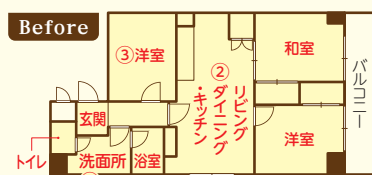


経年マンションを買い取って

リノベーションして再販します!

今回の物件



築年数38年の3LDKマンションを2LDKに変更。動線にも配慮してキッチン・和室・床・水まわりを一新、収納とワークスペースを増設しました。

手放そうか思案中…
それならまずはご相談を!

「かなり古いマンションだけど売れるかな?」「家族が増えたから新しいマンションに買い替えたい」「相続したマンション、住まないしどうしよう?」そんなお困りごとはありませんか? 築年数を経過したマンションも、必要としている方は多くいらっしゃいます。不動産買取も行っている西部ガスリビングでは、手放したい方からマンションを買取、リノベーションして必要な方に提供しています。



①洗面所は玄関収納を調整してカウンターを設け、スペースも拡張。浴室との段差もなくしてバリアフリーに。洗面台や浴槽・シャワーなども機能性の高いものに替えました。



②キッチンは向きを逆にして対面式に変更。全面カーペットだった床はフローリングにし、ダイニング奥には便利なワークスペースを増設。新しいドアの色がアクセントとなり空間をスタイリッシュな印象に。

リノベーションで 時代に合った空間に

買取物件は自社で施工し、再販しています。例えば、築38年の3LDKマンションであれば2LDKにし、キッチンは対面にして納戸(パントリー&ウォークインクローゼット)も設けるなど、デザイン性と機能性を兼ね備えた魅力的な空間に仕上げます。時代にマッチする快適な住まいにリノベーションするのは弊社が最も得意とするところですよ。

買取相談から施工、販売まで 一貫して自社で行っています

相談受付から買取査定(無料)、買取、リノベーションの設計・施工・工事、販売まで一貫して自社で行うことで、お客さまの不安やご質問等にも細かく対応させていただきます。



③玄関横の洋室は半分をキッチン、半分を納戸(パントリー&ウォークインクローゼット)に改装。廊下からもキッチンからも出入りでき、たっぷり収納できる便利スペースに仕上げました。

買取は中古マンションだけでなく、一軒家でもOKです。また、買取査定(無料)は賃貸中の物件や家具などがあっても大丈夫。どうぞお気軽にお問い合わせください。

買取・再販までの流れ



お問い合わせ・ご相談はお気軽に!
☎ 0120-54-8814

&and ESTATE 不動産

マンション管理
品質向上PJ
大塚



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

年末年始に大活躍♪ 鶏むね肉メニュー

高たんぱくで低カロリーな鶏むね肉はダイエット中の方にも人気の食材です。パサつきがちな鶏むね肉も、調理を工夫すればしっとり柔らかく仕上がります。今回は年末年始のパーティーやおせちの一品としても使えるレシピをご紹介します。

みんな大好き チキンナゲット

材料 (10~12個分)

- 鶏むね肉(皮なし) …… 1枚 (300g位)
- 塩 …… 小さじ1/2
- 胡椒 …… 少々
- んにくおろし …… 小さじ1/2
- ★片栗粉 …… 大さじ1
- 牛乳 …… 大さじ1
- マヨネーズ …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1
- コーングリッツ …… 大さじ3
- 小麦粉 …… 大さじ2
- ベーキングパウダー …… 小さじ1/4
- 水 …… 大さじ4
- [BBQソース]
ケチャップ …… 大さじ2
中濃ソース …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ1
しょうゆ …… 小さじ1

つくりかた

- 鶏むね肉を包丁で細かく切る。(ある程度切ったら包丁でたたくようにする。)ボールに入れ★の調味料を加えよくもみ込む。
- 手に水をつけ10~12等分にし、平たく丸く形を作る。冷凍庫で表面を少し冷やし固める。
- Aの衣を混ぜ合わせる
- 揚げ油を170℃に設定する。温度が上がったらフォークを使い②を③にくぐらせ油に入れて揚げる。こんがり色がつくまで揚げる。
- ⑤お好みでケチャップやマスタード、BBQソースを添えて。

POINT
表面がしっかり固まるまでは触らない。なべ底にくっついた場合も固くなってからそと外す。

出来たても冷めてもどちらもおいしい!

