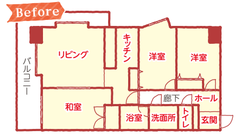
お宝りごと発見!!
ーリフォーム事例編ー

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

今回のお客さま
糸島市 Dさま

購入した中古マンションをリノベーション

「以前から住みたいと思っていた中古物件を、リフォームする前提で購入しました。当初は別の会社に工事をお願いする予定でしたが、家族の理想を実現するには少々不安なところがあったんですね。それで、マンションの管理会社で給湯器取替の相談もしていた西部ガスリビングさんにお話してお願いすることにしたんです」



①キッチン
囲んでいた壁を除き、オープンキッチンに。奥行きも広げたので2人で作業してもゆったり

物を置かない広々空間で快適生活

「なるべく物を置かないようにしたいというのが一番の優先事項。まず、和室をなくしてリビングを広げ、一部を容量たっぷりのウォークインクローゼットに。家族がくつろぐリビングはテレビを壁掛けにしたので、お掃除もラクラクです。そして、家族共通の趣味であるサーフィンの道具は、洋室を改修することで玄関に収納スペースを確保。壁紙や床材にもこだわり、かなり悩みましたが結果的にとてもいい選択ができたと思います。キッチンもリビングが見渡せていつも家族の存在を感じることができるのでとても気に入っています」

玄関収納▶

プロの意見がとても参考になりました!

「いざ工事がはじまると、構造上の問題や家族で意見がぶつかったりと、悩みは尽きません。そんな時は必ず担当の井上さんや現場の大工さんが折衷案を考えてくれました。お風呂をワンサイズ大きなタイプにできたのも、井上さんの提案。おかげでゆっくり湯舟につかれます。配線や配管のことなどプロじゃないと分からないことも、その都度現場で解決していただいて本当に頼りになりました。おかげで素敵なマイホームが完成しました。ありがとうございました」

②リビング
広くとしたリビングはインテリアも必要最低限。とにかくお掃除がラクなことが一番のお気に入りポイント

③洋室
洋室は間の壁を取り除いて折れ戸を設置

広くなったバスルームは▶
ご主人のお気に入り

今回担当したのは

▲リノベーション事業部　住宅課　井上

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

Rinnai さんプレゼンツ
こまめなレシピ

リンナイさんのマスコットキャラクター「ゴトーくん」▶

今回はコンロのグリルを利用した料理をご紹介します。グリルと言えば、魚を焼くことに使用するイメージで、『お手入れが大変！』と敬遠している方も多いですが、実は素材にまんべんなく高熱を加えることが出来る優れモノです。最近では、グリル内に専用のお鍋やプレートを入れることが出来るコンロも発売され、グリルを使った料理が見直されてきています。
そこで今回は、料理後のお手入れも簡単な料理を2点ご紹介します。

実は魚焼き以外でも活躍 かんたんグリル料理

焼きナス

材料（2人分）
- なす……2本
- かつお節……適量
- 醤油……適量

つくりかた
①なすを洗い、グリルに並べ焼く（強火～中火、5～10分程度）
②皮がシワシワになったらひっくり返す合図
③もう片面も同様に焼き、お箸で挟んで柔らかければOK
④おしりからヘタに向けて皮をむく
⑤適度な大きさに切り、かつお節と醤油をかけて出来上がり
（お好みで小ネギ・おろし生姜・みょうがなどを加えてもOK）

こまめPOINT
冷めた後で、ラップに包み冷凍すれば1ヶ月ほど保存が可能。食べる時は自然解凍で。

アレンジ!

なすを長いもに変えたら長いもステーキに！
洗った長いもを厚さ1.5cmくらいに切り、焼き始めて3分位で表面にお醤油をぬってあげればOK。あとは焼きあがった長いもを盛り付けてかつお節をかけて出来上がり。

きつね納豆

材料（2人分）
- 油揚げ……2枚
- 小ネギ……20cm（適量）
- 納豆……2パック
- 溶けるチーズ……1枚

つくりかた
①油揚げを半分に切り、袋状に開く
②溶けるチーズ・小ネギをみじん切りにし、付属のしょうゆ等を入れた納豆とよく混ぜる
③油揚げに②を詰め、口を爪楊枝で縫うようにとめる
④③をグリルに並べ焼く（強火～中火、3～5分程度）

こまめPOINT
油揚げの中の具材はよくばりすぎないで！

アレンジ!

