

粕屋町で52年
運気のいい会社です。

株式会社 倉田

TEL 092-938-2708
FAX 092-939-1715
粕屋町長者原東2丁目13-1
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・買手・販売業
水道施設(指定業者)
水処理・浄化槽工事業
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



カフェクラタより新メニューのご紹介です。4月からメニューを一新して「身体も心も喜ぶレディースランチ」が加わりました。その名の通り、身体に良い食材がたっぷりの女性が喜ぶランチになっています。女性だけではなく、男性もご注文頂けますよ～。

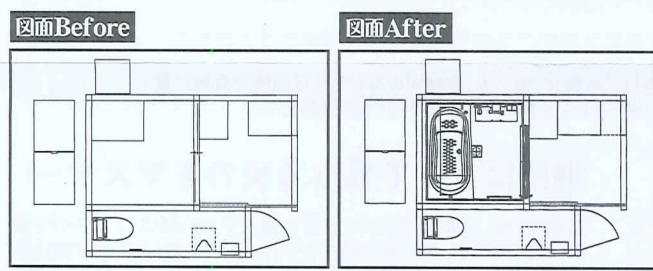
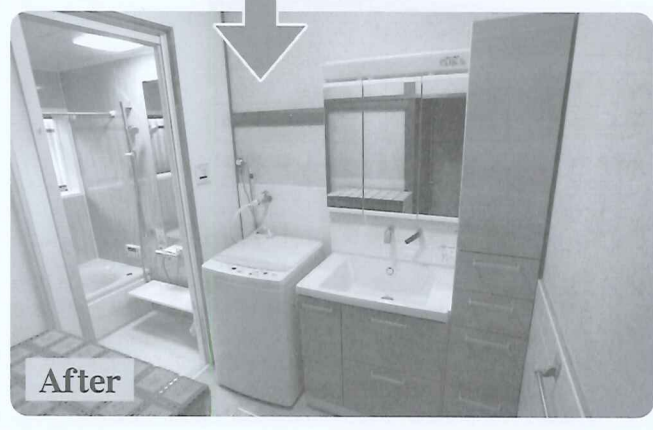
内容を少しご紹介させて頂きます。メインは、人気のくらたハンバーグを女性向けに少し小さめに、季節のお野菜を入れ込んでいます。その他、さまざまなお野菜、豆、雑穀をふんだんに使用した、3～4種類の副菜が付いています。メインのハンバーグの横には、お肉を使わず、お野菜とお豆の具材たっぷりの自家製キッシュをお出ししています。サラダには、雑穀やナッツのトッピングに季節の自家製ドレッシングをかけてお出しします。女性にとっても人気のメニューですので、是非一度食べに来られてみて下さい。毎日、数量限定ですので、ご予約お待ちしております。

ふっくらクラタハンバーグは、ハンバーグ好きなお客様が多く、新たにビッグサイズをご用意致しました。通常サイズの倍です!!女性もご注文頂いていますよ～。ガッツリハンバーグをお召し上がりの方は是非お勧めです。ご飯も大盛りです!ビッグサイズと言うと、オムライスもビッグサイズをご用意致しました。お子様とシェアで頼まれるのもオススメです。4月より、新たにスタートしたカフェクラタは、皆様のお越しをお待ちしております。

【住所】〒811-2317 福岡県糟屋郡粕屋町長者原東2丁目13-1 【電話番号】092-938-8886 【駐車場】あり 【営業時間】11:00～20:00(L.O 19:00) 【定休日】毎週月曜日

お家のビフォーアフター

念願の快適な浴室に F様邸



今回はF様のユニットバスの浴室改修工事をご紹介します。

床のタイルが冷たく感じ、ひんやりした浴室を愛せたいとご相談を頂き、換気乾燥暖房機をせり付けたことのお声がありました。また、脱衣場が暗く感じ収納も少なかったため、脱衣場の改修工事もお勧めいたしました。

