

お家のビフォーアフター

外壁・屋根の大規模改装 (T様邸)

★お客様の声

長年外壁が落ちそうでした。いつも心配していたけれど、これで安心です。断熱の方もすっかりやって頂いて、冬も工事以前より格段に暖かく過ごさせて頂きました。

★担当者から

三年越しのお話で、工事の運びとなったこの物件は、築年数40年、延べ坪数140坪の、外壁、屋根を改装する大規模なもので、屋根壁とも、ガルバリウム鋼板（溶融アルミニウムと亜鉛の合金メッキ鋼板）で、非常に耐候性に優れた材料を使用しました。断熱性も考え改修時に、全面断熱改修工事を行いました。



なんと
事でした
という



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、貸与・販売業
- 水道施設（指定業者）
- 水処理・浄化槽工事事業
- 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

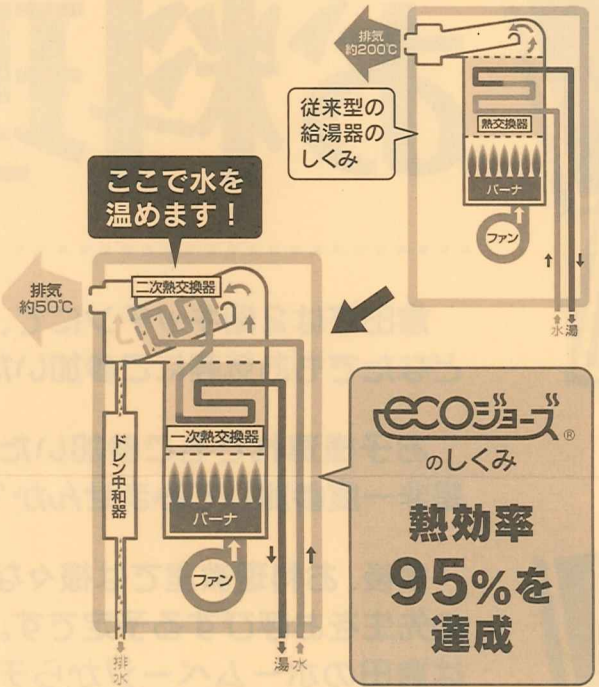
ガス給湯器も「エコ」の時代へ

エコジョーズ

毎日使う「お湯」がポイント!!

家庭の中で消費されるエネルギーの30%が「給湯」。だからこそ、省エネ「エコジョーズ」は、何気ない生活からの「エコ」をお手伝いします。

●「エコジョーズ」ってなあに？
給湯器において、今まで排出されていた熱を利用し、予め水を温め、その水でお湯を作るガス給湯器です。



●「エコジョーズ」で何がかわる？

予め温めた水をお湯にする事で、ガスの消費を抑えます。使用する頻度や、条件にもよりますが、メーカー発表で年間約1万円程度の節約に繋がります。又、排出する熱を利用する為、二酸化炭素の排出も約13%低減など、地球環境にも貢献します。

エコジョーズ化宣言
2013年3月までに、生産するすべてのガス給湯器をエコジョーズに！
各メーカーのガス給湯器は「エコジョーズ」に標準化されます。

※一部のガス給湯器を除きます。

社長徒然草

巻ノ十五、秋の独り言



昨年の震災を気に原子力発電の再起動問題で国会や地域で大変な議論が交わされていますがどう思いますか？

5月5日に国内の全原発が停止となりました。電力会社は、さあ大変、電気が足りない、夏まで持たない、値上げします、節電お願いしますと言っていますが、片方では「オール電化」販売促進をやめず、今でも受け入れていきます。

NPO法人「地球環境と大気汚染を考える全国市民会議」の試算では、一般家庭がオール電化に切り替えた場合、年間の消費電力量は27.93%増加すると言われ、電気以外の競合エネルギー事業者（都市ガス・中小プロパン販売店）等の倒産で、大変な雇用が失われ失業者が膨大な数となり、税収も大幅に減り続け、損失は莫大となり大変な国難となるでしょう。

東京電力は4月、電化販売休止を書面でお客様に

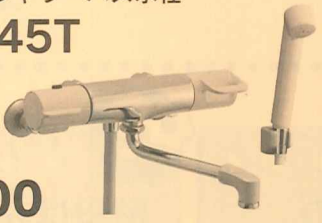
このチャンスに取替えてみては...?

浴室用サーモスタット付 シャワーバス水栓

INAX BF-HE145T

定価 ¥36,000を...

