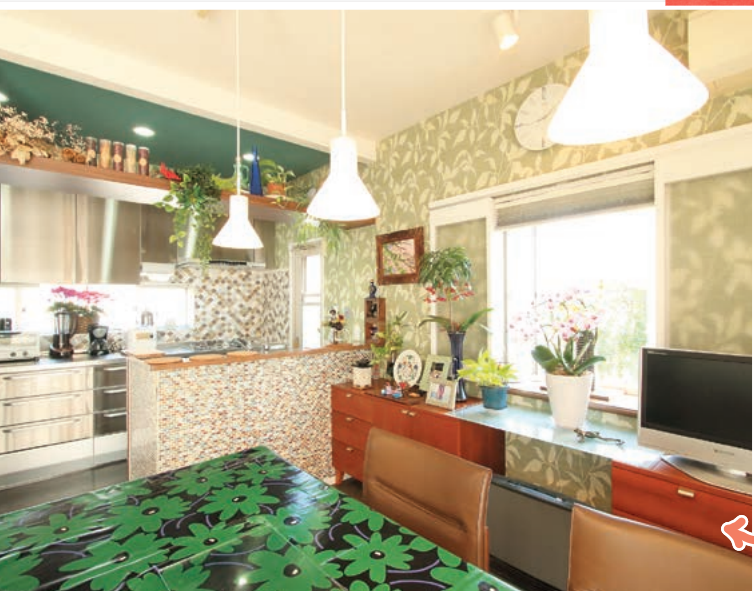


おくりごと発見!!

— 部分リフォーム編 —
西部ガスリビングで手掛けた施工事例を紹介します!



After

古く暗かったキッチンを使い勝手良く明るく个性的に!

今回のお客さま

福岡市
Tさま邸

自分好みのデザインで作業しやすく

「約35年間使い続けたキッチンは暗く閉塞感があり、配膳台もなく作業がしにくかった」と改装を決意。ご依頼主の奥さまは旅行が好きで、海外で見た美しいタイルをデザインに生かしたいと考えていたそうです。理想は、明るく使いやすいキッチン。収納も増やしたいとのことでした。

Before



薄暗い印象のキッチン&ダイニングから、ナチュラルモダンな明るい空間へ

After



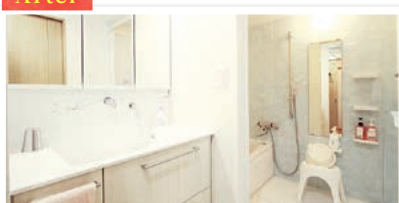
オールステンレスのキッチンはお手入れも簡単。キッチン家電を置いて余裕の広さを確保。

After



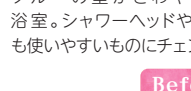
印象的なタイルと壁紙は奥さまのチョイス。「思い切って選んで良かったです。気持ちいい空間になりました」

After



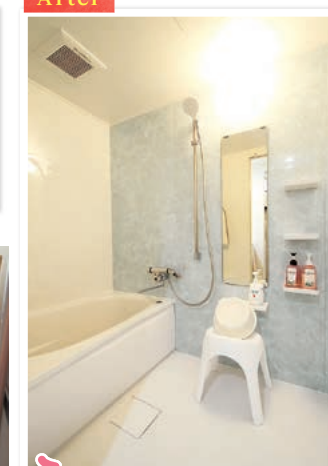
清潔感あふれるサニタリールームに。朝の支度もバスタイムも超快適になりました。

Before



ブルーの壁がさわやかな浴室。シャワーヘッドや水栓も使いやすいものにチェンジ。

After



広がった浴室でゆったりリラックス

浴室はサイズアップを実現。浴槽も大きくなり、ゆったり入浴できるように。定量止水や保温などの機能もプラスしました。

施工期間 施工費用概算

約7日 約130万円

工期も短く、お客さまにはとても喜んでいただきました

リノベーション事業部 井上



キッチンの使いやすさと奥さまのセンスが生きてご提案をさせていただきました

◀ リノベーション事業部 本村

施工期間

施工費用概算

約10日

約260万円

今回のお客さま

篠栗町
Nさま邸

築24年のマンションのお風呂と洗面所をまるっと新調

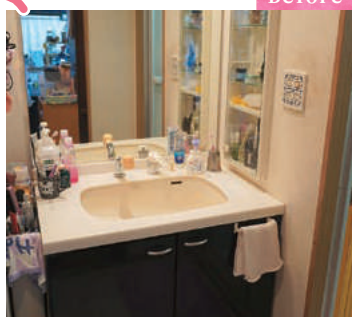
サイズ&機能性を高めた水回り

奥さまと2人の娘さまの強い希望で、古くなった洗面所とお風呂をフルチェンジ。以前は低くて腰を屈めて使うのが辛かった洗面台は高くして、収納も増やしました。

After



Before



照明も明るく、女性3人分のコスメ用品もすっきり収納。スイッチもワンタッチ式に変更

西部ガスショールームヒナタ福岡プレゼンツ
こまめなレシピ

お弁当にもピッタリ♪ 春野菜メニュー

彩りオープンオムレット

材料 (2人分)