浴槽はいつも溜めてお風呂に入る主人。溜めたお湯はすぐに冷めてしまうので、次に入る家族の為に4時間後の温度低下を25度以内に抑える、魔法瓶浴槽を採用したユニットバスをご提案。長時間ご使用しても、次に入る方が寒い思いをしないので、快適な入浴が続きます。

床は人気のほっかり床を採用!滑りにくく乾きやすいのももちろん、汚れが付にくい工夫が施されているので、面倒だった定期的な掃除も軽減されます。

ユニットバスはショールームにてご夫婦と一緒に選ばれ、壁の色は奥様のイメージ通り、すくなく素敵な色が使われています。

また漏水が以前から気になっていたとのこと。今回の工事を機に修理をしたとのことでした。

お風呂場では見つけられなかったのですが、キッチンの床下で給湯管が途中で腐食し、漏水を起こしていました。発見できて良かったです。

ご要望のあった換気乾燥暖房機が付き、お風呂場の寒い空間は冬でもあったか安心です。

ご夫婦すぐく仲が良く工事期間中も楽しく仕事をさせて頂いたとき有難かったです。

【お施主様】
今回は2年前からの計画でやっとできた工事に満足しています。

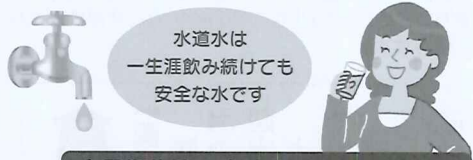
洗面化粧台も収納が多く明るい色を選んでよかったです。

一番心配だった漏水の工事も工事中に見ていただけ、有難かったです。

これから毎日のお風呂が楽しみです。

水のはなし... 水道水は飲んでも安全な水です!

なぜ安全?それは... 水道法に定められている50項目の厳しい水質基準をクリアしているからなのです。



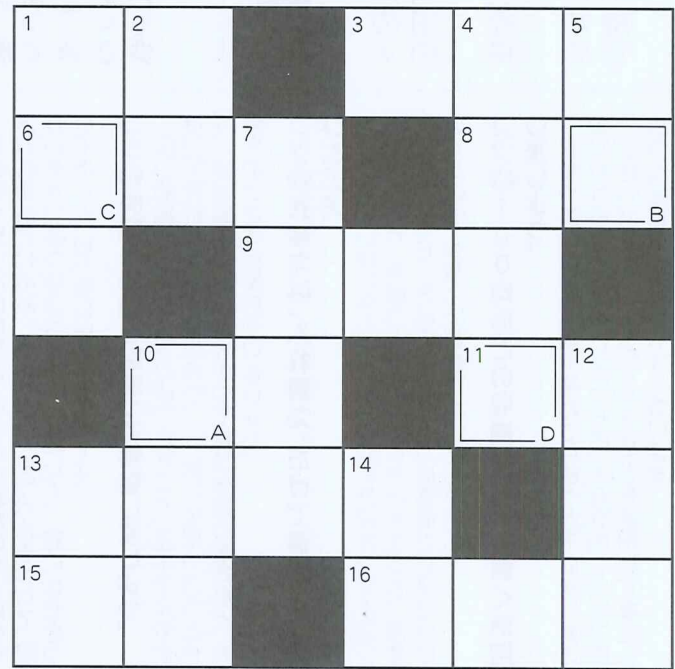
1 一般細菌	11 フッ素及びその化合物	21 クロロ酢酸	31 亜鉛及びその化合物	41 ジェオスミン
2 大腸菌群	12 ホウ素及びその化合物	22 クロロホルム	32 アルミニウム及びその化合物	42 2-メチルイソボルネオール
3 カドミウム及びその化合物	13 四塩化炭素	23 ジクロロ酢酸	33 鉄及びその化合物	43 非イオン界面活性剤
4 水銀及びその化合物	14 1,4-ジオキサン	24 ジブromクロロメタン	34 銅及びその化合物	44 フェノール類
5 セレン及びその化合物	15 シス-1,2-ジクロロエチレン	25 臭素酸	35 ナトリウム及びその化合物	45 有機物(全有機炭素)
6 鉛及びその化合物	16 ジクロロメタン	26 総トリハロメタン	36 マンガン及びその化合物	46 pH値
7 ヒ素及びその化合物	17 テトラクロロエチレン	27 トリクロロ酢酸	37 塩化物イオン	47 味
8 六価クロム化合物	18 トリクロロエチレン	28 プロモジクロロメタン	38 カルシウム、マグネシウム等(硬度)	48 臭気
9 シアン化イオン及び塩化シアン	19 塩素酸	29 プロモホルム	39 蒸発残留物	49 色度
10 硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	20 ベンゼン	30 ホルムアルデヒド	40 陰イオン界面活性剤	50 濁度