しっとりジューシー 鶏むねみそハム

材料 (作りやすい分量)

- 鶏むね肉(皮なし) …… 2枚 (1枚250g位)
- 塩 …… 小さじ1
- ★砂糖 …… 大さじ1
- 酒 …… 大さじ1
- 味噌 …… 大さじ2
- 酒 …… 大さじ2
- しょうゆ …… 大さじ2
- はちみつ …… 大さじ2
- 湯せんに使用できるジップ袋 …… 2枚

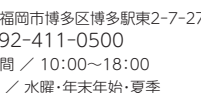
つくりかた

- 鶏むね肉の全体をフォークでまんべんなく刺す。ビニール袋に入れ★をもみこみ30分常温で置いておく。
- ジップ袋に大さじ1ずつ混ぜ合わせたAを2袋用意し、水気をペーパーで拭き取った①を1枚ずつ入れ空気を抜いて密封する。
- 土鍋にたっぷりのお湯(2L以上)をしっかり沸騰させ②を入れ蓋をして5分(弱火~中火)加熱。
- 蓋をしたまま最低30分は置いておく。お湯の温度が60℃以下にならないように保温する。
- 30分たったら冷蔵庫もしくは氷水で袋ごと粗熱を取り、好みの厚さにスライスして盛り付け、タレをかける。切ったときに中心部まで火が通っているか確認する。赤みが残っている場合はタレと一緒に加熱して火を通す。

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
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!

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



折込/WEBの「こまめだよりVol.33」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5名様に「養生カフェ こまめ」で使える2000円分お食事券をプレゼント!(締切2023年1月31日)

次回Vol.34は、2023年3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。

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12月発行
No.L2211047

こまめだより

Vol. 33

2022.12
Winter



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。

神社と周辺散策が楽しい箱崎へ
おすすめスポット巡り

1 宮崎宮で真冬のお花見 「冬ぼたんまつり」で新年から眼福♪

1月3日に行われる神事・玉取祭(玉せせり)も有名な宮崎宮。二之鳥居手前がある本格的な回遊式日本庭園・神苑花庭園では、元日から「冬ぼたんまつり」を開催。雪よけのわら帽子の中で大輪の花を咲かせるぼたんは20品種以上を数え、200株(時期により変動)を見ることができます。初詣の際に、ぜひお立ち寄りください。

宮崎宮
福岡県福岡市東区箱崎1-22-1
TEL 092-641-7431
神苑花庭園開園時間 / 9:30~16:30
入園料 / 大人500円(中学生以下は保護者同伴にて無料)
※ 宮崎宮の御朱印・お守り提示すれば入園料300円
休園日 / 1月1日~2月上旬の期間中は休まず開園いたします

美しいぼたんとお初詣をお楽しみください

▲ 宮崎宮・権禰直の後藤学さん

2 きっかけは乳がん患者サポート 美味しくカラダをいたわるカフェ

乳腺専門「黒木クリニック」がプロデュース。九州を中心に集められる食材は調味料も含めて無添加にこだわり、旬の野菜は料理に持つ直営農園から直送。美しくヘルシーで滋養のある料理を提供しています。子供やお年寄り、病気療養中の方だけでなく、食の安全性や栄養への関心が高い方にもおすすめです。

養生カフェ ことほぎ
福岡県福岡市東区箱崎1-3-8 アシストレジデンス桜蔭宮1F
TEL 092-517-5010
営業時間 / 11:00~18:30(LO18:00)
ランチ11:00~14:00
定休日 / 水・日曜(祝日は営業)、12/28~1/4

クリスマスには特別メニューをご用意しています

スタッフの中村さん

テラス席もあり居心地のいいカフェ。豊富なメニューはランチ、スイーツのほか離乳食も用意。

京都宇治抹茶入り生地に上品なハ女産蜂蜜がよく合う「抹茶パンケーキ」(1,130円)