工事費込 税込
な、なんと... ¥20,000

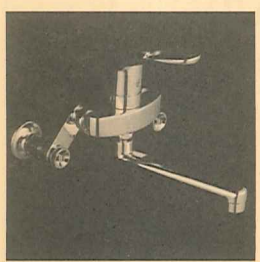


台所用シングルレバー混合水栓

KVK KM5000T

定価 ¥24,200を...

工事費込 税込
な、なんと... ¥15,000



※各種とも、数に限りがありますのでお早め...

伝え、テレビCMは自粛しましたが、大手ハウスメーカーは、オール電化住宅を益々推進販売しています。そもそも原子力発電とは、簡単に説明しますと、核融合で膨大な放射能と熱エネルギーが発生します。その熱を水と反応させ、蒸気が発生し、その蒸気でタービン（羽車）を回し発電装置の動力とするのですが、問題は、核融合で生み出される膨大な量の放射能です。核融合炉の回りを厳重に密閉するしかなく、またその折に放射性廃棄物が発生し、これが現在の技術では処理出来ないの、地下数百メートルの洞窟に置いている（保管）だけです。未来の技術と税金に頼り、無害処理を先送りしているのです。

家庭で消費されるIH調理器も健康を害する電磁波、被曝問題があります。

なぜ再稼働したいのか？それは燃料が馬鹿々しいくらい安いので、大変儲かるからです。関連企業も含む人員や富裕企業には、様々な野心を持った議員が相互援助を持出し、すり寄る国や地方議員が結構おられるのです。

こんな危険な施設は無いほうがいい。負の遺産は、子や孫に残したらいかん、私たち一人ひとりが将来のエネルギーを真剣に考えて下さい。訪問販売員が提示する数字は、的確なものではありません。ごまかされたり、欲得で判断されないよう願うだけです。

もう一つ許せない悪法「個人情報保護法」！この法律は、何の為に作ったのでしょうか。将来国民が喜ぶ法律ですか？日本人には一向になじみません。仕掛け人は、誰だったのでしょ。あまり議論も無いままに突然出来た様でしたが、近所付き合いには弊害です。だれが住んで居るかも調べる事すら禁止され、決めた国や市町村ですら困っている状況。喜んでるのはこの法律は金になると判断した、詐欺行為を平気でする悪人達です。現在の情報化社会では、その気になれば、何処からでも情報は入手出来るのでは無いでしょうか？このまま進めば、閲覧も回せない、道や人を聞かれても教える事も犯罪になります。

人が生活をする為には、各々、ある程度のプライバシーをも含む個人の情報をお互いに共有し合い、地域集団で助け合い、譲り合い、かばい合っていく事が大事であると思います。

イベント開催予定

◆TOTO秋のふれあい祭(仮)

9月8日(土)、9日(日)にTOTO福岡ショールームにて「TOTO秋のふれあい祭(仮)」を開催予定です。



株式会社 倉田の

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？

今後、お料理教室では様々なジャンルの先生をお呼びする予定です。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！



かるべけいこ先生のお料理教室

自家製のお野菜を丸ごと使い、調味料を控えめに、野菜本来の旨みをいかした素朴でおいしい料理をご紹介します。普通の人捨ててしまう部分を生かすなど、食材の扱い方の違いを実感できると思います。教室内では、かるべけいこ先生の関連商品も販売します。

【かるべけいこ】

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

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。

【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します。

【池田雅美】(いけだ まさみ)

1996年OLから辻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。2006年東京で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アシスタント兼講師。2009年食のアンテナショップDAME NATURE(訳=母なる大地)をオープンし現在に至る。(写真右が池田先生)



酵母ぱんとベジ料理教室「wacoさんの台所」

肉・魚・乳製品・卵などの動物性食材を使わないヘルシーで身体がよくなるお料理を基本に、酵母パンと幅広いジャンルのベジ料理を提案します。お野菜だけとは思えない品のいいお料理で、おもてなしにも最適です。お野菜は無農薬・減農薬野菜を使用し、お野菜だけのお料理を美味しくするコツを伝授します。

【waco】

熊本県生まれ。料理屋を営む家で育つ。子供の頃から料理に興味を持ち、料理屋のスタッフとして勤務。その後、パンと菓子の講師・教師・師範の免許取得。パンとお菓子の教室を開講するも、自然食やマクロビオティックに興味を持ち、酵母を独学で学ぶ。2005年に自家製酵母パン教室を開講し、2006年「自家製天然酵母ぱん屋 麦のたね」を設立。現在、教室を酵母ぱんとベジ料理教室「wacoさんの台所」と改め、ぱん屋を営む傍ら、オーガニックフェスタなどのイベントへの出店多数、出張教室も手掛ける。



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。