食品衛生法で定める
ミネラルウォーターの基準は18項目

1 一般細菌	10 シアン
2 大腸菌群	11 NO3-NおよびNO2-N
3 カドミウム	12 フッ素
4 水銀	13 ホウ素
5 セレン	14 亜鉛
6 鉛	15 銅
7 バリウム	16 マンガン
8 ヒ素	17 有機物等(KMnO4消費量)
9 六価クロム	18 硫化物

脳に活力! クロスワードパズル

- ヨコのカギ**
- 【1】「○○を食う」驚きうろたえること
 - 【3】スポーツ・武術などの技を比べ合い勝敗を競うこと
 - 【6】酒席に興を添える話題。酒の○○
 - 【8】宝○○、貧乏○○
 - 【9】物事の推論に参考となる資料・情報
 - 【10】早○○、浮き○○、逃げ○○
 - 【11】ものがある所
 - 【13】にぎりこぶし
 - 【15】合ったり切れたり詰まったりします
 - 【16】気をゆるめ注意をおこたること
- タテのカギ**
- 【12】知り合い
 - 【13】○○入○○術、○○能
 - 【14】降り続く雨の季節
 - 【10】書いたものを見ないで言えるように覚えこむこと
 - 【7】サッカー日本女子代表の愛称
 - 【5】自分の考えを通そうと思つ気持ち
 - 【4】憎まれ口、悪口
 - 【2】上代から行われた日本固有の詩歌
- 問題**
- クロスワードを解きA～Dのマスに入る言葉を順に並べると何と云う言葉になるでしょうか?



●倉田新聞30号 答え:ユキドケ ●当選者発表 仲橋愛様・松尾晴代様・畠江ノブ子様・播磨由紀子様・内田幸子様

●応募方法/ハガキに、①答え(A～Dの4文字)②郵便番号、住所、氏名、年齢を明記の上ご応募ください。抽選で5名様にカフェクラタギフトカード1000円分をプレゼントします。

●締切/平成28年7月10日着 ●当選発表/倉田新聞32号

●宛先/〒811-2317 糟屋郡粕屋町長者原東2丁目13-1 株式会社倉田「倉田新聞」クロスワード係

社長徒然草

巻ノ三十一、 私の独り言



大規模災害に、そなえ

【地震・津波・火山噴火・台風・竜巻・雷・火事・水害】

近年、今まで経験したことのない災害。大規模災害が発生しています。何度も経験してその度に災害訓練をしていますが、的確な対応を、射しているのでしょうか？被災者は、繰り返し同じ事を経験しています。人命救助は何よりも優先ですが、これは警察自衛隊・消防・病院等の関係機関にお願いするよりありません。

問題は、情報と緊急物資の届け方。道路が崩壊され食料や物資が被災者まで届かない。地元行政は、止めどなく届く膨大な量の救援物資に困惑し、仮の貯蔵庫に納める事が精一杯。仕分け作業後、公平に配るつもりが、指示を待つばかりで動けない。

