

おくりごと発見!!

一部分リフォーム編
西部ガスリビングで手掛けた施工事例を紹介します!



ボタン一つで棚が降りてくる 新しいキッチンが超・機能的!

今回のお客さま
春日市
Yさま邸

掃除がラクで使いやすく収納もたっぷり

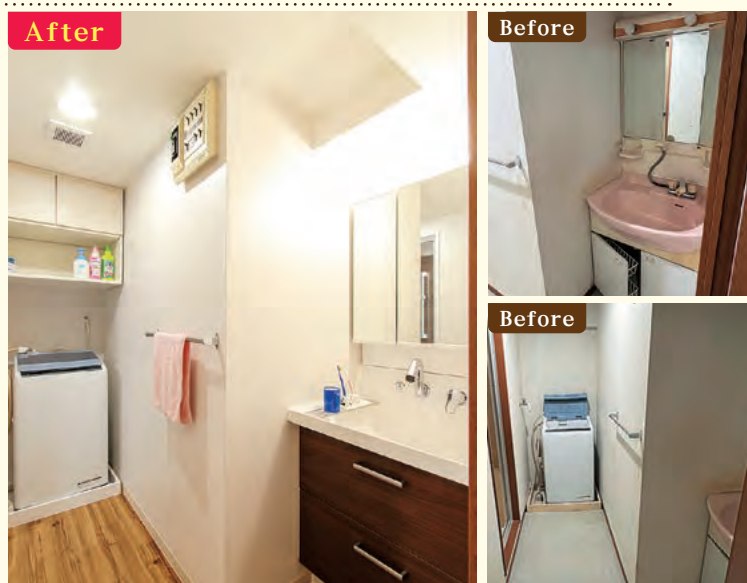
ガスコンロの故障をきっかけにキッチンのリフォームを検討。相談するならガス専門の会社が良いとのお考えで西部ガスリビングにご依頼いただきました。古いタイプの流し台をシステムキッチンに取り替え、湿気などの影響で凹んだ床の下地工事も実施。清潔で明るく機能的な空間に仕上げました。

- ①作業台が狭く、上部の棚が高くて届かないなど使い辛かった以前の台所
- ②油污れなどが落ちやすい材質を使用したスタイリッシュなシステムキッチン。お手入れが簡単でいつも清潔。
- ③ボタン一つで下に降りてくるシンク上の収納「オートダウンウォール」は奥さまの1番のお気に入り
- ④コンロ横には炊飯器やコーヒーメーカーが置ける蒸気排出機能付き収納も設置

施工期間 約7日
施工費用概算 約240万円

床工事も含め、ご提案にはとても満足していただきました

住宅リフォーム部 高橋 ▶



新しい洗面台のボウルは底が広く大容量で汚れにくい設計。洗濯機の上には洗剤などが置けるキャビネットを設置。木目がおしゃれで奥さまお気に入りの床材は消臭機能付き。



お風呂はデザイン性の高いシステムバスに取り替え。お湯が冷めにくい浴槽で、シャワーは空気を含む水滴が気持ちいい節水型。床も掃除がしやすい仕様になっています。

施工期間 約6日
施工費用概算 約200万円

対応が早く説明が分かりやすかったとお褒めいただきました

住宅リフォーム部 長橋

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



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

さっぱりヘルシー♪ お酢を使ったメニュー

色鮮やか グリル野菜の甘酢マスタードマリネ



材料 (作りやすい分量)

- しめじ …… 1パック
- れんこん …… 小1節
- かぼちゃ …… 150g
- いんげん …… 10本
- パプリカ …… 1個
- 油 …… 大さじ3 (まぶす用)
- 塩 …… 適量
- 酢 …… 大さじ3
- 砂糖 …… 大さじ3
- しょうゆ …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/2
- 粒マスタード …… 大さじ1
- サラダ油 …… 大さじ1

つくりかた

- しめじは石づきを取って大きめにほぐす。れんこんは5mm厚さの輪切りもしくは半月に切ってざっと水にさらす。かぼちゃは5mm厚さのスライス。パプリカは串切り(16等分位)。いんげんはへたを取っておく。
- アルミホイルに①をのせる。油をまぶし塩をふってアルミホイルで包んで魚焼きグリルで約10分焼く。
- 火が通ったら容器に移し、熱いうちに★を合わせたマリネ液をかける。

ごまのPOINT
蒸し焼きにする為、野菜についた水分はそのまま包む

甘辛味でごはんがすすむ♪

お肉ほろほろ チキンアドボ (フィリピン風鶏の酢じょうゆ煮)

