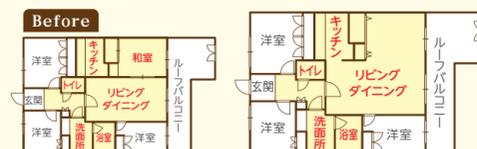


西部ガスリビングで手がけた施工事例を、
ご依頼くださったお客さまのお話とともにご紹介します。
今回はマンションの全面リフォームです。

今回のお客さま
福岡市
Fさま邸



After ▲和室部分まで広げたリビングダイニング。ペランダから射す陽も明るく、開放感あるくつろぎ空間へと変わりました



After 築26年のマンションを4LDKから3LDKに。リビングを拡張、▲キッチン・お風呂・トイレを取替え、全ての部屋の壁紙を貼り替えました



After ▲キッチンが木目のデザインが美しい新モデルに取替えレンジフードもスリム型に

担当さんの丁寧な仕事に感謝

「全面リフォームとなると決定事項が多く大変だったのですが、担当の吉村さんや施工担当の宮崎さんが丁寧に対応してくださり、本当に助かりました。室内のデザインや材質選びのアドバイスだけでなく、工事前には近隣の方へのご挨拶までしっかりしてくださって。おかげでトラブルなく工事が終了でき、心から感謝しています」

施工期間 約1ヶ月
施工費用概算 約480万円

お問い合わせ・ご相談はお気軽に!

住宅リフォーム部
0120-494-312



住宅リフォーム部 吉村



物置になっていた和室を有効活用 生活の変化に合わせてより快適な空間に

「4LDKのマンションに暮らして26年。リフォームのきっかけは、西部ガスショールームヒナタ福岡で見たキッチンに一目惚れしたこと。取替えを真剣に考えたら他も気になり、特に物置になっていた和室をなんとかしたいという気持ちが強くなりました。さらに、トイレ・お風呂・各居室の壁紙も古くなっていて、結果的に全面リフォームすることにしました」



▲和室の押し入れと床の間だった部分は一面収納スペースに。畳もフローリングに貼り替えました

広いリビングは開放感があって居心地満点 一新した水まわりも使いやすさを日々実感

「和室は壁を取り払い、リビングダイニングを拡張。床の間は収納に替えました。リビングが広がったことで生活動線が変わり、収納が増えたので整理整頓がしやすく散らかりにくくなっていいことづくめ。新しいキッチン、お風呂、トイレも本当に使いやすいです。水まわりの機器は昔と比べて格段に進化していて、替えて良かったと実感しています」



▲以前と同じスペースなのに造りの違いで広く感じるバスルーム
▲つまづく危険のあるドア部分の段差はなくしてフラットに



▲シンプルデザインで掃除しやすい洗面台
▲トイレはシックな壁紙と床材がおしゃれ

西部ガスショールームヒナタ福岡
佐々木広智子講師
プレゼンツ

週末に作っておきたい! 簡単常備菜メニュー

アレンジ自在 コールスロー

材料

- キャベツ …… 500g
- 人参 …… 小1本(100g)
- 玉葱 …… 1玉
- 塩 …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1
- 酢 …… 50cc
- 油 …… 50cc
- A 砂糖 …… 大さじ2
- 黒胡椒 …… 少々
- 塩 …… 少々

つくりかた

- キャベツは2~3mmのせん切り、人参は5cm長さの細い千切りにする。玉ねぎは薄い千切りにする。まとめてボールに入れる。
- ①の全体に【★】をまぶし、水(50cc位)を混ぜる(水分を出やすくするため)。
- ③しんなりしてしっかりと水分が出たら(20~30分)絞って【A】に漬けておく。混ぜたら清潔な保存容器に入れて、冷蔵庫で10日位は保存可能(食べる時は食べる分だけ冷蔵庫から出す)。

ごまめPOINT
油はキャノーラ油や菜種油、サラダ油など冷蔵庫で固まらないものをお好みで使用してください。
酢は種類によって酸味が違うので、お好みで調整してください。
※レシピは米酢を使用。



