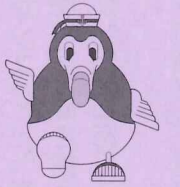


倉田新聞

第22号
平成26年3月発行



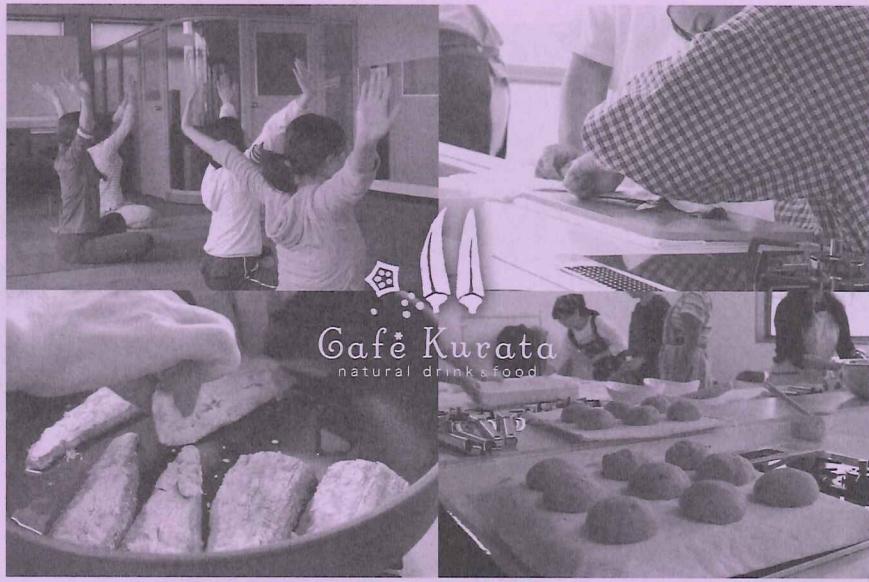
柏屋町で50年
運気の良い会社です。

株式会社 倉田

TEL 092-938-2708
FAX 092-939-1715
柏屋町大字長者原382-47
URL <http://k-kurata.com>

- ◆住宅リフォーム介護福祉事業
リフレッシュ増改築
上下水道工事
介護福祉用品、貸与・販売業
水道施設(指定業者)
水処理・浄化槽工事
産業廃棄物収集運搬業
- ◆エネルギー事業部
LPガス販売 ガス配管工事
灯油・燃料電池・太陽光発電
- ◆タウンショップ
切手印紙
住設器具・機器販売
健康・環境(EM)商品販売、他

Cafe Kurata です。いつもありがとうございます。
Cafe Kurata では、お店でのお食事やお持ち帰りのほかに、お料理教室や、さまざまなレッスンに力をいれております。
アロマの香りのなか、リラックスしながら受講できる「アロマヨガ教室」。
赤ちゃんとお母さん、どちらにも楽しんでいただける「ベビーマッサージ教室」。
他とはひとあじ違う、とっても美味しい「天然酵母パン教室」。
ご家庭でも取り入れやすい「バジプロス講座」。
日本食の基本をシンプルに教えてくれる「和食屋金魚のお料理教室」などなど、それぞれ特徴のある教室となっております。
教室が開催されている時間中は、自由に見学ができますので、どうぞお気軽にスタッフまでお声かけください。
この教室を通して、みなさまの生活がより充実したものになれば幸いです。
ご興味がわいた時は是非ご連絡ください。
お待ちしております。



【住所】〒811-2311 福岡県糟屋郡粕屋町大字長者原382-47
【電話番号】092-938-8886 【FAX番号】092-938-3110
【営業時間】10:00~18:00(L.O 17:30) 【駐車場】あり【店休日】毎週金曜日/第3土曜日



Before



After

なでんとしよう!

