

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。

今回のお客さま
福岡市
Fさま邸

念願のアイランドキッチンとスタイリッシュな洗面所にリフォーム



以前のキッチンは壁の後ろにあり、リビングからは見えない状態。リフォームで壁を取り外し、奥様念願のアイランドキッチンに。天井のクロスや照明、床材も一新

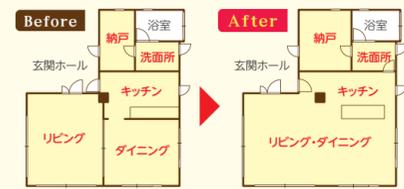
2世帯住宅の1階部分を広く使いやすい空間に
「我が家は3階建て2世帯住宅。1階に住んでいた母が施設に移ったことを機にリフォームすることにしました。以前からアイランドキッチンにする構想があり、また、納戸を通らないといけない洗面所の動線もなんとかしたいと考えていました。施工を西部ガスリビングに決めたのは、担当さんがとても話しやすかったからです」



キッチンの壁と奥の柱には調湿・脱臭・有害物質吸着機能があり、水拭きもできる「エコカラットタイル」を採用。デザイン性も高く、凹凸がアクセントになり高級感のある空間に

今回の物件

3階建て一軒家の2世帯住宅で築30年。リフォームしたのは1階のダイニングルームとキッチン、洗面所の部分



リビングルームとつながったダイニングルームとキッチンが壁で仕切られ、それぞれ独立した空間に。洗面所とバスルームは納戸の奥という位置にあり利用しづらい動線だった

ダイニングルームとキッチンの間の壁を撤去。ダイニングキッチン&リビングの広々とした空間を創設。キッチン背面の壁の右端にドアを設け、洗面所へ行く新たな動線をつくった

人工大理石の天板にタッチレス水栓、オープン、食洗機付きのアイランドキッチン。背面には収納を新設

大工さんの仕事にほればば 大満足の仕上がりです

「こうしたい!というイメージ通りに完成して、とても満足しています。担当の井上さんは疑問や問題があるとすぐに専門家を連れて解決に来てくれました。工事も細かいところまで丁寧で、大工さんの仕事は見ていてほればばるほど素晴らしいです。次もまた西部ガスリビングさんをお願いしたいと思っています」



以前は白で統一していた洗面所は、洗面台を黒にし、壁にはタイルを貼りシックでスタイリッシュな空間を演出

色やデザインなどの希望を明確に伝えてくださり助かりました
住宅リフォーム部 営業 井上

施工期間 約1ヶ月
施工費用概算 約750万円

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



西部ガスショールームヒナタ福岡 まきさちこ講師 プレゼンツ こまめなレシピ

旬を味わう! キャベツと鯛の春メニュー

今回は春に旬を迎える**キャベツ**と**鯛**を使ったメニューをご紹介します。この時期のキャベツは「春キャベツ」と呼ばれ甘くみずみずしいのが特徴です。また鯛は春になると体が桜色になることから「桜鯛」と呼ばれ脂がのっておいしくなります。素材の味を存分に楽しめる二品をぜひお試しください。

素材のうまみあふれる 塩豚とキャベツのポトフ

材料 (2~3人分)

- 豚肩ロース …… 400g
- 塩 …… 小さじ2.5
- ★砂糖 …… 小さじ1.5
- 粗びき黒こしょう …… 小さじ1/4
- キャベツ …… 1/2玉(400g)
- にんじん …… 1/2本(100g)
- 玉ねぎ …… 1玉
- 水 …… 600cc
- 油 …… 適量
- 粒マスタード …… 適量(好みで)

