

倉田新聞

第18号
平成25年3月発行



粕屋町で40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・資材・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。12月10日オープン以来
たくさんのお客様にご利用いただいています。
少しお待ち頂く事があるようで大変申しわけありません。
ランチは早めのご予約をされる方が良くもありません。
無農薬の野菜や食材たちで食の健康とダイエットを考えた
Natural Café です。これからもよろしくお願ひします。
手作りスイーツ、手作りパン、手作りジャムテイクアウト
商品も多数そろえています。是非一度お越しください。



【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

家族が一番集まる部屋（W様邸）

★お客様の悩み

子供たちが成長し、キッチンも古く
使い勝手が悪くなってきたので和室と
ダイニングをオープンにして憧れのア
イランドキッチンにしたいと思いまし
た。いずれは両親との住み替えを予定
しているので、使い勝手のよい暖かい
空間になればいいなと思い、リフォー
ムしました。

★お客様の声

一番居心地のいい場所になって、こ
の部屋にみんなが集まるようになりま
した。

★担当者から

ご主人のご両親を大切にされるお気
持ちを感じたので、高齢者でも使い勝
手のよい暖かくて明るい空間をイメー
ジしてご提案しました。土地柄とても
寒いと聞いたので床暖房とサッシを複
層ガラスに替え、足元から心地よい暖
かさを感じることができるようにおス
ムしました。

また、物を整理しやすいように、段
違いの棚を設け、それぞれにあった収
納スペースを確保できるように工夫し
ました。



Before



After

なんと
事のでんとう
しよう

お宅のトイレは節水トイレに取替えましたか?!

ウォシュレット一体形便器（タンク式トイレ）

GG / GG-800

ツイントルネード洗浄で、
洗浄水量4.8Lを実現。
先進のエコ機能を身近にする
新しいトイレのカチ子です。
シンプルな機能と
ローシルエットデザインのGG。
さらに、高さ800mmの使いやすい
手洗いを備えたGG-800も品揃え。

★4.8L, ☆3.6L, eco★3.4L



GG 新商品



GG-800 新商品



水平トルネード
リム洗浄水は従来の約1.3倍

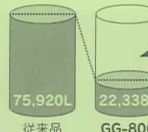
フチナシ形状&トルネード洗浄

従来便器の13L洗浄から4.8L洗浄へと、目覚しく進化した節水性能。
洗浄水量は約3分の1でも、従来形便器と同等にしっかりと流します。



超節水 4.8L洗浄

TOTO独自の洗浄方式「ツイントルネード洗浄」で、便器洗浄水量は4.8Lに。
従来の節水便器に比べて約71%も節水し、水道代は年間14,100円もお得になります。
家庭でできる節水を、世界の水資源の保護とCO₂削減につなげます。



従来品と比べて
年間約14,100円
おトク!

eco小洗浄

男子小用時やお掃除のときなど少したけ水を流したいときに、「小」よりさらに少ない水で流せる、「eco小」ボタン。ふだんから心がけたい節水のための機能です



便器を取替する場合は、床の排水位置が便器により異なりますので、幅広い排水芯に対応できる、リモデルタイプを使用することにより、ほとんどの便器が床工事無しで取替可能ですので、一度、現地調査をさせていただきます。

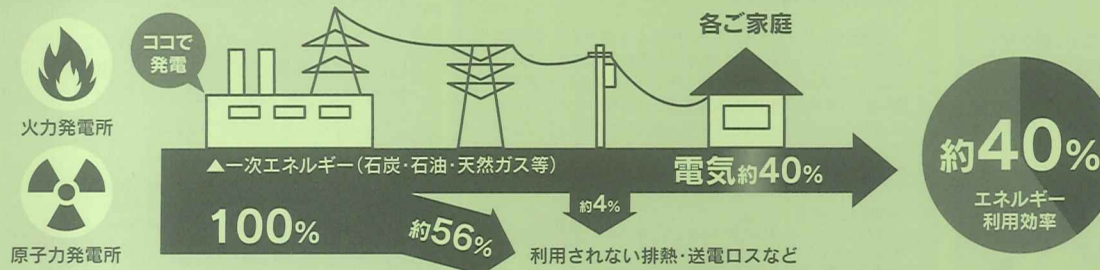
深くて広いボウル

しっかり手を洗っても、手が当たることはありません。水切り動作をしても水ははねにくい、大きく口を開いた形状です。

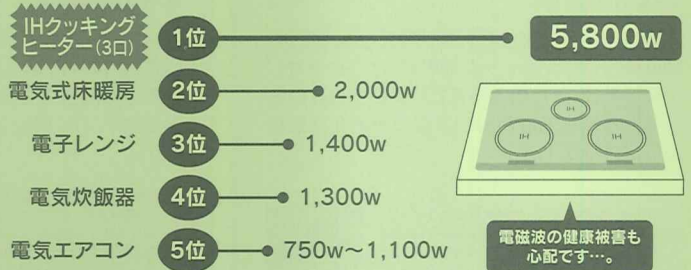


オール電化を、やめましょう!

チェック1 実は電気が家庭に届くまでにはかなりのムダがあります!