★担当者から★
元気なうちに暖かいお風呂に入りた
いとお願いから浴室の改修を思い立
れご相談を受けました。
早々に展示場で機能的な明るい浴槽
を選ばれ、更にトイレ改修もすること
になりました。
浴室・脱衣場・トイレ改修に伴い、灯
油ボイラーよりガス給湯器に変更、ボイ
ラーの囲みのブロックを解体すること
になりました。

その際、訪問時に既存の門柱が車の出
し入れの邪魔になつてくるようにお見受
けしたので、お客様の話しを聞いてみ
ました。
すると、「車を駐車する際車体が大きく
門柱に擦つてしまいがちになってしま
つたので、近くに駐車場を借りて止め
ます。もう一台の車は、柱を気に掛け
ながら駐車しているが、車が駐車しやす
くなるよい方法はないか。」というお悩
みを聞く事が出来ました。
そこでこの機会に外周りの改修をお
すすめしてみました。

機能的な玄関ポーチ&駐車場 (M様邸)

お家のビフォーアフター

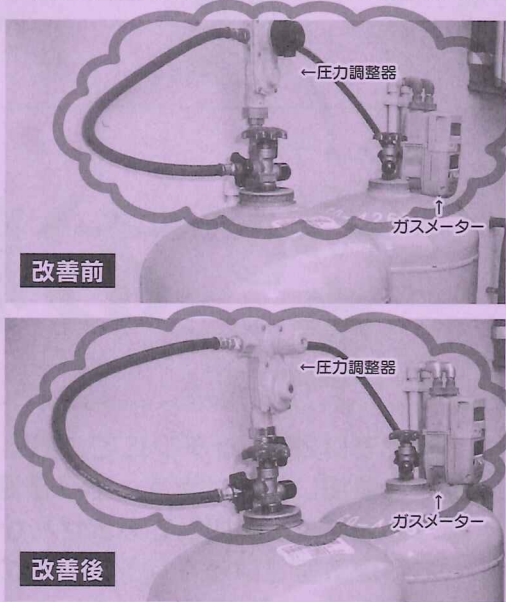
4年に
一度

LPガス保安点検 にご協力下さい!!

LPガスを利用される方は法律
(液化石油ガス法)に基づき、4年に
一度、保安点検を受けなければいけ
ません。是非ご協力下さい。

設備の改善(ガスメーターや圧力
調整器の交換)にも伺っています。
在宅の方には、お声掛けいたしま
すので、よろしくお願い致します。

ガスボンベの中にあるLPガス(高圧)は[高圧ホース]を流
れ[圧力調整器]を通り、高圧から低圧に下げられ[ガス
メーター]を通過し、配管によつて[ガス器具](コンロ、給
湯器等)に送られています。各々の設備には有効期限があり
【圧力調整器】【ガスメーター】は7~10年です。



オール電化工事について

昨今、オール電化の普及が急速に進んで
います。弊社におきましても、柔軟な対応を
させて頂く為、オール電化及び太陽光発電
にも取り組んでいます。オール電化に興味
を持たれたお客様やガスとの比較を知り
たいとお考えのお客様はご連絡ください。
尚、他社にてオール電化にされるお客様
でガスボンベ及びメーター等、供給設備の撤
去をご希望のお客様には、恐れ入りますが
撤去費用(一律2万円)をご負担頂いており
ますのでご了承ください。

便器取替をご紹介

便器取替は右図のような流れで施工
します。一般的なトイレは1日もかか
らずに取替えます。
その日からお使いいただけるので
大変好評です。
もし日数が掛かる場合でも、その日
の作業後に仮復旧しますので、ご心
配りありません。
便器を取り替える場合に築年数が新
しい場合はリフォーム用便器を、また
古いお宅はなるべく床を解体して
「給排水管」の取替えと「断熱材」の
入替えをお奨めています。



イベントのご報告

2014年2月22日(土)・23日(日)に
キャナルシティ福岡コラボレーション
シヨールームにて、TOTOリモデル
クラブ福岡店会会員合同イベント「春の
ひなまつりフェア」が開催されました。
たくさんのご来場ありがとうございました。



社長徒然草



巻ノ二十二、 私の独り言

税金

税金の種類は、直接税(7種類)、間接税(16種類)、地方譲与税(関係6種類)、普通税(17種類)、目的税(12種類)、法定外普通税(11種類)、法定外目的税(8種類)、合計77種類。