材料 (2人分)

- 鶏手羽元 …… 大6本
- 玉ねぎ …… 1/2個
- 酢 …… 50cc
- しょうゆ …… 大さじ2.5
- ナンプラー …… 大さじ1
- 砂糖 …… 大さじ2
- 黒こしょう …… 少々

- にんにく(みじん切り) …… 1/2かけ
- 玉ねぎ(みじん切り) …… 1/2個
- 油 …… 大さじ1
- 水 …… 100cc (4人分で作る時は水無し)
- パクチー …… 適量
- ごはん …… 適量
- お好みの野菜* …… 適量

※今回は「グリル野菜の甘酢マスタードマリネ」を添えました

つくりかた

- 漬けダレを作る。★の玉ねぎは5mm厚さのスライスにする。★の材料を混ぜ合わせ、鶏手羽元を30分以上漬け込む。
- フライパンに油とにんにくを入れて火にかけ(弱火~中火)香りがするまで炒めたら玉ねぎみじんを加えしっかり炒める。
- 漬けダレから肉を取り出し(漬けダレは取っておく)②に加えて焼く。全体が混ざって鶏肉が白っぽくなったら漬けダレ(玉ねぎも一緒に)と水を加えて煮込む。蓋をして中火で30分煮込んだ後、蓋を取って時々混ぜながら水分がトロっとするまで10分ほど煮込む。
- ご飯・お好みの野菜・パクチーと一緒に器に盛る。煮汁をたっぷりかける。

ごまのPOINT
煮込むときに手羽元が調味液につかるように18cm位の蓋つきの煮込み鍋を使用

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きます!

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. 32

2022.9
Autumn



人と快適のまんなか。

&and 西部ガスリビング

812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭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9月発行
No.L2208030

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

折込/WEBの「こまめだよりVol.32」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10名様に「チース職人とピッツァなかにむらで使える1,000円分お食事券」をプレゼント!(締切2022年11月21日)



次回Vol.33は、2022年12月上旬発行予定です。
こまめだよりについてのお問い合わせは、野口まで。

筑前の小京都・秋月へ
おすすめスポット巡り



1 結婚式の前撮りでも人気 秋月の歴史を語り継ぐ文化財

秋月藩初代藩主・黒田長興に仕えた上級武士の屋敷。佐賀県鳥栖市に本社がある「久光製菓」の社長・中富一榮氏の祖母の生家という縁から同社の支援を受け修復。2階層のある母屋や離れ座敷などの建物群と回遊式泉水庭園があり、別棟の蔵資料館では久野家愛用の道具類や古文書などを展示。秋月の歴史と文化に触れることができます。

秋月武家屋敷 久野邸
福岡県朝倉市秋月春小路83-2
TEL 0946-25-0697
営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 月曜(祝日の場合は翌日)・12月下旬から1月末・臨時休業(展示作業や工事の場合など、臨時で休館することがあります)
料金 / 300円(就学前児童は無料) **検索**

2 職人による手作りチーズの 焼きたてピッツァを召し上がれ!

チーズ職人の店主・中村さんが作るモッツアレラチーズを使った本格ピッツァの専門店。24時間発酵させたもちもち食感の生地ももちろん手作り。小麦の味がしっかりと感じられ、チーズの豊かな風味をより一層引き立てます。「干しエビ&水菜」など全6種のピッツァはテイクアウトもOK(箱代100円)。自家製チーズケーキもおすすです。

自家製チーズケーキ (420円~)は濃厚なのにさわやかな味わい

自家製モッツアレラチーズと生地の美味しさがシンプルに味わえるピッツァ「トマト」(1,100円)

チーズ職人とピッツァなかわら **検索**

こまめなプレゼント
折込/WEBの「こまめだよりVol.32」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10名様に「チーズ職人とピッツァなかわら」で使える1,000円分お食事券をプレゼント!(締切2022年11月21日)



3 秋の風情に囲まれて 香り高い蕎麦を堪能!