つくりかた

- 塩豚を作る。豚肩ロースにフォークを数か所さして味が染みやすいようにする。混ぜ合わせた★の調味料を肉全体にまぶしてぴったりとラップで包み、冷蔵庫で一晩休ませる。(まる一日寝かせてもOK)寝かせている途中で肉の赤いドリップがたくさん出ていたらペーパーで拭いて再びラップをする。使用する20~30分前に冷蔵庫から出して常温に戻す。
- キャベツは半分を2つにくし切りし、残りを千切りにする。にんじんは4等分の棒状にする。玉ねぎは芯の部分を残したまま4等分にくし切りする。
- ①の水分をペーパーでふき取り、薄く油をひいて熱したフライパンで両面薄く焼き色がつくまで焼く。
- ③を煮込み用の鍋に入れ②の千切りキャベツ以外の野菜と水を入れ火にかける。しっかり沸いたら弱火にして蓋をして30分以上煮込む。(常にぐつぐつなる火加減で煮込む)水分がとびすぎたら水を足す。
- 肉を取り出し切り分ける。野菜と肉を盛り付ける。鍋に残ったスープに千切りのキャベツを加え1分程さっと煮る。煮た千切りキャベツを添えスープをかける。好みで粒マスタードを添える。



こまめPOINT

中まで加熱できているか確認する

野菜もたくさんとれてヘルシー

至福の味わい 鯛ごはん

材料 (2合分)

- 米 …… 2合
- 鯛 …… 2切れ(80g位×2)
- 塩 …… 少々
- えのき …… 小1パック
- にんじん …… 50g
- しょうが(千切り) …… 20g
- 塩昆布 …… 10g
- 酒 …… 大さじ2
- ★しょうゆ …… 大さじ2
- みりん …… 大さじ1
- 水 …… 適量
- 【薬味・トッピング】
- 大葉 …… 1束
- みょうが …… 1パック(3本)
- かいわれ …… 1パック
- 塩昆布 …… 適量(好みで)

つくりかた

- 鯛は薄く塩をして10分程置いておく。米は研いでザルにあげておく。
- えのきは石づきを取り除き3~4等分の長さにしてほぐす。にんじんは長さ2~3cmの太めの千切りにする。
- 薬味の大葉・みょうがは千切りにしてさっと水にさらす。かいわれは長さを3等分にして大葉・みょうがと混ぜ水気を取っておく。
- 鯛の水気をペーパーでふき取り、薄く油を塗ったフライパンで皮目から焼く。皮目はパリッとしっかり焼き、ひっくり返して身の部分はさっと全体が白くなるまで焼く。
- 炊飯鍋に米と★の調味料を入れ、2合の目盛りまで水を注ぎ混ぜる。塩昆布・えのき・にんじん・しょうがを散らし入れ、上に④の鯛をのせ通常通り炊く。
- 炊き上がった鯛をほぐしながら混ぜる。器によそって、たっぷり薬味をかける。好みで塩昆布をトッピングする。

こまめPOINT

骨付きの場合は鯛のみ取り出して骨を取り除きほぐす

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



こまめだより

Vol. 38

2024.3
Spring



こまめくん



こまめちゃん

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



2024年3月発行
No.L2302057

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。

WEBの「こまめだよりVol.38」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「十割蕎麦さ乃で使える2,000円分お食事券」をプレゼント!(締切2024年4月22日)



次回Vol.39は、2024年6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。

春のレジャーはお花見がてら春日市へ
おすすめスポット巡り

1 ソメイヨシノ約1000本がお出迎え 白水大池公園でお花見はいかが?

江戸時代以前に築造された白水池を中心に整備された「白水大池公園」は、アスレチック遊具や天文台などもある総合公園。池を囲むように約2.2kmの遊歩道があり、春は園内に咲く約1000本のソメイヨシノを眺めながらのんびりお花見散歩が楽しめます。3月29・30日にはいろんな露店が並びワークショップなどもある「さくらマルシェ」を開催予定。

春日市のシンボルともいえる公園で春を満喫してください

春日市民の憩いの場として親しまれている白水大池公園 桜の見頃は3月末から

春日市都市計画課 公園担当 松崎裕信さん

白水大池公園
福岡県春日市大字下白水209
TEL 092-584-1111(代表)
営業時間 / 24時間(駐車場 7:00~22:00)
定休日 / なし

約33haの広大な園内には「噴水広場」や「緑の芝生が美しい憩い広場」などがある

春日市都市計画課 公園担当 松崎裕信さん

人気のコースメニュー「紅葉」(1,750円)
薬膳を取り入れた前菜
単品10種から選べる蕎麦(写真は泡湯蕎麦)
スイーツ2品にコーヒーが付く

2 パティシエが蕎麦職人に転身!? 目にも美しい本格十割蕎麦

パティシエとして10年働いた後にミシュラン掲載の蕎麦店で経験を積み独立。そんな経歴の店主が香り豊かな十割蕎麦を提供。シンプルながらも蕎麦が美味しいのはもちろん、「泡蕎麦」や「ピスタチオつけ蕎麦」といった斬新なメニューやクオリティの高いスイーツを味わうこともできます。