この度の消費税率8%は右税種類の中の間接税の一種類ですが、間接税の中には印紙税も入っており、二重課税では？

77種類の税金、これは全部官僚や地方の役所が国民の為に必要な資金として議会に提出し議員の先生方が賛成されて決まったものです。

この度、軽自動車税を新たに作るとう一生懸命になっておられる先生方がテレビに出ていました。軽自動車は昔から国民大衆車で、優遇税制もあつてか、確かに多くなりまし。これに目を付けた、官僚からの錬金術でしょう。お金の使い道は幾らでもあります。税収が足りないと言え、議員さんも、これからの事業に支障を来す恐れがある為、仕方なく、国民から如何にしてお金を接収しようか...です。軽自動車は誰が乗っていますか？社会人に成り立ての若い人・子育ての女性・年金暮らしのお年寄りご夫婦が多く見られますよ。議員の先生方、選挙の時はどうでしたか？国民の皆様、色んな良い事をしますので税金を上げますと言え、落選ですよ、当選していませんよ。

それよりも税金の無駄使いを何処でされているか徹底的に調べ国民の皆様にお返し致します！と訴えた方が、当選間違いありません。

民主党時代に公共事業の無駄使いと、やり玉に上げられ、仕分け作業がありました。官僚や天下り先、企業の無駄使いを、置き換えられたのですが、実行された物もありました。

公共事業の削減、予算減を実施され、建設

業界がバタバタと倒産・破産し20万人の雇用が失われました。

現在、公共事業の入札不調急増、人手不足や金額面で折り合いがつかず、**棄権投票者続出!!**さすがに、国は労働単価見直しや規制緩和等の処置を打ち出しています。税金の支出先を徹底的に調べる独立した警察部署を作り、捜査すると、国の借金が現1千兆円を突破した、その原因の根本が見え、思い切った改善策を実行する時です。

お金が無いから税金を増やそうとする前に出費を断ち切る事でしょう。消費税なんか必要ないと思いませんか。子や孫達の、お小遣いに、税金の計算させたくありませんね。これ以上の税金は要りません。10%・20%・25%いい加減にコントロールを、と言いたいよね。

おばあちゃん の料理



☆玄米おはぎ

小豆は一晩水につけてから炊く

玄米が体に良いということは、もう皆様よく存じだと思います。昔の武将たちは何十キロもの重い鎧(よろい)を着て戦場を駆け回ったのですが、その武将たちの体力を支えたのが玄米の焼き米でした。袋に入れて持ち歩き、戦いの台間に食べ、たので、あんな重い鎧にもへこたれなかつたので

私も思い切って、昭和三十五年から玄米、菜食に切り替えました。夜は八時に床に入り、朝は五時に起床します。規則正しい生活が健康のもとだと思います。玄米はお米屋さんで買えるのでよいけど、玄米のモチ米はありませんので、モチ米のところが、農家の方に頼んで持つてきてもらっています。玄米のモチ米は圧力がまだ炊いて下さい。ぼそぼそしているといわれますが、よくかむと甘みがあり、ここのある味がします。米屋さんから怒られるかもしれないけど、白米は何となく残りがすような気がします。

小豆あんの作り方ですが、まず小豆一キロを前日水につけてから炊きます。三十分くらいゆがいて水をきれいに取り換え、中火にして柔らかくなるまで煮込みます。

水気がなくなる一歩手前でキザラーキ口とみりん一カップくらい入れ、この分量は甘味が強いので、甘さを控えたい方は半量くらいに、よくよく練り上げると、あんは出来上がりです。炊き上がった玄米のモチ米をほどよく丸め、この小豆あんをたっぷりつけて上手に包み込んで下さい。



お料理教室

くらたの料理教室

倉田では2階キッチンにて、お料理教室を開催しています。どなたでもお気軽にご参加いただけます。お子様連れでもご参加いただけますので、興味がある方は是非一度参加してみませんか？

お料理教室では様々なジャンルの先生をお呼びしています。最新情報は倉田のホームページからチェックしてください！



ご予約はコチラまで

TEL 092-938-2708

<http://www.k-kurata.com>

キャンセルにつきまして

- キャンセルは3日前までにお電話にてご連絡ください。
- 前日及び当日のキャンセルにつきましては**キャンセル料**が発生します。前日半額、当日全額となりますので、ご注意ください。



お料理教室の最新情報は携帯からもチェックできます。