

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水まわり機器のリフォームです。

今回のお客さま
福岡市
Tさま邸

毎日使う水まわりをもっと使いやすくしたい!

「購入した築9年の中古マンションは引越してすぐに食洗機の調子が悪くなり、台所の使い勝手もよくありませんでした。また、お風呂と洗面台の使いにくさも気になり、思い切って取替えることに。新しくなった水まわりはとにかく快適。それで、このときに後回しにしていたトイレの取替を今年お願いすることにしました」



中古マンションに入居後、次第に水まわりが使いにくく感じようになり、2020年に浴室・洗面化粧台・キッチン、2022年にトイレの取替を実施



▲ 使い勝手抜群のシステムキッチン
1枚板の食洗機付きシステムキッチン。蛇口は還元水素水生成器の切替付きに取替。レンジフードもお手入れが楽なものに取替、すっきり収納のキャビネットも新設

▲ 肩湯で極楽! お手入れ簡単先進お風呂
浴槽は肩のあたりからお湯が流れる「楽湯」やジェットバス付き。洗い場は最新の床ワイパー洗浄機能でいつでも清潔。フッoshion性のある床も足に優しい快適仕様

▲ 手洗いがなかったトイレを刷新
大掛かりな工事なしで手洗いを新設。壁は腰高まで抗菌・抗ウイルス対策を施し、便器は掃除が楽なトルネード洗浄、フチなし形状。収納棚は手の届くところに設置

最新機器の使いやすさに感動! ご近所さんに褒められました(笑)

「水まわりの機器を取替えて、最新のものはこんなにも進化していて快適なんだと日々実感しています。工事が終わってご近所さんにお披露目したのですが『ステキ!』とすごく褒めてもらいました。主人は土日に料理をする頻度が増えました。特にグリルがお気に入りです。ピザとか本当に美味しく焼けるんですよ。取替工事の際は、担当の本村さんがとても頼りになりました。心から感謝しています」



▲ 手をだせば水が出る自動水栓付き洗面化粧台。サイズの異なる引き出しも機能性抜群

▲ インターフォンスペースは壁とカウンターを改装。電話の機器類は見えないように収納

施工期間 約2週間
施工費用概算 約700万円

お問い合わせ・ご相談はお気軽に!
住宅リフォーム部
TEL 0120-494-312



西部ガスショールームヒナタ福岡 ささき さちこ 講師 プレゼンツ こまめなレシピ

魚のおいしさ再発見! 青魚メニュー

「魚料理といえば、塩焼きや煮魚しか思い浮かばなくて…」
という方もいらっしゃるのではないのでしょうか。
今回は旬の青魚「アジ」と「イワシ」を使って、
ご飯がすすむおかずと魚の旨味を楽しめるパスタの2品をご紹介します。
目にも色鮮やかでお子さまでも食べやすいレシピです。

食欲そそる 揚げアジとたっぷり野菜の香味ソース

材料 (2人分)

- アジ… 中サイズ2尾分 ※3枚卸、骨を取ったもの(約200g)
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- 片栗粉 …… 適量
- リーフレタス …… 適量
- パプリカ赤 …… 1/2個
- 玉ねぎ …… 1/2玉

- 長ねぎ(みじん切り) …… 1/4本
- しょうゆ …… 大さじ3
- はちみつ …… 大さじ1
- 酢 …… 大さじ1
- ごま油 …… 大さじ1
- 炒りごま …… 大さじ1
- にんにく(すりおろし) …… 小さじ1/4
- 生姜(すりおろし) …… 小さじ1/4



つくりかた

- パプリカは5mm幅、玉ねぎは繊維を断って1cm幅にスライスする(パプリカ・玉ねぎが長い場合は半分に分ける)。しめじはほぐしておく。リーフレタスは食べやすい大きさにちぎって盛り皿にしておく。
- アジは1cm幅のそぎ切りにして塩・こしょうする。
- 揚げ油を190度に熱する。しめじを少しこんがりするまで揚げたら玉ねぎとパプリカを加えさっと揚げる。キッチンペーパーにのせて油をしっかりと吸って置く。アジは片栗粉をまぶしてこんがり揚げる。
- レタスの上に揚げた野菜をのせアジを盛り付ける。★を混ぜ合わせた香味ソースをたっぷりかけて出来上がり。

