

倉田新聞

第20号
平成25年9月発行



粕屋町で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
粕屋町大字長者原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・賞与・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。
まだまだ暑い日が続くこの夏、皆様いかがお過ごしでしょうか。
汗がたくさん出て、どうしても冷たい食べ物を欲してしまうこの季節、栄養バランスがくずれやすくなりがちです。当店は、野菜をふんだんに使った、冷たくてさっぱりした食事をただ今提案しております。
定番の野菜ごはんは、コシのあるこだわりのそうめんの上に季節野菜と葉味をたっぷりとのせ、人気のミニおにぎりと一緒にしてお出しています。ティータイムに楽しんでいただきたい抹茶パフェは、自家製のアイスクリームに有機ほうじ茶ゼリー、オーガニックフレークや3種の豆をたっぷりを使用した、ヘルシーな贅沢パフェとなっております。旬のものを食べると身体が元になります。
Cafe Kurata では、旬の野菜や果物をシンプルに味わって頂けるよう、日々努力しております。ご来店される度に、少しずつメニューが変化していると思いますので、そちらも楽しんでいただけたら幸いです。皆様のご来店をお待ちいたしております。



Cafe Kurata
natural drink & food

【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

お家のビフォーアフター

屋根塗装及び太陽熱温水器取替(1様邸)

最初のきつかけは、故障して使用できなくなっていた太陽熱温水器の件でご連絡いただきました。
太陽熱温水器の営業マンが訪問販売にて、「明日までに契約していただけるなら値引きします」ということを聞かれたら、倉田に連絡いただきました。
訪問販売でのトラブルはいくつあるのぞの旨を伝え、倉田では、太陽熱温水器の取替の見積もりと屋根の塗装の見積もりを同時にさせていただくことになりました。



Before

細かい所は先に、ハケで塗装すると塗り残しがなく、綺麗に仕上がります。

塗装がしっかり定着するように汚れをゴシゴシ落とします。

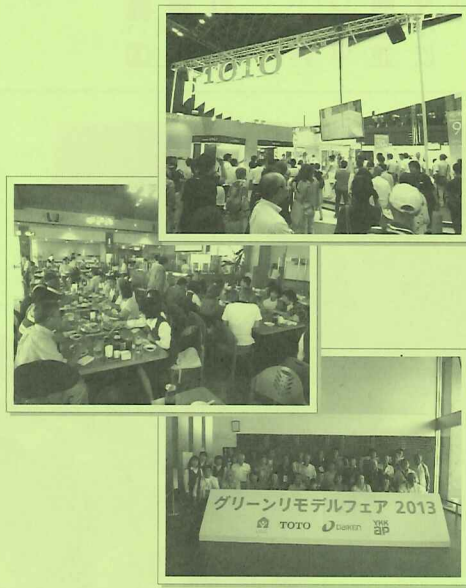
なんとという事でしょう!

★お客様の声★
以前は、屋根塗装の剥がれやコケが気になっていただけ、塗装工事後は、屋根の見かけが良くなってホッとしました。太陽熱温水器も自然エネルギーを有効に利用できて取り替えてよかったです。
★担当者から★
観測史上記録的な暑さだった7月の工事だった為、1様にご協力いただきました。朝の早い時間帯と夕方の時間帯を中心に塗装工事をさせていただきました。

イベントのお知らせ

イベントのご報告

2013年8月2日・3日にマリンメッセ福岡にて「グリーンモデルフェア2013」が開催されました。倉田ではこれに合わせて3日にバスツアーを企画し、グリーンモデルフェア2013「見学」の後、「アサヒビール園」博多店にて飲み放題食べ放題を楽しみました。たくさんのご来場ありがとうございました。



「イベントの開催のお知らせ」

★秋のふれあい祭 in キヤナル★
2013年9月28日(土)・29日(日)にTOTTO・YKK AP 福岡コラボレーションショールーム・西部ガス hinata ショールームにて「秋のふれあい祭 in キヤナル」を開催いたします。

★みな来るフェア2013

2013年10月26日(土)・27日(日)にTOTTO・YKK AP 福岡コラボレーションショールーム・西部ガス hinata ショールームにて、TOTTO九州販売主催「みな来るフェア2013」を開催いたします。

あたりまえですが…夏が終われば、冬が来ます。
レンタルガスファンヒーター
受付開始!
スイッチ入れて5秒で温風!
イヤなニオイもほとんどナシ!