卵 …… 3個
マヨネーズ …… 大さじ1強
コショウ …… 少々
新じゃが …… 100g
玉葱 …… 1/4個
ベーコン …… 50g
ブロッコリー …… 50g
プチトマト …… 3個
ベビーチーズ …… 2個

つくりかた

- ①新じゃがはよく洗って皮ごと1cm角に切って水にさらす。ベーコン・玉葱も1cm角に切る。ブロッコリーは小さく分ける。トマトは4等分のくし切り、チーズも4等分しておく。
- ②卵をボールに割り、しっかりとほぐしてマヨネーズとコショウを加える。トマトも混ぜておく。
- ③フライパンに新じゃが・ベーコン・玉葱を入れ、弱火でしっかり炒める。新じゃがが柔らかくなったらブロッコリーを加えて好みの固さになるまで炒める。
- ④②に炒めた③を取り出し混ぜる。ざっとフライパンをきれいにし油を熱し、具材を混ぜた卵液を流し入れる。(くっつかないテフロンフライパンの場合は直接②を加える。)(スキレットの場合は具材は別のフライパンで炒める。)
- ⑤中火で回りに中心にフライパン全体をかき混ぜながらある程度固まるまで混ぜたらチーズをのせ、弱火にしてフタをする。
- ⑥卵全体が固まるまで蒸し焼きにする。



肉厚ジューシー

アスパラガスの肉巻き



旬のアスパラは太くて大きいので食べ応え満点♪



材料 (2人分)

アスパラガス(太) …… 6本(2束分)
豚ロースしゃぶしゃぶ用 …… 200g
薄力粉 …… 少々
醤油 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ2
酒 …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ2

つくりかた

- ①アスパラガスは下1/3位を薄くピーラーですじとりして、2等分しておく。
- ②調味料は合わせておく。
- ③アスパラガスに豚ロースを巻き付ける。アスパラガスの上下がはみ出るように豚ロースをまっすぐ1枚巻き付ける。
- ④薄力粉を薄くまぶして、油を引いて熱したフライパンで焼き色を付ける。
- ⑤全体を転がしながら焼き色を付けたら、ペーパーでフライパンの油をふき取り、合わせた調味料を加える。
- ⑥全体に絡まるように転がしながらタレを煮詰める。タレにとろみがついたら出来上がり。

レシピ提供: 西部ガスクッキングクラブ福岡
西部ガス ショールーム ヒナタ福岡
ガスでつくる快適でスマートな暮らしをご体験できます!
多彩で充実した料理教室も行っていますよ!

福岡県福岡市博多区博多駅東2-7-27
TEL 092-411-0500
営業時間 / 10:00~18:00
休館日 / 水曜・年末年始・夏季



人と快適のまんなか。

&and 西部ガスリビング

812-0051 福岡市東区篠栗町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

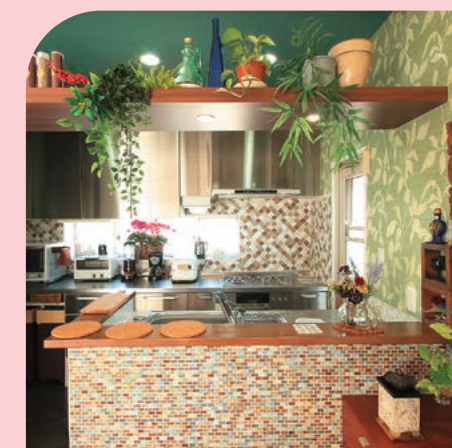
☎0120-494-312

2021年3月発行
No.L2103049

こまめだより

Vol.
26

2021.3
Spring



◀ おまめくん

人と快適のまんなか。

&and 西部ガスリビング

「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。

こまめなプレゼント
本紙に折り込みの「こまめだよりVol.26」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.27は、2021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、野口・今崎まで。



花咲き誇る春の久留米へ おすすめスポット巡り

1 桜にバラにチューリップ♪ 久留米の文化芸術拠点でお花見散歩

お花見スポットが多いことでも知られる久留米市。石橋文化センターは、美術館や音楽ホール、図書館などを擁する複合文化施設ですが、敷地内には四季折々に美しい花々が咲く庭園があり、市民の憩いの場として親しまれています。広大な園内は文化施設やバラ園・日本庭園などで構成された6つのゾーンに分かれ、それぞれの場所で可憐な花を見ることができます。これからの季節は、桜、チューリップ、バラなどが順に開花。毎年恒例の花まつりは見送られていますが、その分人との距離をとってゆっくり散策できそうです。春色の花々を愛でに、ぜひお出かけください。