納豆をキムチに変えてきつねキムチに！
納豆をざく切りにしたキムチに変えるだけで、違った味や食感が楽しめます。どちらも発酵食品で免疫力UPも期待できるかも！

こまめなプレゼント
本紙に折り込みの「こまめだよりVol.24」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.25は、2020年12月中旬発行予定です。
こまめだよりについてのお問い合わせは、野口・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9月発行
No.L2009025

こまめだより

Vol.24 2020.9

おまめくん　こまめちゃん

「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

秋の三瀬へ道草ドライブ

おすすめスポット巡り

2020 みつせ高原キャンペーン開催！

2020年9月18日㊎～12月31日㊍

期間中、パンフレットに記載されているお店のスタンプを集めると、抽選でプレゼントがもらえます（パンフレットはCafeのっち、ペルボアーズなどで入手可能）。
詳しくはhttp://www.mitsuse-kogen.jp
もしくはTEL.0952-56-2111（平日8:30～17:00／みつせ高原キャンペーン実行委員会）までお問い合わせください。

1 秋になれば新蕎麦も！ やっぱり旨い！三瀬の超人気店

創業30年。「行列のできる店」として知られ、週末ともなれば県内外から多くのお客さんが訪れる有名店です。地下84mから汲み上げる清澄な水を使って打つ蕎麦は、上品で喉越しが良く洗練された味わい。そば粉は長野県の信頼できる製粉屋さんから、特に出来の良いものだけを送ってもらっています。メニューも豊富で、ボリュームもたっぷり。蕎麦だけでなく、ご飯ものや甘味の味の良さにも定評があります。秋の新そばは9月下旬から10月初旬スタート予定。新そば目当ての方は、お電話で確認してからお出かけください。

店内では「三瀬そば」の乾麺（260円・税込）も販売。お土産におすすめ

座敷とテーブル席がある店内

創業以来変わらぬ味が自慢です

店主の吉田明広さん

三瀬そば

佐賀県佐賀市三瀬村三瀬2858-2
TEL 0952-56-2400
営業時間 ／ 10:30～17:00（土日祝日は～19:00）
定 休 日 ／ 月曜日（祝日の場合は翌日）
火曜日（月1回・不定休）
三瀬そば 検索

蕎麦のダシをたっぷり使い、ふんわり仕上げた「出汁巻き」（390円・税込）

地元産の野菜を使った天ぷらは別盛りで提供される「天ぷらそば」（1,330円・税込）

2 田園に囲まれた和みカフェ 6頭のワンコに癒される～♥

人懐っこいラブラドール・レトリーバー4頭とホワイトシェパード1頭、ミックス犬1頭が出迎えてくれるカフェ。ログハウスの建物は田園に囲まれ、清々しい空気に包まれています。人気メニューは自家製ベーコンを使った「手作りピザ」やカフェでは意外な「手打ちうどん」。建物裏には犬と遊べる広場もあります（利用する場合は清掃協力金が必要。金額は任意）。

「手作りピザ・自家製ベーコン」（1,000円・税込）
手ごねの生地とチーズにベーコンがぴったりマッチ

「手作りチーズケーキ」（440円・税込）

看板犬が出迎えます

店主の潮田仁さんとホワイトシェパードのぎんさん

Café のっち

佐賀県佐賀市三瀬村三瀬1128
TEL 0952-56-2582
営業時間 ／ 10:00～18:00（LO17:30）
水曜日～16:00（LO15:30）
定 休 日 ／ 木曜日（祝日の場合は営業）
Café のっち 検索

こまめなプレゼント

折込の「こまめだよりVol.24」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Cafeのっちで使用できる2,000円分のお食事券をプレゼント（締切10月16日）

3 店名は仏語で「美しい森」の意味 食べたら分かる素材の良さ

週末には1日500人～600人が訪れるという人気店。多い時には120～130種が並ぶパンは、地下水や天然酵母、地産の食材を使い、冷蔵発酵させるなど、素材と製法にとことんこだわっています。焼きあがったパンは香り高く、口溶けがいいのが特徴。家で翌日食べてもふんわり柔らかいと評判です。夕方には売り切れていることも多いので、入店はなるべくお早めに。商品が1番多く揃うのは土日の13時くらいだそうです。

果実の香りが口いっぱいにひろがる「ブルーベリーブレッド」（390円・税別）

「ラウンド食パン・キャラメル1/2」（305円・税別）

よもぎを使った「ベルベール1/4」（190円・税別）

国道263号線の道路沿いに駐車場があり、車も停めやすい

北山の森のベーカリー ベルボアーズ

佐賀県佐賀市三瀬村杠字滿田657－4
TEL 0952-56-2739
営業時間 ／ 9:00～18:00
（商品がなくなり次第終了）
定 休 日 ／ 月曜日・12/30～1/1
ベルボアーズ 検索

4 和紙の可能性を追求 日本文化を守るモダン工房

原料の一つである「梶の木（かじのき）」の栽培からすべての工程を昔ながらの手すきの技法でつくられている「名尾手すき和紙」。約330年の歴史があり、佐賀県の重要無形文化財に指定されています。かつては多くの工房がありましたが、現在はここ1軒のみ。継承されている技術は全国的にも希少で、京都の祇園祭や日光東照宮などからも注文があるそうです。伝統を守る一方で、工房では新たな和紙の活用法を提案。文具など実用的なものからモダンアートやインテリアなど多種多様な商品を制作。ギャラリーで展示・販売されています。