色づく樹木と清流の水音に囲まれたロケーションも素晴らしい秋月の蕎麦の名店です。名物は玄蕎麦(黒い表皮がついたままの実)を石臼で手挽きして打つ「田舎玄蕎麦」。限定10食なのでお目当の方はお早めに。ほか、季節限定の蕎麦メニューもあります。新蕎麦の提供は9月くらいから。11月にはすべて新蕎麦に変わるそうです。



御蕎麦ちきた
福岡県朝倉市秋月野鳥182-1
TEL 0946-25-1775
営業時間 / 11:00~13:30(受付 13:00まで)
*蕎麦がなくなり次第終了
定休日 / 火曜・第3月曜
検索

5 初心者も詳しい人も楽しい ワインのセレクトショップ

お酒で1番種類が多く、数万種もあると言われるワインのセレクトショップ。ともにワイン好きというご夫婦が営むこちらのお店は、仏・ポルドーをはじめ、イタリア、スペイン、アメリカなど世界の産地からリーズナブルで美味しいワインを厳選。好みを伝えればご夫婦と一緒に探してくれるので、気軽に相談してみましょう。



ぶどうつき 葡萄月
福岡県朝倉市秋月野鳥761-1
TEL 0946-25-1025
営業時間 / 10:30~17:30
定休日 / 水曜・第1・第3火曜
検索

4 心潤う深い味わい 日本茶の魅力を発信!

国内に39名しかいない日本茶鑑定士が代表を務める製茶メーカー。八女茶、嬉野茶、知覧茶など九州各地の名茶を独自に製茶・焙煎・ブレンドして販売しています。通りに面したショップ「製茶所山科」では試飲ができ、茶器や雑貨なども含めて日本茶の魅力を発信。奥には問屋として緑茶を販売する「茶葉やましな」があります。



山科茶舗
福岡県朝倉市甘木1635-1
TEL 0946-22-2647
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / お盆・正月
人気NO.1の煎茶・山科と5り1,296円(100g)
検索

6 「心地よさ」がコンセプト 無垢材ファニチャーを体感!

朝倉市に拠点を置く家具メーカー・ナガノインテリアの直営ブランド「THE FACTORY」のショールーム兼ショップ。広々とした空間に展示されたハイセンスな家具類のほとんどが無垢材を使ったもの。職人の手技から生まれる造形は自然の温もりを肌を感じさせるだけでなく機能的にも優れています。ぜひ実際に触って「心地よさ」を体感してください。



THE FACTORY FURNITURE STORE
福岡県朝倉市甘木2153
TEL 0946-23-9018
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 火曜・水曜・年末年始
検索

こまめなちやんの **フエコライフ**
おうち時間をもっと楽しく有意義に
実りの秋にフルーツ×お酢で **サワードリンク**を作ってみよう!



美味しくって健康にもGOOD! おうちでカンタン♪ サワードリンク

疲労回復や免疫力を高める栄養素を多く含み、体にいい調味料として知られるお酢。料理以外でも手軽に摂れる方法としてオススメなのが「サワードリンク」。とても簡単につくれるのでぜひお試しください。

材料

- お好みのフルーツ 200g (りんご・ナシ・ブドウ・キウイ・柿など)
- 氷砂糖 200g
- りんご酢もしくは米酢 200g

*お好みでシナモン、スターアニス(八角)、ローズマリーなどのスパイスやココの実

1 瓶をアルコール消毒(煮沸消毒でも可)し、皮をむいてカットしたフルーツと氷砂糖を交互に入れたらお酢を加える。
フルーツは厚さ1cmくらいにカットする。

2 氷砂糖の溶け具合はフルーツの種類によって異なります。

3 氷砂糖が溶けたら完成。お好みの飲み物で割って飲みましょう!
飲み頃は1か月後くらいが目安。味もまろやかに。

■フルーツ+アルファでまた違った味わいに

ナシ	パイナップル
×	×
みかん	ローズマリー
×	×
ブドウ	クコの実
×	×
スターアニス	

基本的にどんなフルーツでも作れますが、種類によっては変色するものもあります。スパイスやハーブとも組み合わせると味の幅が広がりますよ。

■飲み方いろいろ! ホットでもおいしいヨ!

炭酸割り
お湯割り
ホット豆乳割り or スムージー

監修してくださったお店はコチラ!

江戸時代初期に創業! お酢づくり300年の庄分酢

お店是有形文化財の歴史ある建物。食酢だけでなく、ドレッシングやピネガーサイダーなどお酢を使った商品を数多く取り揃えています。また店内ではテイクアウトのお惣菜も販売しています。

味酢 (453円/300ml)
酢飲葡萄 (1080円/200ml)
いろいろなお酢をお楽しみください
庄分酢 **検索**

◀十五代目修行中の高橋清太郎さん

*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ございますので、お電話等で確認の上、ご訪問ください