こまめなプレゼント

折込/WEBの「こまめだよりVol.33」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5名様に「養生カフェ ことほぎ」で使える2000円分のお食事券をプレゼント!(締切2023年1月31日)

3 食べるのがもったいない 美しい花のお菓子「餡華」

生花にドライフラワー、オリジナルデザインの有田焼など、お花が揃う花のギフトショップ。特に目を引く「餡華」は、白餡を手絞りした花をあしらった焼き風スイーツ。黒餡やアーモンド、チョコなどを使った中の餡も種類豊富でどれも美味。

Porte Bonheur
福岡県福岡市東区馬出2-20-15
TEL 092-633-4488
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 日曜・祝日、12/31~1/4

お花にまつわるご相談はお気軽にどうぞ

店主の上田佳代子さん

4 お家でもつ鍋するなら! ホルモン好き御用達の専門店

新鮮でお値打ち、さらに抜群に旨いと評判のホルモン専門店。もつ鍋用のもつ類はもちろん、牛肺や牛ほ肉、牛ヤンテ(ハチノスの一部)といった珍しい部位も豊富です。いつでも食べられるように、便利な冷凍真空パックもご用意しています。年末やお正月用にいかがですか?

池尻商店
福岡県福岡市東区箱崎1-7-24
TEL 092-631-1110
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 日曜・祝日、12/29~1/6

販売するホルモンはすべて国産

5 美味しさとボリュームで大人気 並んでも食べたいとんかつ専門店

平日でも開店前から行列ができる有名店。屋の人気メニューは厳選した九州豚豚を200gも使う「上コースかつランチ」。低温のラードでじっくり火を入れる豚肉は柔らかくジューシー、衣はサクサクです。ほか、上ヒレかつや大海老フライ、特上黒豚棒ヒレかつ(屋限定3食)といったメニューもあり。

井のかわず
福岡県福岡市東区箱崎2-32-9
TEL 092-645-1185
営業時間 / 11:00~14:30(LO)、17:30~21:00(LO)
※12/30はランチ営業のみ
定休日 / 月曜・第3日曜、12/31~1/3

「上コースかつランチ」(1,300円)。このボリュームでこの価格。キャベツ、ご飯、味噌汁はおかわり自由。

6 お弁当ブームで人気再燃! お正月の食卓華やぐ「博多曲物」

「博多曲物」の老舗・柴田徳商店は創業300年。先代は無形文化財技術保持者に認定されています。「博多曲物」は杉や桧などの板を曲げ、金属を使わず桜の皮で縫い綴る伝統工芸品。余分な水分を吸収して湿度を保ち、かすかな木の香りが料理の味を引き立てると話題になり、昨今ではお弁当箱や飯びつが大人気。正月のおせち用に三段重もおすすめです。

柴田徳商店
福岡県福岡市東区馬出22-22-22
TEL 092-651-0470
営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 日曜、1/1~3

松竹梅と鶴が描かれた三段重(大)7,150円

熟練の職人さんが1つ1つ手作りする博多曲物。底を合わせるのが一番難しいのだそう

ぜひ実際に手に取って見てみてください

取締役の柴田淑子さん

3 食べるのがもったいない 美しい花のお菓子「餡華」

生花にドライフラワー、オリジナルデザインの有田焼など、お花が揃う花のギフトショップ。特に目を引く「餡華」は、白餡を手絞りした花をあしらった焼き風スイーツ。黒餡やアーモンド、チョコなどを使った中の餡も種類豊富でどれも美味。

Porte Bonheur
福岡県福岡市東区馬出2-20-15
TEL 092-633-4488
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 日曜・祝日、12/31~1/4

お花にまつわるご相談はお気軽にどうぞ

店主の上田佳代子さん

4 お家でもつ鍋するなら! ホルモン好き御用達の専門店

新鮮でお値打ち、さらに抜群に旨いと評判のホルモン専門店。もつ鍋用のもつ類はもちろん、牛肺や牛ほ肉、牛ヤンテ(ハチノスの一部)といった珍しい部位も豊富です。いつでも食べられるように、便利な冷凍真空パックもご用意しています。年末やお正月用にいかがですか?