次に、被災地域でどこでも使えるスマホ等の移動基地局設置。いろいろな情報で緊急性の実態がピンポイントで把握されます。情報は元に、海や空から物資輸送、場合によっては、空からの緊急投下。司令塔その物が混乱しており、早く、絶え間なく現地に届ける事が被災者難者に安心感を与える事です。物資が十分すぎると断る地区、未だ何にも届かない少数難地域、必要な物が届かないなど非難所の不平等差が何時も問題となり、地震大日本は、何処でも突然発生します。その時々の対応は、取り返しの付かない悲惨な事態を招きます。

災害に対して、初動体制が重要視されます。ライフラインの切断崩壊、水道トイレは、緊急支援物資の中にいち早く配布されます。電気都市ガスは早期復旧が困難で数か月も待たなければ完全な復旧は出来ません。電気の対応は弊社でも販売しています。紙製容器でできた非常用空気電池やカセットガスの発電機、などがあります。喉元過ぎれば、何とやら、災害は、忘れた頃にやってくると思しますが、近年オール電化や都市ガスに変更されるお客様が増えている事を心配しています。特に住宅メーカーは商業メリットを優先しますので、決して、お客様の為と思つてのアドバイスではありません。

家庭用エネルギーは、分散型エネルギーのLPガスが最適です。移動や早期復旧が素早く、仮設住宅等は全プロパンガスです。その時、口頭からの、そなえです。

知らなかった スゴイ がいっぱい! グリル no 新発想

グリル no 特長

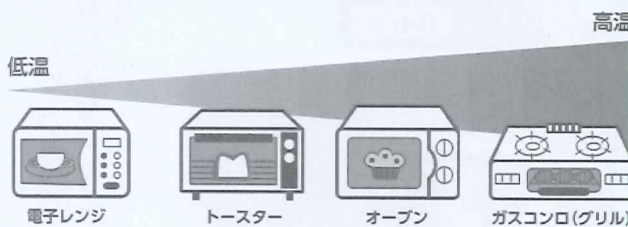
ガスコンロのグリルを使うとどんなイコトがあるの? どんなお料理に使えるの? 魚臭くない? といった疑問にお答えします。

300~400℃の超高温調理

ガス火のパワーで300~400℃まで庫内温度が一気に上昇。電子レンジやトースター、オーブンと比べても、ガスコンロのグリルが最も高温になります。中までスピーディーに火が通るから、おいしさアップ&調理時間の短縮に。

「直火」と「対流熱」のW加熱

ガスコンロのグリルの一番の特長は、「直火」と「対流熱」のW加熱を同時にできること。「直火」で食材の表面をこんがり香ばしく焼き上げながら、300~400℃にもなるグリル庫内の「対流熱」が包み込むように加熱するので、旨みをぎゅっと閉じ込めながらすばやく火を通し、お肉料理も柔らかく仕上げることができます。



 両面焼グリル 「対流熱」が食品を一気にあたため「直火加熱」で焦げ色もきれい	 オーブン オーブンをあたためおくことで四方からの「対流熱」で食品をムラなく加熱	 トースター 電熱線からの「放射熱」で焦げ色を作る熱が通る前に表面を焦がしてしまうことも	 電子レンジ マイクロ波が分子の振動を起こし食品の中からあたためる。熱ムラがおきやすい
-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

お魚だけでなく、お肉やお野菜、お菓子まで

グリルは魚を焼くだけでなく、お肉やお野菜料理、トースト、揚げものあたため直しにも使えるマルチプレイヤー。アルミ箔やアルミカップなどを使えば、グラタンやお菓子作りなど、レパートリーが広がります。

焼き魚の後のニオイも心配なし

魚を焼いたグリルで他の食材を調理すると、魚のニオイが移ってしまうと思われがちですが、その心配はご無用。加熱中は食材の表面から水分が外へ出ようとするから、ニオイがつかうことはありません。ただし、火を消したら完全に冷める前に食材を取り出すことがポイントです。また、気になるようなら5~10分空焼きをするのもおすすめです。(フッ素コーティングの焼網をご使用の際は、空焼き時に焼網を取り出してください。)