こまめなPOINT
この時期のアジは身が大きいので、火が通りやすいようそぎ切りで

魚の旨味たっぷり

イワシのラゲールパスタ

材料 (2人分)

- イワシ… 20cm位4尾分 ※開いて中骨と尾を取ったもの(約250g)
- にんにく …… 1片
- 玉ねぎ …… 1/2玉
- トマト… 200g(大1玉)
- 白ワイン …… 100cc
- オリーブオイル… 大さじ1
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- 砂糖 …… 小さじ1/2
- しょうゆ …… 大さじ1/2
- 大葉 …… 大5枚
- パスタ… 160g~200g
- パスタのゆで汁 …… 50cc

つくりかた

- イワシとトマトは1cm角に切る。イワシに塩・こしょうをする。にんにく・玉ねぎはみじん切りにする。大葉はせん切りにしてさっと水にさらし、キッチンペーパーで水気をとっておく。パスタをゆでるお湯を沸かしておく。(水2ℓに塩小さじ2 オリーブオイル大さじ2を加える※分量外)
- フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ火にかける。香りがしてきたら玉ねぎを加えしっかり炒める。(弱火~中火)
- ②にトマトを加え、塩少々と砂糖を加えたら少し煮詰める。(中火)
- ④イワシを加えざっと混ぜて加熱する。(弱火~中火)
- ⑤イワシが白っぽくなって火が通ったら、白ワインを加え水分が半分くらいになるまで煮込む。(弱火~中火)
- ⑥仕上げにしょうゆとパスタのゆで汁を加え、ゆでたパスタを加えてあえる。塩・こしょうで味を調える。
- ⑦皿に盛り付け、大葉をのせる。

こまめなPOINT
イワシが崩れてしまうのであまり混ぜすぎない

こまめなPOINT
ゆで汁を加えることで塩分の調節ができソースがパスタになじみやすくなる



ラゲールは「煮込む」という意味。イワシとトマトを煮込んだソースがパスタに絡んで美味しい!

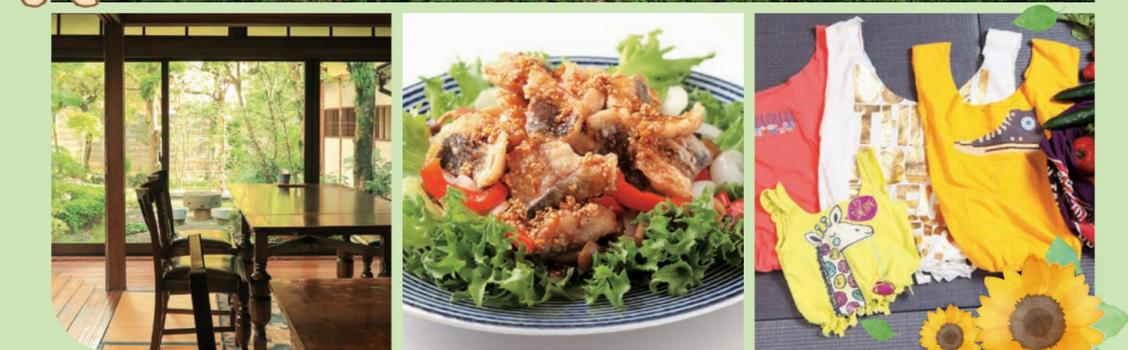
レシピ提供: 西部ガスクッキングクラブ福岡
西部ガス ショールーム ヒナタ福岡
福岡県福岡市博多区博多駅東2-7-27
TEL 092-411-0500
営業時間 / 10:00~18:00
休館日 / 水曜・年末年始・夏季

「こまめだよりVol.31」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.32は、2022年9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、野口まで。

こまめだより

Vol. 31
2022.6 Summer



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

TEL 0120-494-312

2022年6月発行
No.12205013

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。

夏の休日は糸島でenjoy!

