

柏屋町で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
柏屋町大字長者原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(EM)商品販売・他

美味し〜いお店
ご紹介します!

「焼肉 みらくさん」をご紹介します。

県道の〇七号線を福岡方面から篠栗方面に向かつて進んで行くとき長者原の信号を過ぎて魁誠高校校門前、右手に赤い看板が目立つ焼肉みらくさん(柏屋店)。

創業30年もの間、ご家族と頑張っている従業員さんと共にやってこられた焼肉屋さんです。

店内の席は、広めのテーブルでゆったりとした背もたれの高いベンチシート。しかも無煙テーブルなので煙も臭いもありません。ご家族や大人数のお客様にも対応できるお座敷の席もあります。

自家製特製タレはあつぱりしていて肉本来の味をしっかり味わえ、何枚でもお肉が食べられます。タレにはお好みで辛みを調整できる「コチュジャン」と「ゴチンジャン」もついています。

角が立つている鮮度のシャリ刺しや定番のロースカルビ、ホルモンの食いたいけど数量限定の為、いまだ食べたことが無い、特上厚切タン等は、特におすすめです。

食事のしめには、小さなお子様からお年寄りまで幅広く人気のある「フルーツメニュー」がおすすめです。

お会計の時には、予想より金額が安くつくつきますよ。



【焼肉みらく 柏屋店】
〒811-2311
福岡県糟屋郡柏屋町長者原78
TEL 092-939-2989
■営業時間:17:00~24:00
(ラストオーダー 23:20)
■休日(定休日):年中無休

おばあちゃんのお掃除術



湯呑みの茶渋を簡単に取る方法

洗った湯呑みの水気を切り(乾燥はさせない)その中に小さじ一杯程度の塩を入れ、湯呑みの水気で湿った塩で茶渋の部分輕輕くこすると簡単に取れます。もちろん、ティークリップやコーヒークリップ、お皿等の陶器に使用します。直接口に運ぶものなので漂白剤を使用はいたくないという方にぜひおすすめです!

お家のビフォーアフター

1 書斎が完成しました!

今回は、M様邸書斎新築工事最後のご紹介です。上棟日は、天候にも恵まれ快晴に近い工事を祝うかの様な晴天でした。建物の構造体(骨組み)ですべてにKD材(人工乾燥木材)を採用。土台には、LVL材を、梁には、ハイリッドビーム(大断面構造集成材)を使用し、建築後の木材乾燥収縮による外壁及び内壁の亀裂や、建具の建付けの悪化などを長年に渡って防止し、より寸法精度、強度の高い建物造りを目指しました。

【施工主様の声】

建てている途中は狭いかな?と思いましたが、完成してみると思ったより広く、収納も大きくてとても満足しています。また窓にこだわって、複層ガラスと電動シャッターにしました。電動シャッターはとても便利で感動しました。

【完成後担当者の声】

省エネ工法住宅を念頭に置きながらお客様の要望を受け止めて、満足いただけるような空間をイメージし、取り組みました。お客様にも満足のお声を頂き、ほっとして嬉しく感じています。



2 お家大規模リフォーム その① トイレリフォーム

「リフォームエピソード」

始まりは、下水道工事の依頼からで、トイレリフォームも少しお願いしたい。この事で、せっかく弊社の下水道担当者に同行して訪問させて頂いたのが始まりでした。

お客様とお会いし、リフォームされたい箇所をお聞きします。これからは「全部」と、家の半分程を大きなチェンジャーで示され、これには少し仰天しました。と言ったのも、示された先は、「浴室・洗面所・トイレ・キッチン・玄関・廊下」と相当な規模だったので。

見ればなるほど老朽化が進み、その時期には来ていたが、電話先のお客様のご依頼とのおまじりのギャップに少し動揺したのを憶えています。

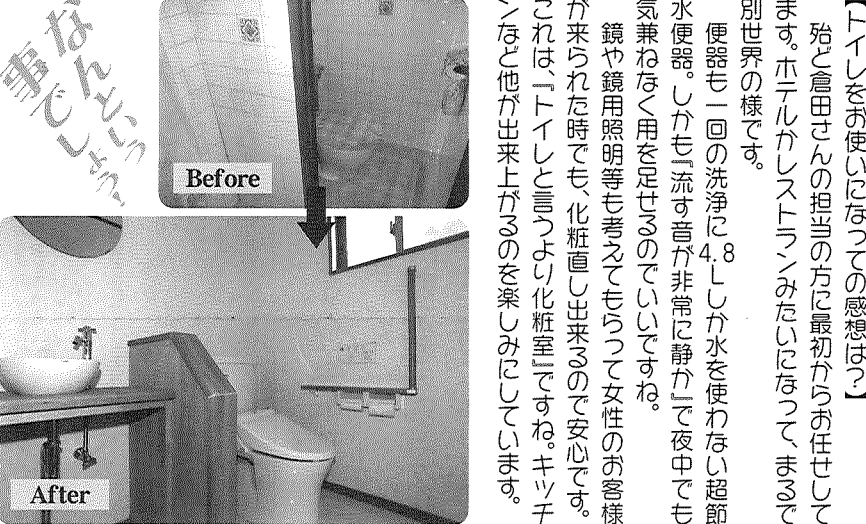
そんなこんなで工事が始まり、トイレが一番に完成しましたのでご紹介させて頂きます。

「トイレを使いこなす」の感想は、

殆ど倉田さんの担当の方に最初からお任せします。ホテルカシストランみたいになって、まるで別世界の様です。

便器も一回の洗浄に4.8リットルしか水を使わない超節水便器。しかも流す音が非常に静か。夜中でも気兼ねなく用を足せるのでいいですね。

鏡や鏡用照明等も着せてもらって女性のお客様が来られた時でも、化粧直し出来るので安心です。これは「トイレ」と言っただけでは出来ないので、キッチンなど他が出来上がるのを楽しみにしています。