ほかにない蕎麦を食べに来てください

住宅街の一角にある
庭付きの一軒家
木の看板が目印です

店主の佐野泰将さん

十割蕎麦 さ乃
福岡県春日市紅葉ヶ丘西2-52
TEL 092-586-7464
営業時間 / 11:00~15:00 (OS14:00)
※蕎麦がなくなり次第終了
定休日 / 火曜

WEBの「こまめだよりVol.38」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
「十割蕎麦さ乃で使える2,000円分
お食事券」をプレゼント(締切2024年4月22日)

かぼすがほんのり香る泡と蕎麦の風味、だし汁が絶妙にマッチ

板付に

こちらもおすすめ!
お茶々万十本舗 富貴 本店
お茶々万十や博多カステラ
で有名な老舗和菓子店

南福岡駅 春日原駅 板付駅 大野城駅

九州新幹線

こちらもおすすめ!
パン・ナガタ 本店
石窯で焼くパンは種類
豊富。イートインもあり

福岡南駅 春日原駅 大野城駅

3 産直野菜・お肉・お米が自慢 地産食材を買うならココ

JA筑紫が運営する直売所。産直野菜は鮮度が高く安価。さらに珍しい品種が手に入ると評判。銘柄肉を揃える精肉店や精米ができる米専門店のコーナーも店内にあり、加工品や生花、惣菜なども販売。見渡せるスペースに商品が並んでいるので欲しいものが見つけやすく、効率よくお買い物楽しめます。

朝採れの新鮮野菜目当てに
市外から訪れるお客さんも多い

熊本産あか牛(写真上)
などブランド肉や
有機栽培で有名な
いしばし農園の野菜
(写真下)も購入できる

JA筑紫

4 きっとお気に入りが見つかる! 作家作品が揃う雑貨店

ハンドメイドのアクセサリーや布小物、陶器など作家作品を中心に洋服なども販売。使い勝手や材料にこだわった商品はハイセンスで、自分や親しい方へプレゼントしたくなるものばかり。店内では心身の健康につながる教室も開催。

見るだけでも楽しいお店です

オーナーの菅 知絵さん

ringonoki
福岡県春日市星見ヶ丘6-2豊州ビル1階
TEL 092-596-6210
営業時間 / 10:30~18:00
土曜 12:00~18:00
定休日 / 日曜・祝日

注文を受けてつくる「フリフリバッグ」(4,000円)はA4が入る大きさ。色は黒もあり

**5 珍しいメニューに注目!
大人気の美味イタリアン**

トスカーナやトリノなどで経験を積んだ店主が、日本では珍しいイタリア内陸の郷土料理を提供。牛リブステーキなど肉料理が自慢ですが、パスタやピザも人気。前菜の盛合せ(1,980円/ランチは要予約/写真右)もおすすめです。

来店の際はご予約ください

店主の
岩崎誠司さん

Roccalda(ロッカルダ)
福岡県春日市紅葉ヶ丘西1-6-1
TEL 092-591-3980
営業時間 / 11:30~14:30(OS13:30)
18:00~22:00
土曜日曜 17:00~22:00
定休日 / 月曜

もちりした生麺がクリーミーなソースに絡んで美味しい「ピスタチオと海老のクリームパスタ」(1,480円)

**6 初心者でもカンタン
手軽に気軽に陶芸体験!**

誰でも参加できる体験陶芸(要予約)を実施する陶芸教室。「手回しろくろコース(1,650円)」と「電動ろくろコース(3,300円土日祝3,850円)」があり、どちらも器の成形が体験できます。完成品は1ヶ月後、手渡ししか郵送(料金別途)でもらえます。

未経験でも素敵な器ができますよ

代表の
後藤和正さん

つくるのはお茶碗や
くい呑などの日常食器
手回しろくろでは茶色の土
電動ろくろでは白い土を使用
オプションで
釉薬の色が選べます

陶芸教室 やわら木
福岡県春日市白水北7-73
TEL 092-571-5014
営業時間 / 10:00~18:30
体験教室は10:00~、14:00~
(事前に電話かWEBで要予約)