アレンジ春巻き

材料 (10本分)

- コールスロー …… 200g
- 片栗粉 …… 大さじ1
- 生ハム …… 10枚
- 春巻きの皮 …… 10枚
- 水 …… 適量

つくりかた

- コールスローに片栗粉を混ぜ、春巻きの皮に生ハムを置いて上にコールスロー(20g/1本)をのせて巻く。巻き終わりは水でとめる。※コールスローの水分はなるべく入れないようにする。
- 170度の油でこんがり色がつくまで揚げる。



スライス肉で手軽に! 豚の角煮風

材料

- 豚バラスライス …… 600g
- 片栗粉 …… 適量
- 酒 …… 100cc
- 水 …… 300cc
- 油 …… 適量
- 砂糖 …… 大さじ3
- A はちみつ …… 大さじ3
- B 醤油 …… 大さじ6
- 茹で卵 …… 4個
- コチュジャン …… 大さじ1 (辛くなるのでお好みで)

つくりかた

- 豚バラスライス2枚をくるくると丸める(約12個)。形を整え片栗粉をしっかりとまぶす。油をひいて熱したフライパンで全体を焼く(巻き終わりから焼いていく)。
- 鍋に水と酒を入れ①を入れたら火をつけ沸騰させる(水分がひたひたになるような大きさの鍋を使う)。灰汁を取り除きながらそのまま中火で10分煮る(時々くっつかないようにひっくり返す)。
- ②に【A】を加え溶かし混ぜたら落し蓋をして弱火~中火で15分~煮込む(とろみがついてくっつきやすいので、時々ひっくり返す)。タレが温かいうちに茹で卵を漬けて込む。コチュジャンを入れる場合は煮込みの最後に入れて溶かす。



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
福岡県福岡市博多区博多駅前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



「ごめだよりVol.30」アンケート(折込/WEB)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.31は、2022年6月中旬発行予定です。
ごめだよりについてのお問い合わせは、野口・今崎まで。

人と快適のまんなか。
&and 西部ガスリビング

812-0051 福岡市東区箱崎頭3丁目1番35号 営業時間 / 平日9:00~17:50
TEL 092-633-2782 FAX 092-633-4114

0120-494-312



2022年3月発行
No.L2102074

ごめだより

Vol. 30

2022.3
Spring



人と快適のまんなか。
&and 西部ガスリビング

「ごめだより」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。

お花見ついでに名店を探索！ おすすめスポット巡り

1 歴史的建造物と桜の競演 ピンク色に染まる舞鶴公園をお花見散歩

福岡城址を中心とした広大な園内に、ソメイヨシノやシダレザクラ、ヤマザクラなど、19種、約1000本の桜が咲く舞鶴公園。福岡市内屈指のお花見スポットの見どころは、なんとと言っても歴史的建造物と桜の競演。国指定重要文化財・多聞櫓をはじめ、石垣やお堀を彩る満開の桜は圧巻の美しさ。昨年に引き続き、新しい生活様式に合わせた「お花見の作法」として、園内での宴会及び火気使用を禁止とし、安心・安全に桜を楽しんでいただける形式で開催予定です。周囲との間隔を十分にとり、少人数でお花見散策を楽しみましょう。



ソメイヨシノ越しに見る櫓やお堀に咲く桜が水面に映る風景など、園内には「映える」ポイントがいっぱい



密は避けてキレイな桜を楽しんでください

福岡城さくらまつり

福岡市中央区城内
TEL 092-711-4424
(福岡城さくらまつり実行委員会/福岡市住宅都市局一人一花推進課)
開催期間 / 3月下旬~4月上旬
営業時間 / 公園内出入り自由 (インフォメーションブースは10:00~18:00(予定))
※詳細はホームページをご確認ください。
福岡城さくらまつり 検索

