



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

Café Kurata です。いつもありがとうございます。
外の日差しが心地よくなりましたので、新たにテラス席をオープン致しました。そよ風の中、お気軽におタバコなどがですか？灰皿をご用意下されば、ご用意致します。テラス席には、ワンちゃんのリード用フックを、設置しています。
犬用クッキーをサービスしておりますので、是非一緒にいらして下さい。
お昼の時間帯は、おかげさまで混み合う事が多く、お待ち頂く場合もあり、大変ご迷惑をお掛けしております。
15時からのティータイムは、比較的ゆっくりしておりますので、のんびりお話ししながら美味しいお茶やケーキなどを楽しんで頂けたらと思います。
あと、ただ今、夏に向けての新メニューを、色々考案中です。
お米を使った自家製アイスクリームや、フルーツたっぷりのスムージーなど、涼しくなるメニューをたくさんご用意して、みなさまのお越しをお待ちしております。



Café Kurata
natural drinks 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

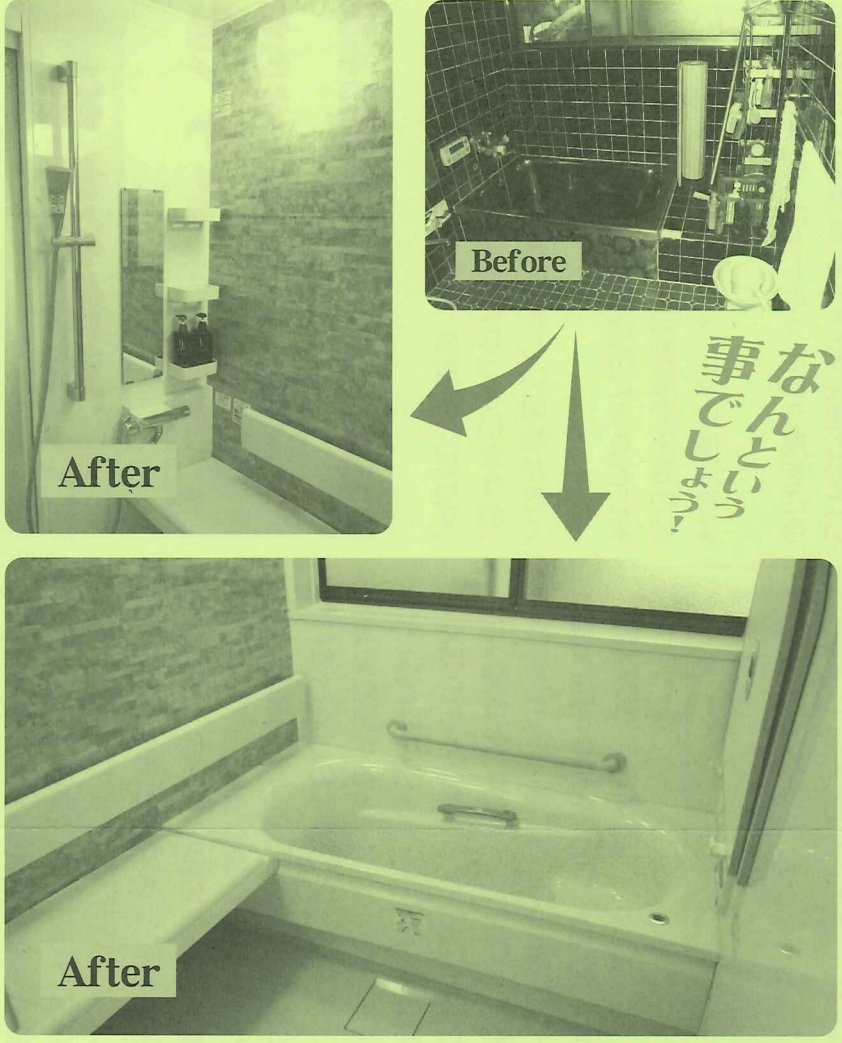
お家のビフォーアフター

思いやりの浴室で大変身(↑様邸)

★お客様の悩み★
展示会を利用して、息子さんと夫婦がシヨールムにご来場されたとき、腰かけながら浴槽の方への移譲が出来るベンチカウンター付きのこの浴室を体感。これなら高齢になつたお父様も使いやすいのではなにかという息子さんからお父様への思いやりのこもつた浴室になりました。