池尻商店
福岡県福岡市東区箱崎1-7-24
TEL 092-631-1110
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 日曜・祝日、12/29~1/6

販売するホルモンはすべて国産

6 お弁当ブームで人気再燃! お正月の食卓華やぐ「博多曲物」

「博多曲物」の老舗・柴田徳商店は創業300年。先代は無形文化財技術保持者に認定されています。「博多曲物」は杉や桧などの板を曲げ、金属を使わず桜の皮で縫い綴る伝統工芸品。余分な水分を吸収して湿度を保ち、かすかな木の香りが料理の味を引き立てると話題になり、昨今ではお弁当箱や飯びつが大人気。正月のおせち用に三段重もおすすめです。

柴田徳商店
福岡県福岡市東区馬出22-22-22
TEL 092-651-0470
営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 日曜、1/1~3

松竹梅と鶴が描かれた三段重(大)7,150円

熟練の職人さんが1つ1つ手作りする博多曲物。底を合わせるのが一番難しいのだそう

ぜひ実際に手に取って見てみてください

取締役の柴田淑子さん

話題のLFCコンポストでSDGsを実践! 家庭の生ごみで美味しい野菜を作ろう!

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

監修してくださった会社はコチラ!
生ごみを減らして資源の活用循環を!

都会に住む私たちでもできるシンプルなコンポスト。生ごみを堆肥にして野菜を育てるという食の循環で、捨てない暮らしを始めてみませんか。

ローカルフードサイクリング
福岡県福岡市東区香住ヶ丘6-12-3
TEL 092-402-1575
※受付時間10:00~16:00 (土日祝日は定休日)

代表取締役のたいら由子さん

LFCコンポスト 検索

「コンポスト」って何?

生ごみの約80~90%が水分で、年間約1兆円の税金を使って焼却処分されています。でも、生ごみは堆肥にすると美味しい野菜が育ちます。コンポストとは「堆肥(compost)」や「堆肥をつくる容器(composter)」のことです。家庭から出る生ごみや落ち葉などの有機物を微生物の働きを活用し、分解。野菜が育つ堆肥をつくることで、資源の循環と有効活用が自らの手で行えます。

Local Food Cycling

野菜を育てる → 食べる → 生ごみが出る → コンポストに入れる → 堆肥を作る → 野菜を育てる

便利で簡単!おしゃれなLFCコンポスト

LFCコンポストは、国内ペットボトルの再生生地のできた専用バッグとコンポスト基材のセット。おしゃれなバッグに生ごみを投入し、基材と混ぜます。1日400gの生ごみを1.5ヶ月~2ヶ月間投入することができ、その後3週間ほどで栄養価の高い堆肥へと変わります。虫が入りにくいファスナー使用でコンパクト。ベランダなどの風通しの良い場所に置いて使うことができます。

「LFCコンポストの設置場所」
LFCコンポストの設置は風通しが良く雨のかりにくい屋外に。ベランダ等がおすすめです。網状の台の上に置きます。

基本のスケジュール
生ごみを入れる 1~3ヶ月 → 熟成する 3週間 → 使う

画像提供:ローカルフードサイクリング

LFCコンポストは西部ガス都市開発が運営する『火と人食堂』で購入できます!

ローカルフードサイクリングのビジョンに共感し、今年8月からLFCコンポストの取り扱いを始めた。食堂で出た生ごみもLFCコンポストで堆肥に。一人ひとりの小さな取り組みで食の循環が生まれ、CO2削減につながることを発信していきます。

火と人食堂
福岡県福岡市博多区千代1-17-1地下1階
TEL 092-633-2380
営業時間 / 8:00~15:00
定休日 / 土曜・日曜・祝日

LFCコンポストをいつでも手に取って見ることができるとはここだけです。

西部ガス都市開発の倉竹崇一郎さん

※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ありますので、お電話等でご確認の上、ご訪問ください