2 ツヤツヤの麺が絶品！ 最高峰を目指す讃岐うどん

独自のうどん文化を持つ福岡でコシの強い本場の讃岐うどんを提供。艶やかに輝く美しい見た目もさることながら、自慢の麺は喉越しも良く食べごたえ満点。北海道産の昆布、瀬戸内のイリコ、貝柱など魚介のダシに愛知県の白醤油で味を整えたツユも味わい深く、一度食べたら病みつきに。行列必至の人気店なのも頷けます。

ちくわ・かしわ・半熟玉子・シンの天ぷらが付く1番人気の志成ぶっかけうどん (850円)

開店直後から行列ができる人気店。2019年シチュランガイド掲載

安心・安全・無添加にもこだわってます！

志成

福岡市中央区大手門3-3-24小金丸ビル1階
TEL 092-724-3946
営業時間 / 11:00~15:00(平日・祝日)、~16:00(土日)
定休日 / 月曜

志成 検索

① あまおうをほぼ1パック使ったいちごの森 (2,200円) 中はプリンやソルベなど7層に
② ビスタチオクリームと3種のベリーが盛り込まれたホリデイ・モア (2,300円)

季節のフルーツを用意してお待ちします

パンシリオ

福岡市中央区黒門8-15
営業時間 / 13:00~18:00 (LO17:30)、4月からは11:00~
定休日 / 火曜
※季節によってパフェのフルーツが変更になります。
最新のメニューはInstagramをご確認ください。

パンシリオ 検索

4 世界3大料理に挙げられる トルコ料理は絶品です！

「多くの人にトルコのことを知ってほしい」というトルコ出身のご主人と、東京出身の奥さまが2年前にオープン。スパイスを多用するトルコ料理ですが、素材の味がしっかり生かされているため日本人の口に合いやすいのが特徴。現地のインテリアに囲まれた店内で家庭の味を提供するこちらのお店では、プチ旅行気分も味わえます。

ラムと牛挽肉のスパイスな肉料理がメインのランチ・キョフテ (1,450円)
店内ではトルコの菓子や雑貨類も販売

トルコの伝統菓子バクラヴァは1個350円~

Kafe Toruko

福岡市中央区六本松1-3-14
TEL 080-3989-9507
営業時間 / 11:30~15:00、18:00~23:00 ※日曜日はランチのみ営業
定休日 / 月・火曜

Kafe Toruko 検索

5 猫好きのための 猫の本の専門書店

民家が並ぶ細い路地の奥にある、猫の本のみ扱う本屋さん。猫を愛するオーナーが集めた書籍は絵本に文学作品、美術書、新刊に古書まで幅広く、コレクションとしても見応えあり。本好きの大人がゆったりとくつろげる空間では、クラフトビールやワインも提供。2階は猫をテーマにした個展や雑貨の販売スペースになっています。

猫と本好きな方、お待ちしています

書肆 吾輩堂

約4000冊が並ぶ1階(写真右)。2階には置物や雑貨などがたくさん

店主の久保 京さん

福岡市中央区六本松1-3-13
TEL 092-791-1880
営業時間 / 11:00~18:00
定休日 / 月・水曜 (臨時休業はサイトでご確認ください)

書肆 吾輩堂 検索

猫と本好きな方、お待ちしています

店主おすすめの「うちのねこ」(高橋和枝著1,540円:アリス館)、「層々浮世情」(ユカワツツ著2,200円:吾輩堂ブックス)

食べたことのない料理を楽しんで (臨時休業はサイトでご確認ください)

店主のアルちゃんとおさまのアミちゃん

レガロ・パピロ

福岡市中央区六本松1-3-13-2階
TEL 092-731-1710
営業時間 / 11:30~16:30
定休日 / 木・日曜

レガロ・パピロ 検索

ご主人の志成政嗣さん

志成

福岡市中央区大手門3-3-24小金丸ビル1階
TEL 092-724-3946
営業時間 / 11:00~15:00(平日・祝日)、~16:00(土日)
定休日 / 月曜