★お客様の声★
お父さんがとても使いやすいと喜んでくれました。また、廊下から脱衣場、脱衣場から浴室に入る段差が解消され、安全になりました。

★担当者から★
現状がとても寒いお風呂だったので、リフォーム後暖かい快適なお風呂になるように、お客様の色々な思いを取り込みながら浴室暖房換気扇や脱衣場に洗面所暖房器などを提案し、少しでもお客様の思いやりを汲んだお風呂に仕上げられました。また安全を考え、手すりも取り付けました。



夏の暑さ対策、どうしてますか？
スッキリオシャレな洋風すだれで省エネ&エコな夏

地球温暖化のせいなのか、年々暑くなつてきているような気がします。夏の暑い季節、エアコンを一日中つけてはなしという人も少なくないでしょう。
夏、室内に流入する熱の約70%は窓からです。ご家庭で、すだれやよしずを、うまく利用して暑さを減らしてあげる方もおられるでしょう。ただ、すだれやよしずにも、いい面だけではありません。
「強風や台風の時心配...」「シーズンオフの片づけが面倒...」「よしずやすだれを、季節ごとに買い替えるのもつたいないし、捨てる時にも面倒...」など。
アウトドールシーツ、洋風すだれだとその心配はありません。
すだれやよしずと同じく、窓の外側で日射を遮蔽するので、クーラーの効きをよくし、電気代も節約することができます。使用しないシーズンや強風時には、スプリングで簡単に巻き上げてコンバクトに収納することができます。価格も、毎年よしずやすだれを購入することを考えるととても経済的です。室内からの透視性はよく、外の景色も楽しめます。外からは視線を程よくカットしてプライバシーの確保にもなります。
サイズ、色などがございますのでお気軽にお問い合わせください。

雨水を有効活用しませんか？

雨樋から雨水を専用タンクに貯めて、庭への散水、植木への水やりなどに有効に使いませんか？

雨樋に接続するだけで
節水ガーデニング!!

洗濯干しできない!とお困りのあなたへ

ガスの衣類乾燥機

PM2.5 雨 花粉 黄砂 大気汚染

夜だって、静かにスピーディに乾燥。
花粉の季節も快適乾燥。
雨の日や梅雨時でもふっくら乾燥。

汚れた衣類は、その日のうちに洗濯・乾燥。
※RDT-51SA・51SUAの運転音(騒音)44/46dB(A) (50/60Hz) (参考)50dB(A)・・・静かな事務所 禁煙区

洗濯物を外に干さないで、花粉もシャットアウト。花粉が衣類に付着しにくく、花粉症の方も快適。

天気や季節に関係なく、いつでもふっくら乾燥。

ふっくら清潔でうれしい
ガスの熱風乾燥だから
やさしくふっくら清潔乾燥。
スピーディでうれしい
約50分で5.0kgの大量衣類もスピード乾燥。所要時間は、なんと電気の半分以下

	40分	90分	140分	360分
ガス	洗濯1 乾燥1	洗濯2 乾燥2	2回の乾燥も2時間半で終了	
電気	洗濯1	乾燥1	洗濯2 待ち時間	乾燥2

■乾燥容量 5.0kg ガスコード接続タイプ
RDT-52S (高さ68.4(脚含む)×幅65.4×奥行54.5cm)
希望小売価格(税込) ¥144,900 (税抜 ¥138,000)

■乾燥容量 3.0kg ガスコード接続タイプ
RDT-30A (22-6684) (高さ60.8(脚含む)×幅55.0×奥行49.0cm)
希望小売価格(税込) ¥94,500 (税抜 ¥90,000)

	上方	45mm以上	側方	45mm以上
前方	0mm以上		後方	0mm以上

あわただしい朝や、少しでも時間の惜しい帰宅後のお洗濯もラクラク。5.0kgの洗濯物も、わずか50分でスピーディに乾燥できます。しかも、仕分け洗いや大量の洗濯など2回に分けて洗濯する場合、2回目の洗濯が終わる頃には、1回目の乾燥が終了。約2時間半で、2回目の乾燥まで完了してしまいます。

グリーンリモデルフェア 倉田バスツアーのお知らせ

【日時】2013年8月3日(土)

13時20分～19時30分

2013年8月2日(金)、3日(土)にTDY(TOTO・DAIKEN・YKKAP)はマリンメッセ福岡にて「グリーンリモデルフェア2013」を開催いたします。これに合わせて株式会社倉田では3日(土)にマリンメッセ福岡でフェア見学の後、アサヒビール園にて食べ放題飲み放題のバスツアーを企画しています！