グリル no 種類

グリルには「両面焼タイプ」と「片面焼タイプ」があります。それぞれの特徴をチェックして。

「両面焼タイプ」と「片面焼タイプ」の特徴

「両面焼タイプ」は上下にバーナーがあり、表裏を同時に焼き上げます。「片面焼タイプ」は上バーナーだけなので表面を焼いた後裏返して裏面も焼きます。「両面焼タイプ」は「片面焼タイプ」と比べて、調理時間は3分の2で、ひっくり返す手間や、身が崩れてしまう心配もなし。さらに、ワイドグリルなら約24cmのピザが焼けたり、さんま5匹が同時に焼けます。

グリル no 上手に使うコツ

「予熱」と「余熱」を使いこなして

特に片面焼タイプのグリルの場合、「予熱」が重要。強火で2~3分ほどの「予熱」をすることで、表面をすばやくパリッと焼き上げ、旨みを閉じ込めることができます。両面焼タイプのグリルの場合、焼網のくっつき防止にもおすすめです。また、中までもう少し火を通したい時は、「余熱」を上手に利用して、火を止めた後の2~5分ほどグリル庫内に残しておけば、「余熱」でやわらかく火が通ります。

「予熱」と「余熱」の使い方、食材が少ないときは両端か奥側に置く、など、よりおいしく調理するためのコツをご紹介します。

場所によって異なる火力をマスター

お肉を1枚、お魚を1枚など、食材の量が少い時は、グリルの中央より端、手前より奥に寄せるのがコツ。多くのグリルは端や奥の方が火力が強いので、その方がすばやく、おいしく調理することができます。

おばあちゃん料理

☆青梅、シソで「大根の柑漬け」



包丁を使わずに 実をたたいて種を取り出す

毎年梅の実の出回るころになると七十年前の幼い子供のころの思い出が、ほろりとよみがえってきます。梅の木の下にむしるを敷きつめて、父が竹ざおで梅の枝をたたき、たわわに実った梅の実を落とします。私たちが幼い姉妹は、争って実を拾ったものでした。

梅の実を塩漬けにする前に必ず、毎年大根の柑漬けを作ります。材料は青梅とシソの葉と大根と塩だけです。シソの葉はちりめんシソが一番きれいに色が出ます。梅雨の雨にからないうちに取って、もんでおくといいです。葉はよく水洗いして、たっぷり塩をふりかけて、よくよくもんでよく水を絞ります。しっかりと絞って次に前の半分ぐらいの塩をふり、またよくよくもみ、しっかりと絞っておきます。

大根は皮をむいてサクサクと薄く切り、塩をふりしんなりさせ、一時間くらいしてからザルに上げます。青梅は、まな板の上のせて、一つ一つレンギョウでたたき破って中の種を取り出します。決して包丁を使つてはいけません。実をたたくのがコツです。砕いた青梅の実と、もみ上げたシソの葉をよく混ぜてもみ、梅の酢がシソと混ぜたところ、塩を振ってしんなりした大根を混ぜ合わせると、みるみるうちに紫色にまみります。たくさん作って冷凍室に入れておけば、色も変わららず、お正月まで大丈夫です。

倉田の蔵出し祭

【開催期間】6月~8月末

昨年に引き続き、今年も創業月の7月の前後合わせて3ヶ月の間「倉田の蔵出し祭」を開催いたします。

より良い商品を特別価格にて提供させていただきます。期間限定の開催となっておりますので、商品ご購入をお考えの方、この機会にぜひご検討ください。

誰でもフックラック整理整頓術

少しい工夫でフックと片付け上手に!



「可成り整理整頓していいかわからない」「整理しては結局は散らかってしまふ...」など、整理整頓の悩みは尽きないもの。たけと諦めなくていい! フックラックの活用、誰でも上手にできるんです。キッチンに設置すれば、手元がスッキリ。キッチンに設置すれば、手元がスッキリ。キッチンに設置すれば、手元がスッキリ。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。

「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。「フックラック」は、整理整頓の第一歩。