おすすめスポット巡り

1 糸島の大自然を上から見る！ 絶景を目指してミニ登山

糸島半島の最西端に位置する立石山は標高210m。頂上まで約30分とルートは短めですが侮るなかれ。途中にはゴツゴツした岩場もあるなど、低山ながら登山を進めば、待っているのは大自然の絶景。玄界灘に浮かぶ奇勝名高い「芥屋の大門」をはじめ、糸島の海・山・街が一望でき、上から見下ろす気分は最高です。夏は陽射しが強いので帽子等は必ず着用し、水分も多めに持参しましょう。

立石山

福岡県糸島市芥屋
TEL 092-322-2098
(糸島市観光協会)

立石山 検索



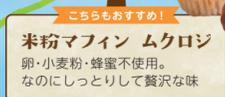
夏場の登山は朝カタ方がおすすめです

夏場の登山は朝カタ方がおすすめです

糸島市観光協会の竹之下仁志さんと糸島のゆるキャラ「いとゴン」



糸島ファームハウス UOVO (ウオヴオ)
平飼卵が自慢。ホットたまごサンドが絶品です



米粉マフィン ムクロジ
卵・小麦粉・蜂蜜不使用。
なのにとりして贅沢な味

写真提供: (一社)糸島市観光協会

2 築約100年の貴重な町家で 時間の流れを美味しく味わう

江戸時代より唐津街道の宿場として、多くの旅人で賑わった「前原宿」。かつての隆盛をいまに伝える「古材の森」は、糸島地方屈指の豪商・西原氏の建物を利用し、食事やスイーツを提供。明治34年(1901年)に建てられた町家は吹き抜けの回廊や漆塗りの欄干など見所がいっぱい。歴史を肌で感じる貴重な空間となっています。

古材の森

福岡県糸島市前原中央3-18-15
TEL 092-321-4717
営業時間 / ランチ 11:30~15:00 (LO14:00)
※事前にご予約ください
カフェ 14:00~17:00 (LO16:30)
定休日 / 水・木曜

古材の森 検索



焼き菓子は持ち帰りもOKです

パティシエの細田由美さん



自社農園の野菜をたっぷり使った「町家御膳」(2,000円)。ケーキ&コーヒー付き

こまめなプレゼント

折込/WEBの「こまめだよりVol.31」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「古材の森で使える2,000円分お食事券」を5名様にプレゼント! (締切2022年7月15日)



3 糸島野菜で野菜を食べる!? 大人気の絶品ドレッシング

糸島野菜を新鮮な状態で擦りおろし、無添加で仕上げたドレッシングの専門店。野菜を皮ごと使うので風味もフレッシュで栄養もたっぷり。また、擦りおろした野菜は非加熱製法により酵素が約3倍にも増えるのだとか。身体にやさしいドレッシングは種類豊富で贈答品としても大人気。サラダだけでなく肉や魚介料理にも使えます。



定番の「大根と大葉」「にんじん」夏限定の「甘夏」など種類豊富なドレッシング (864円〜)



2020年にオープンした直営店。店内ではビクルスやコンフィチュールも販売



糸島正キ

福岡県糸島市南島台8-7-4
TEL 092-335-3237
営業時間 / 11:00~17:00
土日祝11:00~18:00
定休日 / 不定休、1月1日~3日

糸島正キ 検索

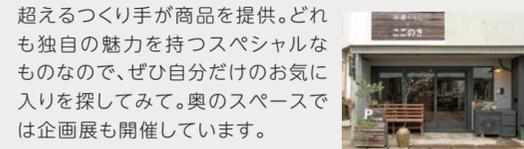


季節の限定品もぜひお試しください!

代表取締役の正木淳さん

5 「つくり手」の想いがこもったメイド in糸島が大集合

「地産地消を毎日の暮らし全般に」そんな想いが伝わるメイドイン糸島のセレクトショップ。商品は、お菓子里調味料、食器に洋服、アクセサリーに木材と幅広く、現在は70を超えるつくり手が商品を提供。どれも独自の魅力を持つスペシャルなもので、ぜひ自分だけのお気に入りを探してみてください。奥のスペースでは企画展も開催しています。



杉の本と天然漆でつくられた木の葉皿(小) (5,280円)。発色が美しいソリカチ (各1,320円)