ワンシーズン(11月~翌年3月末日)
レンタル料 3,500円!!(税込)
工事は、元栓代金(¥8,000/個)のみです。

- ★5年間保管不要。オフシーズンの保管は弊社で行います。
- ★返却時のクリーニング不要!
- ★シーズン期間は暖房割引料金を適用!
- ★継続5年間ご利用後は、5年目に本体を譲渡致します。
- ★本体ご購入希望の方もご連絡下さい。

大人気



●ノリツ GFH-4001S



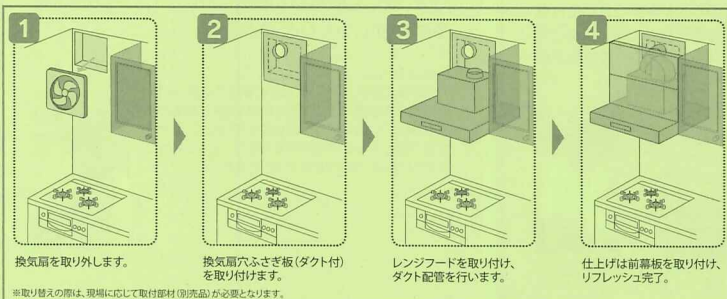
●リンナイ RC-339E



●リンナイ SRC-360E

『換気扇…大丈夫ですか?』 フィルターがない。 フィルターレスレンジフード。

レンジフードのフィルターほど、お手入れが面倒なものはありません。フィルターレスレンジフードは、面倒なフィルターのおそうじを省き、お手入れの効率を上げます。今までレンジフードをお使いの方はもちろん、換気扇からの取替も大丈夫です。是非ご検討下さい!

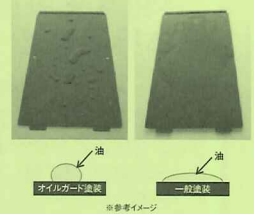


スッキリ&シンプルなデザイン
操作スイッチは凹凸のないタッチ式を採用し、スッキリとした印象です。またお手入れのタイミングはランプが点灯してお知らせします。

Harman 550W 切 外付 運転 照明

オイルトレーの役割を兼ねるベルマウス
シロッコファン回転する遠心力によって、油煙から分離された油はベルマウスに集められます。ベルマウスには水に浸すと油を浮かせようとする特性を持つ親水性塗装を施してあるので、油汚れが落とすやすくなります。

油汚れが落ちやすい
オイルガード塗装
整流板や本体にはオイルガード塗装を施しているため、油汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単です。



拭きやすい、角や継ぎ目がない設計
汚れがたまりやすい角や継ぎ目をなくし、拭きやすい形状にしました。

めちゃ安!! 水栓金具!!

株式会社 カグタイ
ぜひこの機会にお取替を...

給湯制付!!
シングルレバー混合栓
192-332 定価 ¥24,000
取付工事 消費税別 ¥13,000

給湯制付!!
シングルレバー混合栓
117-064 定価 ¥29,000
取付工事 消費税別 ¥17,500

給湯制付!!
サームスタットシャワー混合栓
173-061 定価 ¥39,000
取付工事 消費税別 ¥21,000

給湯制付!!
温水洗浄便座(操作パネル式)
235-007 定価 ¥77,000
取付工事 消費税別 ¥37,000

給湯制付!!
シングルレバー混合栓
173-061 定価 ¥39,000
取付工事 消費税別 ¥21,000

給湯制付!!
サームスタットシャワー混合栓
173-061 定価 ¥39,000
取付工事 消費税別 ¥21,000

給湯制付!!
サームスタットシャワー混合栓
173-061 定価 ¥39,000
取付工事 消費税別 ¥21,000

給湯制付!!
温水洗浄便座(操作パネル式)
235-007 定価 ¥77,000
取付工事 消費税別 ¥37,000

焼肉みらくらん

リニューアルオープン

以前、この誌上でご案内致しました、焼肉みらくんの志免店様が先月、8月2日にリニューアルオープンされましたので、ご紹介させて頂きます。

創業されて以来、ずっと地元志免町にて営業されている同店は、地域の方々に愛されオープン初日を含め予約でいっぱいになったそうです。

皆さん、是非一度ご賞味下さい。週末は予約必至です！



◆焼肉みらくらん 志免店
 【住所】〒811-2243 福岡県糟屋郡志免町志免東 3-10-30
 【電話番号】092-936-5715
 【営業時間】17:00-24:00(オーダーストップ 23:20)
 【店休日】月曜定休日(月曜祝日、火曜祝日の場合は営業)

