



粕屋町で40年
運気の良い会社です。

株式会社 **倉田**

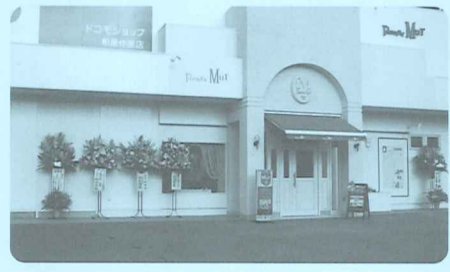
TEL 092-938-2708
FAX 092-939-1715
粕屋町大字長者原382-47

- ◆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(EI)商品販売・他



**美味し〜いお店
ご紹介します!**

全品100円(税込105円)の新しいスタイルのケーキ屋さんです。
店内はガラス張り、ケーキを作っているところが間近に見ることが出来ます。お店は白と赤を基調としたおしゃれでかわいいうつくり。定番のショートケーキやモンブランはもちろん季節の新商品も毎月登場します。3月は薄っぺアです。お楽しみに。
大きすぎない程よい大きさで、色々な種類を楽しんだり、小さなお子様でも残さずお召し上がりいただけます。
会社でのお茶づけや、挨拶回りの手土産に、おうちのデザートやホームパーティーにぜひご利用ください。



【パティスリー・ミュール 粕屋店】
住所: 福岡県糟屋郡粕屋町仲原2563-1
※サティ前、ドコモショップの隣です。
TEL: 092-626-5266
営業時間: AM10:00-PM8:00
※売り切れ次第営業終了
定休日: 無休

お家のビフォーアフター

LDK・キッチン・玄関の大規模リフォーム

〈T様邸〉
【担当者から】

今回はLDKと玄関です。今回のリフォームのメインでもあり、特に力を入れました。
まずは、施主様の要望であり夢である「家族のコミュニケーションが密になる空間」を念頭に、その実現を目指して工事をさせていただきました。

LDKは、10帖のDKと8帖の和室の2部屋を、1部屋のLDKにしました。キッチンの位置を対面式にし、これによってリビングに居る人と炊事中も話ができる様になりました。さらに、コンロ前の壁は、ガラスを入れる事によって、「炊事をしながらテレビが見れる・採光の確保・圧迫感の軽減・意匠性のアップ」となりました。キッチンの右側にはキッチンと対の収納を配置し、炊飯ジャーや電気ポットが置ける家電収納ユニットも採用。収納力アップを図りました。

リビングはパソコンコーナーその横にテレビ置場、その左側面には幅が170cmで高さが240cmのクローゼットを2か所配置し、キッチンの裏側に折りたたみのカウンターを設置しました。

さらに、テレビ置場とその右側内壁は、室内ののびを吸着して湿度を調節する壁材を採用。
居住・快適・機能それぞれをバランス良く取り入れた空間に仕上がりました。玄関は扉に趣を置き、内部の仕上げと色調を合わせて色は茶系、シルバーの縦のラインが入ったもので、柔らかなとシャープさを併せ持つ洗練された物を採用しました。

【お客様の声】

キッチン工事時は、物の多さにも関わらず、嫌な顔一つせず黙々と作業して下さいまして感謝しています。

食器洗い乾燥機と家電収納とファイルがないフードまで追加で付け、天板とシンクは人工大理石！ずっと夢だったんですよ。

コンロもガスに精通されている倉田さんのオススメの物、自動でご飯が炊ける・お湯が沸かせる、さんまは有頭で5尾まとめて自動で焼けるんです！
コンロ前の壁は担当の方のオススメでガラスに。炊事中どの位置からもテレビが見れるんです。

リビングは、テレビ置場・パソコンコーナー・折りたたみカウンター・2か所のクローゼット。玄関は、人数が多いので天井まである大きな下駄箱と、物が納められる所に納められるという快適さがいいですね。

全体の工事を通して「えっ！こんなに広かった?」と錯覚する程の開放感の中にも、色々な事が凝縮されているって感じで、大満足。
自慢したい所がいっぱいです!