おしゃべりな空間でスタッフが丁寧に教えてくれる
所要時間は約90分。1名から参加OK

定休日 / 月曜

ゆめ畑 春日店
福岡県春日市東町7丁目74
TEL 092-501-1616
営業時間 / 平日土曜 9:00~18:00
日曜祝日 9:00~17:00
定休日 / 2・3・6・7・9・10・11月の第4水曜
(祝日の場合は翌営業日)

春野菜を
揃えてお待ち
しています

店舗長の
関 学さん

7 飾っておしゃれ! 育てて楽しい! 手づくりグリーンインテリアで お部屋のアクセントに!

虫もつかずに手も汚れない! 優れたもの
ねこチップでつくる室内観葉植物

お部屋にグリーンがあると心も癒されます。園芸初心者の方でも、ヤシの実チップを主原料とした「ねこチップ」を使えば簡単に鉢植えが作れます。春は手軽にグリーンを楽しんでみませんか。

植物をポットから出して
根のまわりの土を落とす。
土が付いているとねこチップ
と水の乾きが違ってするため
しっかり落としましょう。

ねこチップを鉢の1/3入れ
その上に肥料と根腐れ防止剤を入れる。
鉢は透明スリット鉢を使うと根の様子が見える
のでおすすめです。

植物を入れてねこチップと肥料を入れる。
ねこチップは棒などを使い、根のすき間に入れて
いきます。

鉢の下にトレイを置き、
水やりをする。
下から水が落ちてくるまで
しっかりあげましょう。

鉢の下にトレイを置き、
水やりをする。
下から水が落ちてくるまで
しっかりあげましょう。

発根を促すメネ
デルを水に加えると
元気に育ちます。

植物のことなら
何でもご相談
ください。

店内にはカフェもあります。
ランチやドリンク、スイーツ
メニューを楽しめます。

店主の
森山秀明さん

cafe anipani
営業時間 / 11:00~17:00
定休日 / 火曜・祝日

今回教えてくださったのはコチラ!
平田ナーセリー春日店Balcone
福岡県春日市春日3-20
TEL 092-582-7581
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 不定休

平田ナーセリー春日店 検索

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

フィロデンドロン
ピレチティアエ
長い葉が特徴で
スタイリッシュ。

ポトス
エンジヨイ
緑と白のコントラストが美しい。

モンステラ
デリシオサ
葉の形がインパクト大。金運アップの植物として人気。

ポトス エメラルド
薄い緑の斑入りで珍しい品種。

材料
①ねこチップ ②オールパーパス(肥料)
③土のお守り(根腐れ防止剤)
④ネガミエル(Negamieru 透明スリット鉢)
⑤好みの観葉植物

つくりかた
1 ねこチップを鉢の1/3入れ
その上に肥料と根腐れ防止剤を入れる。
鉢は透明スリット鉢を使うと根の様子が見えるのでおすすめです。
2 植物を入れてねこチップと肥料を入れる。
ねこチップは棒などを使い、根のすき間に入れていきます。
3 鉢の下にトレイを置き、水やりをする。
下から水が落ちてくるまでしっかりあげましょう。
4 発根を促すメネデルを水に加えると元気に育ちます。

「Livtetto リブテット」に関するお問い合わせはこちらまで
E-mail andcomfyhouse@saibugas-group.com

速報!

分譲戸建住宅の新ブランド **Livtetto** リブテット **&and COMFY HOUSE** が完成しました!

既存の概念を超えた新しい構法「PCa+S構法」は、PCa(プレキャストコンクリート)壁柱とS(鉄骨)梁の組み合わせにより、屋内に柱のない大空間を実現しました。この構法で建てたLivtetto(リブテット)は、お客さまの好みやライフスタイルに応じて間取りを自由にカスタムできる平屋の1LDKが特徴です。開放的なリビング空間を、是非ご覧ください。

リビングから続くユニゾンテラスは、光と風、季節の移り変わりを暮らしの中で感じることができます。

最新情報は
こちらから!

ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください!

営業企画部 八尋
営業企画部 藤島