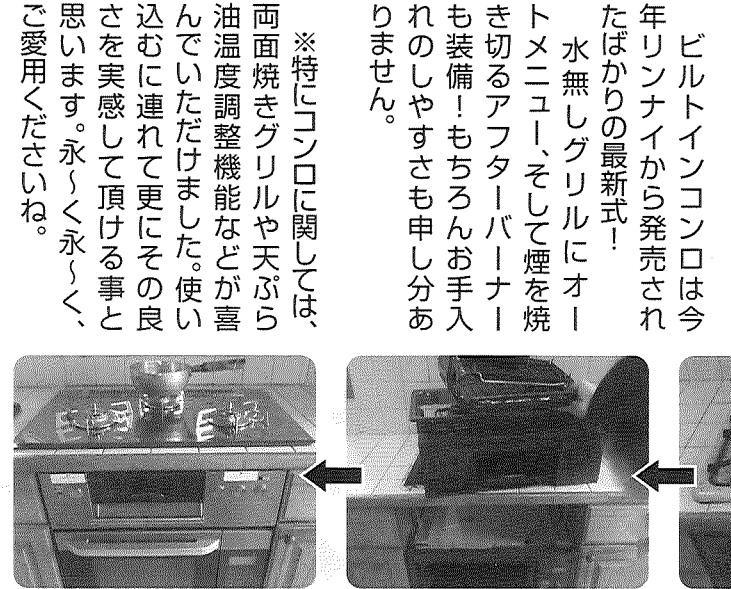


ガス事業部からのお知らせ

家を建てて10数年のお客様。「ガス器具も同じ年月が経っているのでは?」と、今回、ビルトインコンロに一新され、快適な台所になりました。

ビルトインコンロは今年リンナイから発売されたばかりの最新式!

水無しグリルにオートメニュー、そして煙を焼き切るアフターバーナーも装備! もちろんお手入れのしやすさも申し分ありません。

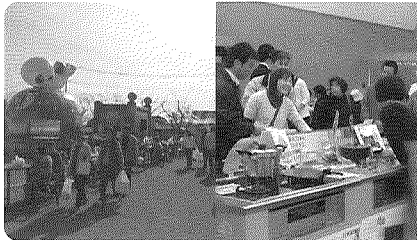


※特に「コンロ」に関しては、両面焼きグリルや天ぶら油温度調整機能などが喜んでいただけました。使い込むに連れて更にその良さを実感して頂ける事と思います。永く永く、ご愛用ください。

5621組の家族がご来場

11月20日・21日、サンレイクかすやで行われた「ガスフェア2010」。当社のお客さまも、5621組の家族にご来場いただきました。

ありがとうございます。



グリーンリモデル'10-'11バスツアーのご案内

【日時】2011年2月11日(金)13時30分~19時30分

TOTO・DAIKEN・YKKapは3社共同の「グリーンリモデルフェア'10-'11」をマリンメッセ福岡で開催いたします。

倉田では、これに合わせてフェアの見学、アサヒビール園での食べ放題飲み放題のバスツアーを企画しております。

参加費は一人様1,000円、定員60名様となります。(※定員になり次第締め切らせていただきます。)

魚焼きグリルを活用して 同時調理

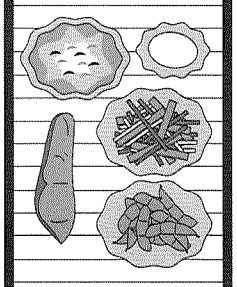
魚焼きグリルを魚を焼く事だけに使用していませんか? ガスコンロは庫内が小さく、点火後1~2分で300度以上になり、調理が短時間で済みます。排気口に近いほど高温になるため、時間のかかるゆで卵や、根菜類は奥に置き、火の通りやすいものは手前に置きます。また、食材は左右に置くことで焼き色が付きやすいです。

魚焼きグリルで調理すると魚臭くなってしまうと思われている方もいらっしゃるかと思います。しかし、魚焼きグリルで調理すると食品から常に水蒸気が外に向かっているため、庫内に臭いがあっても食品には臭いが移らないのです。

ただし、調理後そのまま庫内に置いておくと臭いが移ってしまうので、すぐにグリルから出すようにしましょう。

これを活用して、一度に焼く、蒸す、ゆでるで5品を調理できます。

- 【調理例】
- ①枝豆(10粒程度)
 - ②3種の野菜ホイル蒸し
ニンジン、ニラ、モヤシ(適量)
 - ③ゆで卵
 - ④グラタン
ジャガイモ(15g)
サツマイモ(10g)
とろけるチーズ(5g)
生クリーム
 - ⑤鮭(1切れ)



蒸し野菜は5センチ程度に切りそろえ、洗って水が流れたままアルミホイルに包みます。

枝豆、ゆで卵などゆでるおかずはぬらしたキッチンペーパーで包み、さらにアルミホイルで包みます。

グラタンは具材と調味料をアルミカップにいれるだけです。グラタンを多めに作りたい場合にはアルミカップの深さを浅くし、面積を広げれば火がよく通ります。

ニンジン、ジャガイモ、サツマイモなど根菜類は細長く切ると均一に火が通り、食感も良いです。

両面グリルなら8分(片面グリルなら12分)程度、強火で加熱します。片面グリルの場合は加熱時間が半分を過ぎたころ、ひっくり返すとむらなく火が通ります。

また、焦げすぎを防ぐため、時々グリルを開けて様子を見ます。

ゆで卵だけは2分程度長めに加熱するのがポイントです。

忙しい朝のお弁当づくりや、余るからと品数が減る高齢者のご家庭につけてあげてください。