T様ご夫妻は粕屋町大隈にてラーメン店「天天、有」を経営されています。

篠栗から移転して13年のラーメン専門店です。この福岡には、珍しく鶏がら100%スープで、味は若干甘め、あっさりした中に隠し味の様なこくがあり、何故か「また食べたいな〜」って言う味です。自家製やくも用意されていて、ニラキムチとミニラ味噌があり、オリジナルラーメンに独自の味付けをして楽しめます。自家製キムチを使ったキムチラーメンも人気です。自家製餃子も逸品の一つで、「とにかくうまい!」

元々は京都有名な店の、のれん分けのお店で福岡では、まず味わえないオリジナルテイラーの高い味。一度ご賞味なさってはいかがでしょうか。



【天天、有】
〒811-2302 福岡県糟屋郡粕屋町大隈409
営業時間/11:00~21:00(ラストオーダー20:45)
定休日/木曜日 駐車場有

私たちは、こんなこともやっています。

【不断水ストッパーバルブ施工編】
不断水分岐工事は専用穿孔機により断水せずに既設管の工事を行います。

材料の写真

割T字管と仕切弁を取り付けます。

水圧テスト

取り付けた不断水バルブから、漏れてないか水圧をかけます。

穿孔状況

穿孔機の Cutter を前進させ、既設管に穴を開けます。穿孔機のドリルを元に戻し、仕切弁を閉じます。

施工完了

これで完成!!

LPガスの保安点検にご協力下さい!

弊社では、液化石油ガス法令等に基づき、定期的にLPガスの保安点検を実施致しております。

保安点検は、LPガスを安全に安心してご利用いただく為の調査です。

◎保安点検の費用は無料です。

◎点検時間は、約20〜30分程度です。

◎平日、ご不在の機会が多い方は、日曜日等でも点検致します。

※点検の際には、お台所等ガス器具及び、ガス栓(未使用のガス栓を含む)の設置してあるお部屋におじゃまして頂きます。

※保安点検には、弊社が委託した「液化石油ガス事業協同組合」の担当者がお伺い致します。直接ご連絡がありますので、皆様のご理解とご協力を宜しく御願致します。

病気になる前のカラダを元気に

テーマ「花粉症を防ぐために…」

だんだん春を感じる季節になってきました。春になると流行してくる病気になる。花粉症があります。今回は花粉症はどのようにして起こってくるのかをお話したいと思います。

その前に最近、ある新聞の記事が目が止まりました。紹介したいと思います。

暮らしと経済の問題で、今、穀物であるトウモロコシがどんどん値上がりしています。他にも、小麦粉、砂糖も値上がりしています。

大きな原因のひとつは、現代人の食生活が変化していること。欧米のように肉や牛乳、乳製品を食べる人が増えているため、家畜の工サになるトウモロコシの生産が追いつかないから、値上がりにつながっています。牛や豚、ニワトリを生産していく上で大量の穀物を必要とします。例えば、牛を1kg太らせるためには7〜8kgの工サが必要になります。これは、半端な量ではありません。よく考えてみて下さい。穀物の中では、トウモロコシが世界で一番多く作られています。その64%が実は家畜の工サのために作られているのです。

肉の消費が増えれば増えるほど、もっとも工サが必要になります。工サが不足すればトウモロコシの価格は上昇していきます。世界の豚肉の消費量として農林水産省は、2007年のデータで9600万トン。今後の見通しとして、2019年には、1億1900万トンになると予想されています。聞いただけでも恐ろしい数値を表しています。

肉の消費は食品の値上げだけではなく、地球温暖化の大きな原因の一つでもあります。私たちは食生活の中で、肉を減らしていく事を考えなければなりません。それは、地球のため、自分の健康のためになることです。少しずつでも減らしていく努力をしよう。

それでは、本題の花粉症についてお話ししますが、花粉症は今では子供から大人まで、非常に多くの人達が毎年、苦しめられています。昔はほとんどなかった病気が、なぜ今になって流行してきているのでしょうか？

それは、食生活と密接に関わっているのです。昔はそれほど摂取していなかった肉や牛乳、チーズなどの乳製品は、今では毎日摂取するようになり、花粉症やアレルギーの大きな原因の一つになっています。特に、乳製品の影響が大きいと言われています。

乳製品は私たちの体が処理できないほどのタンパク質が含まれ、この主成分であるカゼインという物質が粘着力の強いタンパク質で食物アレルギーを引き起こす筆頭にあげられる強烈なアレルギーです。

アメリカの小児科医の医師の間では、どんな治療よりもまず、牛乳、乳製品を止めることをすすめていて「牛乳と乳製品の摂取をやめると、信じられないようなことが起こる。」と言っています。日本では、学校給食で毎日牛乳がだされています。これは、早急にやめるべきです。牛乳は牛のミルクであり、人間がとるべき飲み物ではありません。実際に牛乳を止め、体調が改善された方が世界に大勢います。是非皆さんも今日から、食生活を考えてみて下さい。体調不良の原因は、食生活に大きく影響しています。