チェック2 家電製品の消費電力ワースト5



結論

従来の送電のあり方には大変多くのムダが伴います。そろそろ、太陽光発電・燃料電池など家庭でまかなうエネルギーにチェンジしてみませんか? もちろん、多くの電力を消費するIHクッキングヒーター等を使用すると節電は無理です。

イベントのおしらせ

★イベントの報告

2013年2月2日(土)、3日(日)とTOTOKYKAP福岡コラボレーションシヨールームにて「新春みな来るフェア2013」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。



★春のふれあい祭 in キャンル開催のお知らせ

2013年3月9日(土)、10日(日)にTOTOKYKAP福岡コラボレーションシヨールームにて「春のふれあい祭 in キャンル」を開催いたします。

【捨】しや

「音」シヤ
「訓」すてる

「片づけなきゃと思うんだけど…」
「仕事が忙しくて、なかなか不用品を捨てる暇が無い…」
「片づけるにも重たい持ち運べない…」



「家の車じゃ運べない…」
ご家庭で処分が困ったものはないですか。倉田がお客様にかわり処分が困ったものを引き取り廃棄所まで運搬します。

料金は、収集のポリユームを見てお見積りさせていただきます。

【対象地区】糟屋郡粕屋町



社長徒然草

巻ノ十八、私の独り言

変革と復活



今年は衆議院選挙で自由民主党に政権が戻りました。色々変化がありそうに期待をする処です。経済を立て直し、防衛(軍事)・教育改革をやつてもいいですね。

さて、戦後日本はたくさん大切なものを失いました。その一つは、尋常小学校2年生より【修身】の授業です。

占領軍は日本政府に「修身、日本歴史及び地理に関する件」という指令を出し、「修身」と「日本歴史」「地理」の授業を停止させ、さらには、その教科書を回収し、製紙の原料としました。その量、一万二百五十トにもなったそうです。

国の為に戦う姿勢はどの国でも見られますが、ここまで献身的に尽くす民族は見たことがない。日本人が二度と米国に歯向かえないよう、祖国を愛し、皇室を敬い、公に尽くす精神を根絶やしにしました。

例えば「我が国」という言葉の使用を禁止し、この国と呼んでいます。「我が社」「我が家」ではなくこの会社、この家、と呼んでみると傍観的になります。

アメリカ力によって都合のいい情報を与えられ、都合の悪い情報は遮断され、結果、戦前とはまったく違う日本人になってしまいました。

まさにGHQの術中にはまったわけですが、問題は占領が終わって六十年も経つのに、今なおマインドコントロールから抜け出せない日本人にいます。日本政府は我が国の憲法も自らの手で作り直す事が出来ないでいます。

歴史と地理の授業はGHQの承認を得て再開されましたが、「修身」の授業は今も復活していません。代わりに「道徳」の授業がはじまりましたが、その実態は人権教

育と言つ名の反日教育であったり、補習の時間になったり、道徳は正式な教科ではないため、「学習指導要領」はあるものの教科書がそもそもないのです。

本当は多くの日本人がかつての【修身】の授業で教えられていたような、立派な日本人の生き方を求めているのです。

自分の生き方を直すことで、周囲の人たちが正され、さらにはその人たちによって国や社会が正されていくという広がりを持つたなければ本当の修身ではないのでしよう。逆に、私心なく天下国家に役立つ人間になることを考えて生きようと努めれば、自然と自分の身も修まる。

自分以外の者のために命を懸けて尽くす生き方は、イエスキリストも言っているように他の動物には見られない、人間だけが持つ最高の徳性です。日本の復活は是しかなない。

おばあちゃん の料理



☆早春の新根が苦みが少ない

アザミは種類が多くてノアザミ、フジアザミ、トネアザミなどいろいろあります。葉も茎も根も食用になります。二月の中ごろから三月の初めごろの暖かい日に、よく父に田のあぜ道や、堤の土手などにアザミの根を掘りに連れていかれました。

コメナガ芽を出したころはアザミはまだ地面にへばりつくように生えています。四月から五月ごろになると茎が伸びて葉が茂り、花のつく準備をするので、栄養分をどちらの方に取られますので、この頃の季節が新しい根が伸びていて掘りやすいのです。葉はするとトゲがあります。掘り取ったら花ハサミで新根を切り取ります。古い根は黒くて苦みが強いので捨てます。

切り取った新根だけを、米ぬか二つがみと塩少々を入れて湯がき、一晩水につけてさらします。それからザルに上げて水を切り植物性の油でいためて砂糖と薄口しょうゆで、煮ます。最後に一味唐がらしをふりかけると味が引き立ちます。アザミの根の独特の風味がとてもおいしいです。

大きくなったアザミの茎を集めて皮をむき、さつと塩ゆでして、おひたし、酢みそあえ、カラシあえ、ゴマあえ、油いためなどして下さい。歯ごたえがさわやかです。またアザミの若葉のトゲをハサミで摘み取って、てんぷらにもして下さい。



くらたの料理教室

お料理教室

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、ふだん使いの素材に一工夫した、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。