おばあちゃん



☆クチナシの果の汁で、ほんのり上品な色と香り「黄飯」栗おこわ

初夏の夜、住宅地などを歩いていると垣根の中からクチナシの花の香りが漂ってくるのがあります。思わず足を止めて香りをたどって行く中から白いクチナシの花が浮き出ています。クチナシの花は、一重咲きと八重咲きがあります。花はどちらも糸が長く、肉厚の花弁なので生で食べると少し甘みがあります。サラダに入れて、吸い物にそのまま浮かせたりします。実は昔から漢方薬として消炎、黄疸(おうだん)の薬として使われています。また、染料にも使用され、たぐあいの色付けには最高のものです。

果実は黄紅色に熟したものを、10月から11月に採取して1カ月から2カ月、天日に干します。私は毎年、分県日田郡大山町に住む農家のおばあちゃんから200個ほど分けてもらっています。よく乾燥した果実を細かく刻み、せんでその中に酒かみりんを入れて瓶に保存します。

黄飯の作り方は、モチ米を一晩水につけて翌日ざるに打ち上げて蒸し器に布を敷き、モチ米にクチナシの汁を薄黄色になるまで混ぜて栗の果実を入れ、途中一度打ち水をして二十分ほど蒸します。そうすると薄黄色の栗おこわが出来上がります。クチナシの色と香りがとてもきれいで上品です。味の方も上等です。

社長徒然草

巻ノ二十、秋の独り言

ぬじれ解消



7月の参議院、選挙で自民党が圧勝したことは、ご存じの事と思いますが、自民党多数の与党による衆議院で様々な政策が決まっても、参議院で多数の野党議員により反対され、何も決まらない政治が続いて居ました。

このたびの参議院選挙で、良いも悪いも、ぬじれ解消ですね。アベノミクスで経済が良くなったと言われますが、どうでしょうか？日本からの輸出は確かに向上しているようですが、喜んでるのは、造船や自動車産業等の超大手輸出企業です。大手企業を支える中小企業も潤えば良いのですが、そうはいかない。大手企業は儲かっても尚、更なる値下げを要求する利益追求企業なのです。人と同じで、きりが無い欲望の会社なのです。そこに国が介入しルール作りをしなければ給料が上がるどころか、国民の暮らしは良くなりません。

日本の生活用品の70パーセント以上は、海外からの輸入品だそうです。円安効果で穀物や原油など値上がりします。大手輸入業者(独占企業)は、値上げでも値下げでも儲かって居るのです。国内が冷え込めば外国に売ったりもするのです。消費者が値上げによる苦情を言われますが、対応して平謝りしているのは、皆さんがお付き合いされている中小零細企業で末端の会社(販売店)です。

さて、これから大変な心配は、外交問題ですが、まずはTPP交渉です。皆さん、今日まで米国や近隣諸国と交渉して、勝つた試しがありませんか？何故勝てないか判りますか？日本には、先の戦争に対する、引け目が有るからです。更に軍隊を持たない為、度々脅され弱腰になっており、解決策が無く何時も国民の血税や技術を、補償や援助と称し譲り渡し、しかも韓国や中国などは感謝も無ければ自国民に周知もしていない。この様な状況で何の交渉ですか？交渉にあたる者が、日本が当時の戦争に至るまでのプロセスや戦中戦後の日本がとった行為・行動、国民が食べ物無く飢えて

いても諸外国に対する多額の補償や援助等の金額提示、それに対する見返り、その受けた恩恵の国民に知らされているか否か、その処の歴史認識、しっかりと勉強されて交渉に臨む覚悟が重要です。

最近、従軍慰安婦像が、米国内に建てられ除幕式で涙を流された米国人がいましたが、よく米国が許可を出した物ですね？その隣に、人類史上、一番多く一般市民を殺傷した原爆投下の地獄絵図の碑を建てたら米国民は同じように涙を流してくれるでしょうか？戦争では合法的に残酷な事がどの国でも敵味方いずれも耐えがたく今に残る苦しみがあります。戦争とは互いの国民を苦しめる行為です。併しながらその戦争を利用して交渉を有利に進めようという事、作り話や過大化した表現で日本に補償を迫る行為、これらも益々増えてきます。

