-891-7420
営業時間 ／ 11:00～16:00(事前予約で夜も営業)
定 休 日 ／ 月曜

雑魚 能古 検索

お腹を空かせて来てください

店主の松原誠さん 樹里さん ご夫婦

3 お買い物だけじゃない! 家族で楽しめる商業施設

海辺に立つ観覧車が目印。ファッション、インテリア、雑貨といった有名ブランドのアウトレットショップを中心に、おもちゃやスポーツ用品の大型専門店、飲食店など約170店舗が集まった九州最大級のアウトレットモールです。また、国内最大級の屋内型スポーツ・アスレチック施設「ノボルト」など、遊びの施設も充実しています。

16種のアトラクションが楽しめる「ノボルト」。

マリノアシティ福岡

福岡市西区小戸2-12-30
TEL 092-892-8700
営業時間 ／ [物販・フードコート]10:00～21:00
[飲食店]11:00～23:00
[ノボルト]11:00～20:00(土日祝は9:00～19:00)
※季節により時間変動する場合あり ※予約がオススメ
定 休 日 ／ なし(ノボルトのみ毎月第2木曜)

マリノア 検索

4 伝統工芸の魅力を再確認 博多織体験もできる工芸館

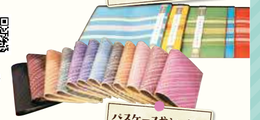
昨年の新天皇即位を祝う献上品や2013年に羽生結弦さんが優勝したフィギュアスケート・グランプリファイナル福岡大会のメダルリボンなど、数々の博多織作品を手がける㈱サヌイ織物が、博多織をもっと知ってほしいと開館。館内には歴史資料が展示され、博多織の商品も多数販売しています。機織り体験や工房見学もできます。

手織機で博多織体験もできます!

サヌイ織物 博多織工芸館

福岡市西区小戸3-51-22
TEL 092-883-7077
営業時間 ／ 10:00～17:00
定 休 日 ／ なし 料 金 ／ 見学無料

博多織工芸館 検索



パスケースやシュシュなどの小物も充実!!

能古島までのアクセス
市営フェリーで能古島(姪浜)渡船場から約10分1時間に1～2便運行(往復460円)

のこのしまアイランドパークへは能古島渡船場前からバスで13分(およそ50分間隔で運行)

約10分で到着!

能古島(姪浜)渡船場までは姪浜駅北口からバスで15分(20～40分間隔で運行)

5 のんびりゆったりくつろげる 食事&お風呂で極楽気分を満喫♪

昨年末、西部ガスが手がけた温泉施設がオープン。木をふんだんに使ったおしゃれな館内では、入浴や食事だけでなく、「何もしない贅沢な時間」も楽しめます。露天風呂も備えた浴場の湯は、細かい気泡が洗浄&保温効果を高める「ウルトラファインバブル」を採用。ダイナーズ・オノプロデュースのレストランはビュッフェスタイルで、本格的なお寿司を含め約60種の料理が好きなだけ味わえます。2階には快適室温が保たれた「温暖ルーム」や岩盤浴も。ほか、子どもが遊べる「アソビテラス」やジューススタンド、ボディケア&エステルームまで完備。お風呂だけ、食事だけのご利用も可能です。

開放感たっぷりの露天風呂

お風呂の利用料金		入浴のみ 会員	入浴のみ 一般	入浴＋温暖プラン(岩盤浴含む) 会員	入浴＋温暖プラン(岩盤浴含む) 一般
大人(中学生以上)	平日	800円	850円	1,500円	1,600円
	土日祝	850円	900円	1,600円	1,700円
子ども(4歳以上)	平日	400円	450円	750円	800円
	土日祝	450円	500円	800円	850円

※会員登録料200円 ※入浴+温暖プランの料金には岩盤着、大判タオル、フェイスタオル2枚が含まれます。

ランチ90分 11:00～15:30(最終受付14:00)

		会員	一般
大人(中学生以上)	平日	1,780円	1,880円
	土日祝	1,880円	1,980円
小学生	平日	880円	
	土日祝	980円	
4～6歳	平日	480円	
	土日祝	580円	

ランチの時間帯以降も食事ができます。詳しくはHPをご覧下さい。
11:00～23:00(22:00L.O)

バラエティに富んだビュッフェ料理

回転寿司スタイルで提供

ヒナタの杜 小戸の湯どころ

福岡市西区小戸2-1-87
TEL 092-688-9269
営業時間 ／ 9:00～24:00(最終入館時間23:00)
定 休 日 ／ なし(メンテナンスのため年に数日休館日あり)

ヒナタの杜 小戸の湯どころ 検索

温もりを感じにぜひお越しください

支配人の中野雅大さん

こまめなプレゼント 折込の「こまめだよりVol.22」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「ヒナタの杜 小戸の湯どころ」の岩盤浴付き入浴券をペアで5名様にプレゼント!(締切4月17日)

お役立ちまめ知識

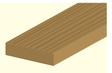
フローリングのお手入れ編

最近、皆様からのお問い合わせで『床(フローリング)のお手入れ方法を知りたい!』という内容が増えています。
近年では畳やカーペットに替わり、フローリング材を主に使用する住宅が増えています。

種類 一般的にフローリング材には、合板と無垢の2種類があります

● 合板
複数の板を接着剤で貼り合わせた板の表面に、天然木の薄板や化粧板を張りつけたフローリング材

● 無垢
切り出した天然木の一枚板を加工したもので、様々な木材(桜・オーク・パイン・チーク等他多数)を材料としたフローリング材。



お手入方法 日々のお手入れ & 念入りお手入れ

Daily 一気にキレイになる方法はありません。やはり日々の積み重ねです。

- ささっと取る → フローリングワイパーやほうきで汚れを取る。 ほうきはフローリングの溝のゴミも取ってくれます
- しっかり吸う → 掃除機でほこりやちりを吸う。 [取る]+[吸う]だけでも上等!!

Special 時にはここまでやってみる!!

- フローリングの溝まで → 綿棒や歯ブラシ等を利用して溝にたまった汚れをお手入れ。
- 丁寧に拭く → 固く絞った雑巾で水拭き。水滴を残さないように乾拭き。
- みがきをかける → ホームセンター等で販売しているワックスを染み込ませたシートをフローリングワイパーにつけて簡易ワックスがけ。(商品の注意書をよく読んで)

注意点
※フローリングが反ったり、歪んだりするので、濡れたまま放置しないでください。
※無垢材の無塗装仕上げの場合は水気は厳禁なので、このお手入れの限りではございません。
※本格的なワックスはプロへ依頼することをおすすめします。

NEWS 使用場所に合わせた特長ある床材があります

● ペット用
ペットの尿や、爪でのひっかき傷を考慮し表面加工を施したものや、ペットが歩きやすい(滑らない)ように表面加工を施したもの

● サニタリー用
洗面所等での使用を考慮し、水分に強い表面加工を施しているもの。トイレでのアンモニア汚れを考慮した床材(TOTO:ハイドロセラ)などもある

最近のフローリング材は使用場所・用途・お客さまの趣味に合わせて、色柄や模様を自由に選べます。また、本格的なワックス工事も行っておりますので、詳しくはリノベーション事業部の稲田までお問い合せ下さい。

リノベーション事業部 稲田