コースター5枚組（各1,000円・税別）

名尾手すき和紙

佐賀県佐賀市大和町大字名尾4756
TEL 0952-63-0334
営業時間 ／ 9:00～17:00
定 休 日 ／ 年末年始・夏季休暇
名尾手すき和紙 検索

工房見学もできますよ

和紙職人の中原千晶さん

5 手織りの優れた技術を継承 350年の歴史がある佐賀の伝統工芸品

鍋島緞通は質の高い木綿を使った手織りの敷物のこと。かつて佐賀・鍋島藩が徳川家に献上していた伝統工芸品で、約350年の歴史があります。現在も一切機械に頼ることなく、手織りの技術を持つ織り師たちによって1枚1枚丁寧に作品がつくられています。最近では古典柄に加え、いまの生活に合ったモダンな柄も制作。お客様の要望にも応じているそうです。工房のギャラリーでは、素晴らしい作品を間近で見ることができます。

壁の左端にある作品の図柄は十五代酒井田柿右衛門さんがデザイン

本家鍋島緞通 吉島伸一鍋島緞通株式会社

佐賀県佐賀市大和町大字梅野209-1
TEL 0952-37-8546
営業時間 ／ 9:00～17:00
定 休 日 ／ なし（土日は要確認）
本家鍋島緞通 検索

座布団サイズのものもあります

気軽にお立ち寄りください

四代目の吉島ひろ子さん（右）と娘で五代目の夕莉子さん

※コロナ禍による影響で営業時間の変更や、臨時休業の可能性がありますので、お電話等でご確認の上、ご訪問ください

お役立ち まめ知識

ガスコンロのお手入れ編

「コンロは気が付いたらいつの間にか汚れてる！その汚れがこびりついて落ちない！」「トッププレート周りはデコボコしてるし、グリル（魚焼き）の中は見難くて掃除しにくい！」お台所でよく聞こえてくる声ですが、汚れは時間がたつほど頑固になり、しつこい汚れの大半が焦げつきです。なので、調理後すぐなら簡単にお掃除することが出来ます。
そこで今回は料理後すぐの【ついでに3分】と、しつこい汚れの【はりきり15分】に分けた部位ごとのお手入れ術を紹介します。

トッププレート部

ついでに3分

1. マイクロファイバーのふきんでさっと水拭き
2. 排気口カバーも取り外してふき取り
3. スイッチまわりはカラ拭き

※普通のふきんの場合は、中性洗剤で拭いた後水拭き・カラ拭きします。

はりきり15分

1. ラップをくしゃくしゃに丸める
2. ガラスクリーナーや中性洗剤をつけ、クルクルにする
3. やわらかい布で水拭き・カラ拭き

※しつこい焦げはスクレーパー等でそぎ落とします（30度くらいの角度で前後に動かす）
※スクレーパーがなければ、ヘラやプラスチックのカードでも可です

バーナーまわり部

ついでに3分

1. ごとくを外し、重曹水や中性洗剤をかける
2. スポンジで洗い、水洗い後にやわらかい布でカラ拭き
3. バーナーヘッドやバーナーリングは中性洗剤で拭く
4. その後、やわらかい布で水拭き・カラ拭き

※バーナーリングが外れる場合はごとくと同様でOK

はりきり15分

1. ごとくにこびり付いた汚れをヘラなどでそぎ落とす
2. 温めた重曹水に約10分ほどつけておきする
3. やわらかくなったごとくの汚れをバーナーキャップ等と共に中性洗剤等を付けたスポンジや歯ブラシで洗う（バーナーキャップの目詰まりは竹串などでかき出す）
4. 水洗い後、やわらかい布でカラ拭き

※番外編：つけおきで汚れが落ちなければ、鍋にいれて煮洗いが有効です！

グリル部

ついでに3分

1. グリルの焼網・グリル皿は中性洗剤等を付けたスポンジで洗う
2. 水洗い後、やわらかい布でカラ拭き
3. グリルのとびら内側を中性洗剤を含ませた布で拭き、やわらかい布でカラ拭き

※とびらの内側を拭くときはゴム手袋を使用しましょう

はりきり15分

1. グリルの内部は焼網・グリル皿の汚れがひどい場合も、バーナーまわり部のはりきり15分での手順同様、温めた重曹水でのつけおき洗いが有効（大きなビニール袋などを使うと簡単につけおき出来ます）

※コンロのメーカーや機種によっては、グリル内が掃除しやすいよう各パーツが取り外せるものもあります。（詳しくは取扱説明書を確認してみましょう！）

はりきり15分：番外編

しつこい汚れにはシップ法！

1. トッププレートやグリル皿、取り外しのできるとびら内側の汚れ部分にキッチンペーパーを貼り、中性洗剤を十分染み込ませ、約5分放置
2. その後、水洗い・カラ拭き等で汚れ・洗剤をよく洗い流す。

※放置中に他の部分の清掃をすれば、時短にもなります。

流通営業部
営業課　岡本

ガスコンロのお取替も承ります。お気軽にご相談ください。