日本人もまさかと思うが戦時下でそんなことも有ったかもしれない？無かった、と言える証拠がない為、交渉に遠慮が出てくるのです。敗戦後の日本の力強く目覚ましい発展がうらやましくて仕方が無かったのです。日本の弱い処はそこです。近隣諸国はそこに付け入り利用しています。しよのみ(しよらやまし)はがゆさ(嫉妬心)・ねたみ(人の心中と同じです)。

まず日本の取るべき行動は、国益を見据えた憲法改正です。米国が当時の米国(進駐米軍)の為に作った日本国憲法いつまで、アメリカに従う憲法を替えないのですか？

今でしょ！

憲法9条を変えても今の日本は軍国主義、国家に戻る事は有りません。議会制民主主義国家と成り、政治の仕組が違います。国民が許しません。

日本は、国を守り、他国の介入を許さず、世界のルールと秩序を守るため他国と協力して平和な国々をもっと増やすために世界と肩を並べ国の利益と国民の為に、その時代々々に合った日本国憲法へ作り変えるべきです。

政治家は憲法の番人であるといつても過言ではない、シャキッとしろ！

もっと自由にその時代に合った憲法に変えるべきです。

歴史有る華麗で強く世界平和を求め日本、新時代にふさわしい日本国憲法を現代と未来の為に作り変える事、応援したいですね…。



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、また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？最新情報は倉田のホームページからチェックしてみてください！

ご予約はコチラまでお電話下さい。
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下さい。
- 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。
- 参加希望者が最少人数に達しない場合、中止することがあります。



お料理教室の最新情報は携帯からもチェックできます。

かるべいこ先生のお料理教室

自家製の自然農法野菜を余すことなく使い、調味料をひかえめにした素朴で、どこか懐かしい料理をご紹介します。普通捨ててしまいがちな部分を生かす調理法を食材の役立つお話を交えながら、お教え致します！

【かるべいこ】
 1969年、福岡県生まれ。自然食料理家。1994年、食の自給をめざし、夫婦で熊本県南阿蘇村へ移住する。現在は、料理教室の講師として全国で活躍。クッキーなどの手作り加工品は、通販やオーガニックショップでも人気の商品。2008年に出版した「自然がくれた愛情ごはん」は、自然農法を実践する百姓で写真家の夫・野中さんとの共著。

「和食家 金魚」吉元伸広先生のお料理教室

一人一尾ずつ新鮮な魚をおろします。魚の扱い方、さばき方を学んで、誰でも簡単にご家庭でできるお料理をお伝えします。家庭でおなじみの魚が、目に麗しく大変身。新感覚の和の料理です。

【吉元伸広】(よしもと のぶひろ)
 1975年生まれ。東京の「ホテルオークラ東京」に6年、「ホテルオークラ福岡」に2年勤め、その後飲食店の立ち上げを経験したあと、2008年6月に「金魚」をオープン。和食の伝統を大切にしつつ、ふだん使っている食材に一工夫した、新しい和食世界を目指している。

DAME NATUREの美味しい時間

塩麹を使ったこだわりのお料理4品と季節のドリンク、和食にこだわらず、イタリアンや中華など季節のお野菜を使ったメニューです。お魚、お肉もバラエティーに使用します。塩麹を通して、日本食、発酵食文化の素晴らしさをお伝えすると共に、地元生産者が大切に育てた四季折々の旬の食材と手作りの調味料を使ったWhole Foodスタイルの料理をお伝えいたします。

【池田雅美】(いけだ まさみ)
 1996年OLから調理師専門学校で学び食の世界へ。卒業後レストラン勤務を経て、カルチャースクール等で講師活動。2006年東京でタカコ・ナカムラWhole Foodスクールと出会いタカコ・ナカムラに師事。2008年福岡校開校に伴い帰郷し4年間アシスタント講師を務める。2013年食育エデュケーターとしての活動をスタート。子供の肌を健やかに育てる「肌膚学会」にて食のコラム担当。

酵母ぱん教室「wacoのお台所」

粉から、全てオーガニック素材のものを使用してつくる教室です。乳製品・卵・油脂類を使用せず、硬くて酸っぱい酵母ぱんのイメージとは違えばんがじっくりと学べます。

【waco】(わこ)
 熊本県生まれ。1999年、ぱんと菓子の講師・教師・師範の免許取得。その後、食に疑問を持ち、独学で酵母を学ぶ。2006年、「酵母はん屋むぎのたね」をオープン。現在、ぱんと料理の教室を主宰。イベントへ出店するぱんは、行列ができるほどの人気ぶり。