※入園に際してはマスク着用や手洗いなど、新しい生活様式の実践にご協力ください。

石橋文化センター

福岡県久留米市野中町1015
TEL 0942-33-2271
開園時間 / 9:00~17:00
休 日 / 月曜(祝日・振替休日の場合は開園)
※庭園は年中無休



きれいな花に
囲まれて癒されて
ください

企画営業課
高木亮一さん ▶

2 築120年の古民家で提供 目にも麗しき洗練の茶食料理

東京のフレンチレストランで20年料理長を務めたオーナーシェフは、その後マクロビオテックと出会い、発酵食・自然食を独自に研究。9年前、農作物が豊富な久留米に移住し、耳納連山麓にある古民家で菜食レストランをオープンしました。地産の新鮮野菜の持ち味を存分に活かした料理は、フレンチの技も光る洗練された味わい。醤油麹や塩麹、味噌、柿酢など調味料も手作りし、甘味は甘酒などで代用。卵・白砂糖・乳製品は一切使わずに、目にも美しい滋養効果満点の料理を提供してくれます。

ランチ「本日のパスタコース」
(2,200円)は古代小麦で
作られたパスタを使用

古民家レストラン Haze(はぜ)

福岡県久留米市山本町豊田1849-1
TEL 0942-27-6750
営業時間 / 11:30~15:00(LO14:30)、18:00~20:00
※ランチ・ディナーともに予約が必要
定 休 日 / 月・火曜



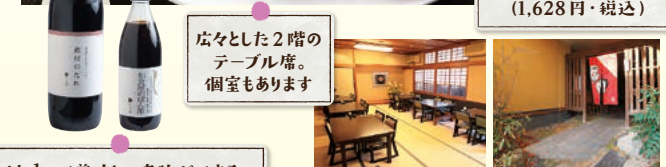
古民家レストラン Haze

◀ オーナーシェフの平田優さん



3 ランチ時には行列必至 海鮮料理が美味しい人気店

繁華街から少し離れた住宅街にありながら、口コミのみで大人気となった実力店。自慢の魚介料理は鮮度抜群でボリューム満点。しかも、リーズナブルというコストの良さ。予約ができないランチ時は、開店前から行列ができています。海鮮丼や煮魚定食など豊富なランチメニューはどれも絶品なのですが、この店の名物とも言えるのが「大海老フライ定食」。さっくりした衣とプリッとしたエビの身の絶妙な歯ごたえは一度食べるとヤミツキになりますよ。



お刺身や茶碗蒸しも付く
「大海老フライ定食」
(1,628円・税込)

さかな家 そう馬 本店
福岡県久留米市旺島町8-20
TEL 050-3818-1354
営業時間 / 11:30~14:30(LO13:30)、
17:30~22:00(LO21:30)、
日曜日のみ夜は21:00(LO20:30)まで
定 休 日 / 月曜

◀ スタッフの六田さん

4 久留米自慢のいいもののいっぱい 農業都市久留米の野菜がスゴイ!

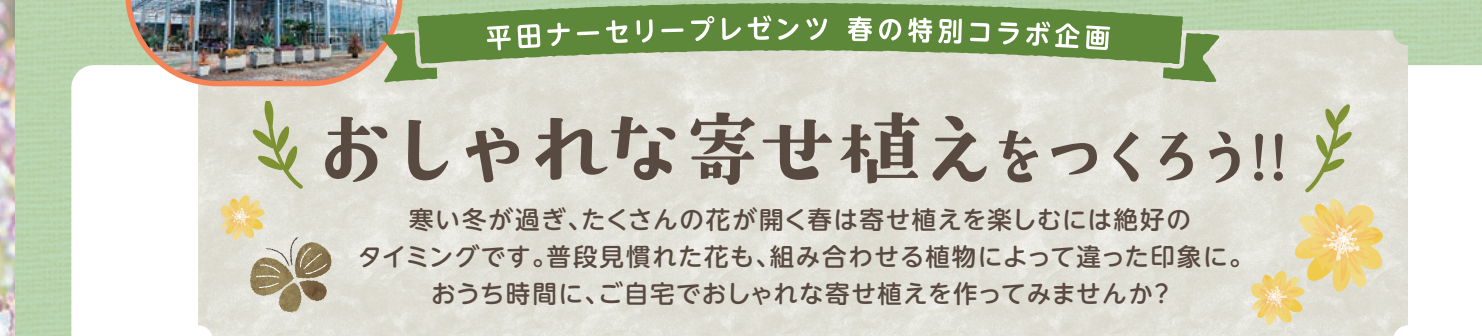
久留米市が実は福岡県下NO.1の農業都市ってご存知ですか?道の駅くるめ内にある農産物直売館へ行けば、ぎっとなるほど〜と納得するはず。生産者が毎日早朝に運び込む地元の旬野菜は種類が豊富。なかにははじめて見るような珍しいものも並んでいます。スタッフには野菜ソムリエの資格を持つ方が数名いて、調理法や保存法などのアドバイスもしてもらえます。駅内には食事処やスイーツのテイクアウトショップもあり、休憩場所としてもおすすめです。