糸島のつくり手による商品がズラリ。宝物探しのような感覚が楽しめます

糸島くらし×ここのき

福岡県糸島市前原中央3-9-1
TEL 092-321-1020
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 火曜

糸島くらし×ここのき 検索



遊びに来る感じで気軽にどうぞ

店主の野口智美さん

4 オーシャンビューを独り占め! 潮風が心地いいテラスでランチ

糸島きってのロケーションを誇るこのお店の特等席はテラス席。真っ青な空と海の絶景が視界いっぱいに広がり、波の音や潮風が爽快な気分してくれます。海辺の休日を満喫しながら味わうランチは格別。もちろん、ドリンクのみの利用もOK。土・日はモーニングメニューも提供しています。ドライブ途中の休憩にもおすすめです。



▲店長の脳内香雪さん

Bistro & Cafe TIME

福岡県糸島市志摩桜井4423-7
TEL 092-332-8607
営業時間 / (モーニング) 9:00~11:00 (LO10:30) ※土日祝のみ
(ランチ) 平 日 11:00~14:00 (LO13:30)
土日祝 11:30~14:00 (LO13:30)
(カフェ) 14:00~17:00 (LO16:30)
定休日 / 不定休

Bistro & Cafe TIME 検索



新メニューも続々登場します!

前菜と自家製パンorライスが付くランチ (1,800円) はメインを肉か魚か選べるスタイル



トレーラーハウスを改造したお店は内装もおしゃれ。テイクアウトメニューも豊富にあります

6 ゲストハウスの素敵カフェで ほっと和むひとときを

福岡市の人気雑貨店「bbbポッターズ」が手がけるゲストハウス。誰でも利用できるカフェを併設し、手作りスイーツやドリンク類を提供。国定公園に挟まれた場所にあり、ロケーションも抜群。大きな窓からは山と海、稀に疾走するイノシシを見ることができます。ゲストハウスの受付スペースはショップにもなっており、お買い物も楽しめます。

福岡産レモンを使ったレモンケーキ (550円) はテイクアウトも可能。セットのコーヒーは350円



施設全体の雰囲気をお楽しみください



スリービーハウス bbb haus

福岡県糸島市志摩小金丸1897
TEL 092-327-8020
営業時間 / カフェ 11:00~17:00 (LO16:00)
ショップ 11:00~18:00
定休日 / 月曜・火曜・水曜

bbb haus 検索



時間を忘れてゆっくりできる居心地のいいカフェ。ゲストハウス(写真下)は細部まで心遣いを感じるハイセンス空間



着なくなった服をリメイクで活用♪ 縫わずに簡単! Tシャツでエコバッグ!



タンスの奥に追いやられがち!? 捨てられないTシャツはリメイクで

衣替えをすると、お気に入りだったけど着なくなったTシャツや、子どもが成長してサイズが合わなくなったTシャツがタンスの奥で眠っていた、ということも。そんな時は「切って結ぶだけ」の簡単リメイクでエコバッグとして活用してみましょう。



材料

- Tシャツ
- はさみ
- チャコペン
- 定規
- 鍋ふた



子どもの小さくなって着られなくなった服もミニサイズのバッグになってカワイイ!

バッグインバッグやお弁当入れにも!



1 Tシャツの袖と首元をカットする。袖は縫い目を残すことで持ち手が丈夫になる。



2 ▲首元は鍋ふたのカーブを利用してカットしやすい



3 ▲裾の折り返し部分はカットする



Tシャツを裏返し、裾から5~6cm上(底になる位置)にチャコペンで線を引く。縦に1cm幅の短冊状にカットする。

Tシャツアレンジ! クッションカバーも作ってみよう!



Tシャツはクッションのサイズの5~6cm外側を前・後身頃まとめてカットする。4辺を短冊状にカットして、3辺の短冊を固結びにしたら中にクッションを入れる。残った1辺の短冊も固結びにして完成。

point Tシャツの4角はカットしてから短冊状に切る



3 向かい合う前・後身頃の短冊を固結びにして底の部分を作り、表に返す。表で結んでフリンジを出してもかわいい!

※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、お電話等で確認の上、ご訪問ください