志成 検索

こちらもおすすめ!
Tacomia
タコスをはじめとするメキシカンフードのお店お花見のテイクアウトにもオススメ

こちらもおすすめ!
小さな焙煎所花待ち再珈琲
ハンドドリップの絶品コーヒーが味わえます丁寧な作られたデザートも人気

こちらもおすすめ!
レガロ・パピロ
福岡市中央区六本松1-3-13-2階
TEL 092-731-1710
営業時間 / 11:30~16:30
定休日 / 木・日曜

6 見るだけで楽しい!
ハイセンスな紙もの専門店

お店のオリジナルをはじめ、米国、英国、ネパールなど海外からも仕入れるラッピングペーパー約100種が揃う紙の専門店。厚みも質感も違う紙は包むだけでなく、本や手帳のカバーやしおりなど用途はいろいろ。文具マニアやクラフト好きが集まるお店では毎月、紙を使ったワークショップも開催。気になる方は気軽にお問い合わせを。

柄もサイズもいろいろある紙は1枚100円~

お店は築約50年の吉民家の2階。包装紙のほか、リボンやレターセット、熨斗なども

ラッピング講座などもやっています

レガロ・パピロ

福岡市中央区六本松1-3-13-2階
TEL 092-731-1710
営業時間 / 11:30~16:30
定休日 / 木・日曜

レガロ・パピロ 検索

ごまめなプレゼント

折込/WEBの「ごまめだよりVol.30」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「レガロ・パピロのオリジナルペーパーセット」を5名様にプレゼント! (締切4月28日)

こまめちゃんの
プチエコライフ
おうち時間をもっと楽しく有意義に

キッチンゴミをリサイクル♪
野菜くずで美味しい
万能だしを作ろう

エコで便利な野菜だしとは

料理の際に出る野菜の皮や芯、へた等の野菜くずをじっくり煮だすことで、野菜のうま味が詰まった万能だしを作ることができます。カレーやシチューづくりにはもちろんのこと、汁物、煮物、炊き込みご飯など、いつものだしと同じ感覚で自由に使うことができますよ。まだあまり知らないという方へ、作り方や野菜だし活用レシピなどをご紹介します。

材料

- 野菜くず...250g~300g (野菜の切れ端を両手1杯分程度)
- 水...1300ml
- 酒...小さじ1

<向いている野菜>
玉ねぎの皮・人参の皮・青ねぎ・トマトのヘタ・大根の皮・リンゴの皮/芯

<向いていない野菜>
キャベツの芯・ブロッコリーの芯・セロリの葉・ゴーヤのわた ※アブラナ科の野菜は苦味が出てしまうので、入れ過ぎには注意しましょう

1

水を入れた鍋に、洗った野菜くずと酒を入れる。鍋を火にかけ、弱火で20~30分ゆっくり煮込む。

2

火を止めて、野菜をざるで濾す。熱くなっているため、やけどにご注意ください。

3

出来上がった野菜だしは、冷蔵庫に入れ3日ほどで使い切りを。冷凍保存の場合は1ヶ月ほど保存ができます。

野菜だしを使った簡単レシピ

炊き込みご飯

<材料>

米	2合	酒	小さじ2
野菜だし	2合メモリ分	みりん	小さじ2
ささがきごぼう	1袋	A 醤油	小さじ2
人参	1/3	ほんだし	小さじ1
舞茸	1パック	塩	小さじ1/2
油揚げ	1枚		

<つくりかた>

- 洗った米に[A]を入れ、2合メモリまで野菜だしを入れてひと混ぜする。
- ごぼう・人参・舞茸・油揚げを入れて炊飯する。

ポトフ

<材料>

野菜だし	900ml	<つくりかた>
コンソメ	3個(小さじ6程度)	①野菜だしに[A]の材料を入れ、ひと煮立ちしたら弱火で15~20分煮込む。
塩コショウ	少々	②ソーセージ、ミニトマト、ブロッコリーを加えて3~5分程煮る。
人参	1本	③コンソメを加え、塩コショウで味を調える。
じゃがいも	3個	
A キャベツ	1/4玉	
玉ねぎ	小2個	
ブロッコリー	適量	
ミニトマト	適量	
ソーセージ	お好みの量	

*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ございますので、お電話等でご確認の上、ご訪問ください