ほとめきの里
道の駅くるめ
福岡県久留米市善導寺町木塚221-33
TEL 0942-47-4111
営業時間 / 9:00~18:00
(ただし、短縮営業中/17:00閉館)
定 休 日 / 第3水曜

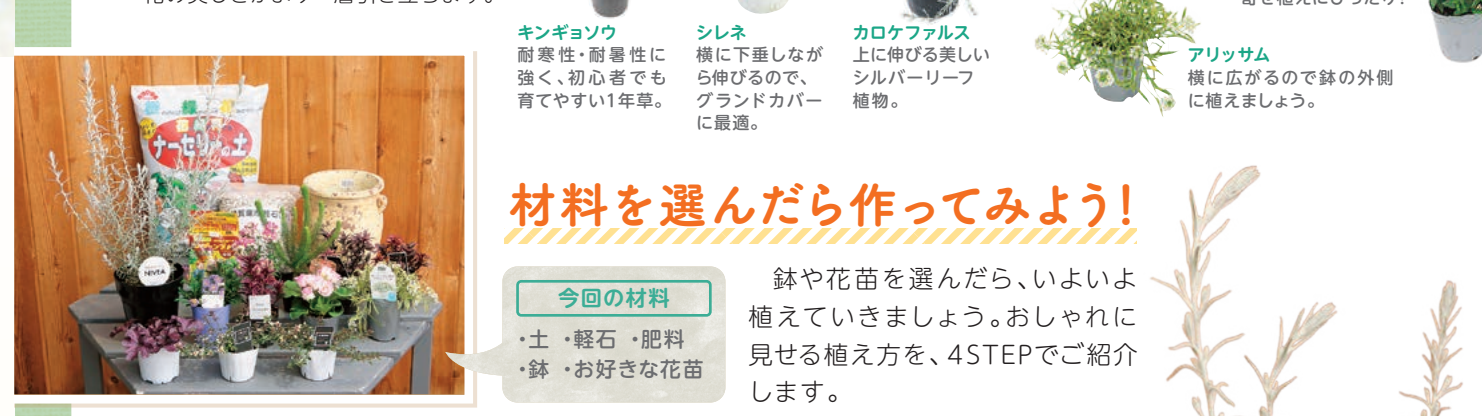
ジャージー牛乳ソフトは
「道の駅ひんやりスイーツ
総選挙2020年」で
堂々の 西日本第1位
を獲得!

道の駅くるめ



おしゃれな寄せ植えをつくろう!!

寒い冬が過ぎ、たくさんの花が開く春は寄せ植えを楽しむには絶好のタイミングです。普段見慣れた花も、組み合わせる植物によって違った印象に。おうち時間に、ご自宅でおしゃれな寄せ植えを作ってみませんか?



Step1 土はたっぷり!

鉢底に軽石を入れたら、鉢からはみ出るくらい土をたっぷり盛ります。

Step2 根をほぐす

ポットから取り出した苗は、土と根っこを手で柔らかくほぐしましょう。

Step3 根元を水苔で巻く

根をほぐした花やカラーリーフを、小さなブーケのようにひとつにまとめます。根元を水苔で巻き留めます。

Step4 植えていく

STEP3で作ったブーケを、正面からバランスを見ながら土に押し込むように植えていきます。

仕上げに水苔を土の上に敷きましょ。土が流れず、乾燥も防いでくれます。

完成!

今にもお花があふれだそう、素敵な寄せ植えの完成です!鉢の中には、10種類12株の花苗が入っています。

平田ナーセリー 久留米本店

福岡県久留米市善導寺町木塚288-1
TEL 0942-47-3402
営業時間 / 10:00~18:00
定 休 日 / 不定休

寄せ植えをつくれる作業スペースもありますよ!ぜひお試しください

久留米店長 松永さん ▶

こまめなプレゼント

折込の「こまめだよりVol.126」アンケートにお答えいただいたお客さまの中から「平田ナーセリー全店舗で使える2,000円分商品券」を抽選で5名様にプレゼント! (締切2021年4月16日)

折込の「こまめだよりVol.126」アンケートにお答え

いただいたお客さまの中から「平田ナーセリー全

店舗で使える2,000円分商品券」を抽選で5名様に

プレゼント! (締切2021年4月16日)