皆さんが元気で病気になるのを防ぐことをお願いします。

食生活アドバイザー 和奈

お料理教室



2月のお料理教室では、かんたんおぼろ、里いもと大根のつま煮、胡麻豆腐、お好み焼き、きのご飯、豆乳を作りました。参加ご希望の方は、お気軽にご連絡ください。

社長徒然草



景気経済を立て直す、一粒のカンフル剤。現在、日本が遅れている様々な事を考えれば答えが出てきます。

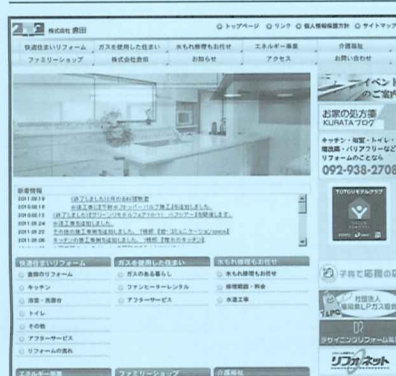
弊社、事務所前の交差点、最近とくに我が物顔で増え続けている電柱の線、五十本以上は見えますね、景観の騒ぎでは無いですね。何の為に線でしょう、高所の送電線、雨の日はジリジリ、ビシビシの音、私たちに影響が無いと思いませんか。三十年ほど前に成るでしょうか、電線の地中埋設化を始めることになりましたが、費用負担が掛かるので、電力会社の抵抗が存在するの、ほんの一部だけで、あれは掛け声だけでしたか。

諸外国では電線は地下で、電気使用料金も格段と安いそうです。また、先進国の中でも日本特有なところですね。何でも受け入れる沈黙、我慢の国民だからです。カメラで何処を撮っても電柱、電線です、いやになりますね。もう一度、昔の美しい日本の景色環境(山、川、海、空)を取り戻したいですね。答えは簡単です。やる気が在るかどうかがです。

【電線の地中埋設化を法律で決めれば良いだけです。】

日本全地域、埋設器具・機械・配線工事・土木工事、一挙に活性化循環社会が生まれ、雇用、景気、経済、かなり解決します。外国に頼らないですむ仕事です。内需拡大循環社会、一粒、如何ですか。

倉田のホームページ



ホームページも、是非一度ご覧下さい！ガスその他にも、皆様の暮らしのお悩みを色々サポートいたしております。

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

グリーンリモデルフェア'10-'11

2011年2月10日〜12日に「グリーンリモデルフェア'10-'11」が開催されました。また、倉田ではこれに合わせて11日にバスツアーを企画し、当日は引名様に参加いただきました。たくさんのお客様ありがとうございました。



会場到着後、全員で記念撮影です。



「リモデルビフォー・アフター作品人気コンテスト」が開かれ、大勢のお客様に投票していただきました。



バスツアーのお客様と共にアサヒビール園にて、飲み放題食べ放題のスタートです！

おばあちゃん料理



☆春の香りいっぱい・てんがらやあえものにつキノトウはフキの花菜のことで、田のあせ道や雑木林の中の落ち葉の陰に顔を出して、春がもうそこまできていると知らせるように生えています。その香りとほろ苦い風味は何ともいえない。

つキノトウ二十個ほどを、米のとぎ汁の中に塩を入れて約十五分煮でざるに揚げ、何度も水を換えて一晩水につけてあく抜きをします。翌日、ふきんでしっかりと絞って植物油でさっといためます。別のなべにさらめ糖きざらみ、みりんを入れて弱火にかけてよく溶け台つから白みぞを入れて混ぜ合わせます。油いためしておいたつキノトウにかければ出来上がり。

これとは別に、油いためしたつキノトウをよく絞って薄口しょうゆ、みりん、さらめ糖で煮詰めてもいいです。つくだ煮になります。

また、つくだ煮のままを付けて揚げたものも香りの強いてんがらができます。そのときは天つゆではなくて調理場をかりかけて食べる方がおいしいです。菜の花のからしみぞあえも季節を味わえます。花のつぼみを少し茎を付けて摘み取り、米のとぎ汁の中に塩を入れて煮立ってから菜の花を入れます。さつと湯がいてすぐに水にさらし、ふきんでしっかりと絞ります。別に和がらしをぬるま湯で少し溶いておきます。白みぞの中に白砂糖、みりんを入れてよく混ぜ合わせてから、和がらしを加えて菜の花とあえて下さい。



おばあちゃんのお掃除術

リンゴの皮でアルミの鍋をキレイに

アルミ鍋は使いやすいので、使っている家庭も多いと思います。ただ、使っているうちにどんどん黒ずんでくるのが困ります。

アルミ鍋の黒ずみを取る方法としてよく聞くのが、リンゴの皮を使う方法。鍋の黒ずんでいるところまで水を入れ、その中にリンゴの皮を入れて、20〜30分ほど煮立たせる。黒ずみ解消！です。