参加費はおひとり様10000円、定員は60名となっております。定員になり次第締め切らせて頂きますので、早めのご予約をお願い致します。

おばあちゃん の料理



☆傷のない肉厚の梅で

梅は花を咲かし、さらに木の実は食用として、優れた利用面を持っています。梅干しの酸っぱさのものとクエン酸には疲労回復、殺菌力、エネルギー代謝を活発にする働きがあります。また、カルシウム、ナトリウムなど体に大切な栄養分も含まれています。

梅干しを作るには傷のない丸みを持った肉の厚い青梅を求めます。よく洗い、一キログラムの梅に二百グラムの塩をよくまぶし、入れ物に入れて重しをしますが、この時に上がってきただけ水分が梅酢です。シソは「ちりめんシソ」が一番色も香りも良いので、それを買って三回くらい塩もみをして、あくを出してから梅酢に、梅ともに入れて下さい。

また夏の暑い時に、三日三晩の土用干しをすることで色が良くなり、味もコクが出ます。

梅酒の作り方は、青梅一・五キログラムに、三五度のホワイトリカー一・ハリットル、水砂糖六百グラムを瓶口ビンに入れて密封し、冷暗所に二、三か月くらい置けば飲めます。梅を漬ける前にようじが、花を生けるときに使う剣山(けんざん)の小さいのを使って二十カ所くらい突き刺してから漬けると、梅がしわくちやにならずに、ふっくらとしておいしいです。

社長徒然草

巻ノ十九、 私の独り言



近年の親はホトトギスの子育て

近年、少子高齢化の中、保育所が足らず、待機児童が増えて問題になっていきますね。共働きで、仕事を持つ忙しい母親が多くなつたのですかね。

子供を産んですぐ、保育所に入れてしまふ親が多いですね。男女均等法や生活のせいか、出産する時間もなく、仕事に復帰です。

突然ですが、ホトトギスという鳥をご存じですか。この鳥は、どこに卵を産むかというところ、ウグイスが作った巣に産みつけるそうです。ウグイスはそうとは知らずに担当する。ヒナがかえり大きくなると、親にも似ていないし、ほかのヒナとも似ていない。そのうちホトトギスの子は、どこかへ飛んでいってしまう。つまりホトトギスは、親子が一度も名乗りをあげない鳥です。親が子に巣を作るということも教えないから、永遠によその鳥の巣に卵を産み続ける。

どうやら最近の日本では、子を産んだら保育所に預けて、その後幼稚園や学校や塾に大きく依存して、親子関係や家族制度が、ホトトギス化してきた。

家族の会話から子供の遊びから全部、少しずつ狂ってきているようです。

仏教に【薫習】くんじゆ、という言葉があります。ハム等の薫製は、香りのいい草や木を燃やした煙が染み込んで生臭さが抜け、独特のうま味が出る。

人間の場合は、何も燃やさないが、物に香りが染みこんでいくように、子が親の習慣をまね学んでいく。すると親に似てくる。学ぶという言葉は真似る、つまり真似するところからきています。毎日、四六時中、習うわけですから、親の

好い事も悪いことも教育も生活習慣も、親から子へ子から孫へと伝わっていきます。それがホトトギス化によって、うまく伝わらなくなる。おなかをいたため産んだ親ではなく、他人である保育士の習慣なり考え方なりを、子供は身につけていくのだから。幼稚園や学校の先生が親代わりで、これに似てくるのか？

倉田の新メンバーです よろしくお願ひ致します!!



川内比呂志

昨年9月より、入社させていただきました。川内比呂志です。主に、ガス工事(設備改善・調整器、メーター交換・配管工事等)また給湯器・コンロ入替取替・販売させていただいております。お客様への近々御伺いさせていただきます。安心・安全なガス供給を心掛けていきたいと思っております。よろしく御願ひ申し上げます。



杉本かおり

4月より入社致しました。杉本と申します。初めてのことがばかりで緊張の連続ですが、「頼れる経営者」を目指して頑張っていきます。宜しくお願い致します。

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、地元生産者さん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年東京でタコ・ナカムラWhole Foodスクールと出会いタコ・ナカムラに師事。2008年福岡校開校に伴い福岡に4年間アシスタント兼講師を務める。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「肌育会」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うぱ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、「酵母ぱん屋むきのたね」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。

