

《保利建設社から大切なお客様と、未来のお客様へお届けする情報誌》

平成27年
3月31日発行
Vol. 15

ほりけん通信

4月号

発行人：(株)保利建設社
系島市東1437-2
TEL:092-322-4779
FAX:092-322-4799
編集長：保利千晴

社長コラム

皆さまこんにちは。

いつも「ほりけん通信」をご覧いただきありがとうございます。

こここのところ暖かい日が続き、福岡の桜の花も平年より少し早めに咲きはじめ
今ではほぼ満開ではないでしょうか。

雨も降って暖かい日が続いているのでそろそろタケノコが出てくるんじゃないかと思
い、近くにあるうちの山へ行ってみました。

毎年早く生えてくる場所って決まってるんですね。先ずはそこへ行ってみました。

やはり何本か土から顔を出していました。あとはそこらじゅうを歩いて探します。

足の裏で微かに感じるタケノコの先端のツンとした感じ、毎年掘っているとよく分かるようになって
きます。採ったタケノコはさっそく湯がいてタケノコご飯にして食べました。

今ではどこにでもある孟宗竹ですが、もともとは日本の自生種ではなくて中国から琉球(今の沖縄)を
経て鹿児島に入ったのが始まりだと以前聞いたことがあります。

食べるのは美味しい筍ですが、孟宗竹も放って置いたらどんどん増えていくので山の管理は大変です。

先日お客様からこんな素敵なものを頂きました。

剪定した木の枝と間伐した孟宗竹でできたトンボの置き物で。

事務所の応接テーブルに飾らせていただいています。

ありがとうございました。

代表取締役 保利重勝



IHクッキングヒーター編

重曹でecoなお掃除



重曹のお掃除シリーズ。

今回はIHクッキングヒーターの「焦げ」を落とします！

IHをお使いの方にはよくあることだと思いますが、クッキングヒーターの周りにどうしてもできてしまう「焦げ」。その焦げついた汚れを落とすスポンジや洗剤など、色々な商品がありますが、実は重曹でも簡単に落ちるんです。



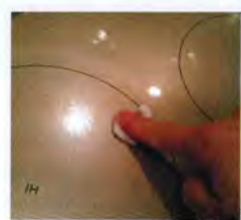
放っておくと汚れがこびりついてきます。



よく見るとこんなに汚れている



重曹に水を少しずつ加えてペースト状のものを作ります。



汚れたところに重曹をつけて指でこすります。



指の腹で「くるくる」回すようにこすっていくと…重曹がだんだん茶色になってきました！



体に無害な重曹なので最後に布巾でサッと拭くだけで終わりです。とても簡単ですので皆さんもぜひお試しください！

ピカピカになりました。

編集後記

編集長：保利 千晴

皆さま、こんにちは。

今回は編集長のおすすめの「石けん」をご紹介します。数年前に偶然スーパーで見かけた石けんですが、洗剤コーナーの棚の上の方に2、3個ひっそりと陳列されていました。今までふきんを漂白しても、なかなか白くならなかったのが嫌だったのと「100円前後の価格とわかりやすいネーミング」に惹かれて買いました。使ってみてびっくり！ものすごく汚れが落ちて真っ白になるんです。お友達にも手にも優しくお手頃な価格なので、どんどん薦めています。



【ミヨシ石鹸】(白いふきん洗い) 食用油脂を原料としてできたキッチン用石けん。無香料・無着色だから食べ物にふれる食器をふく布巾を洗っても安心です



漫画でほっとひととき

「次女の楽しみ」

絵：編集長

次女の保育園での楽しみは「食べること」嫌いなものが出た時はこうなります。



まめ... キライ ムリ まめ... キライ ムリ

具合が悪いのか...と思うほど(笑)

大打撃を受けます

すみません...先生。

お迎えに来た私 先生

株式会社 保利建設社

〒819-1122 福岡県糸島市東1437-2

TEL (092) 322-4779 Email: info@horikenhome.jp

FAX (092) 322-4799 URL: http://horikenhome.jp/

幻の漆喰

音響熱気木材

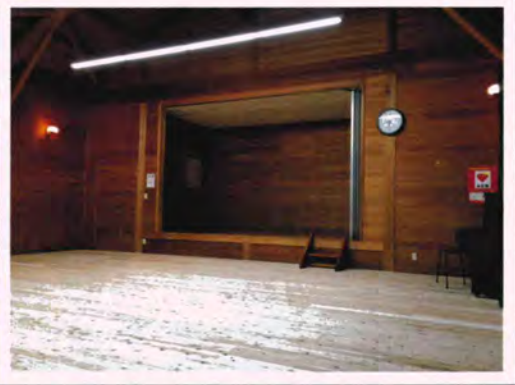
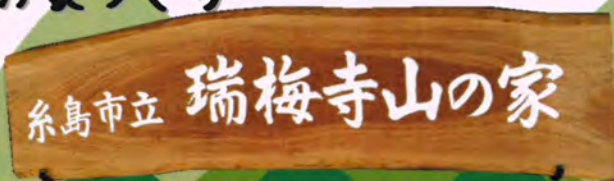
漆喰屋

糸島の空気がうまい家

検索



ほりけんの家づくり



昨年末に着工した系島市瑞梅寺の「瑞梅寺山の家」の改修工事が終わりました。永い間の雨風で傷んだ外壁を張替え、塗装をしました。大研修室の床には系島の山で育った杉の木をフローア-に加工して張りました。管理者の皆さまには大変お世話になりました。どうもありがとうございました。



before



足場を組んでいる時は雪が積もる日もありました。

after



完成した時には桜が咲き始めていました。

お客様の声

保利建設様へ

2月、3月と山の方は寒い中、保利建設の従業員の方々は一生懸命作業して頂きありがとうございます。管理人は3人で交代で勤務するので出勤しにくるたびに建物の中、外と変っています。特に私くしが気に入ったのは屋根の色がとても好きです。緑が豊かで空気がきれいな自然の中にある。この施設、これから季節、登山される方も多く見られそうです。ぜひ一度山の家の方に足を運んでほしいですね。

(追伸 キャンプ、バーベキューしに来たね)
瑞峰 管理人一同



「とこ」? 「トコ」?



これのこと皆さんは何と呼んでいますか?
私の周りでは「とこ」と呼んでいます。
しかし、Googleで「とこ」と検索してもこれは出てきません。一般的には「縁台(えんだい)」というようです。
この「とこ」。田舎の家には昔からどこにでもあってクーラーなんてなかった頃、将棋をしたり浴衣を着て涼んだりしていたそうです。



私が幼い頃も夕涼みやバーベキューの時に、腰掛やテーブル代わりに使ったり天気がいい日に椎茸や落花生、切り干し大根などを干すのに使ったり・・・と、なかなか便利なものでしたが、最近の家庭では見かけることもなくなりましたね。弊社で行うイベントでも、テーブルや腰掛けに使えるので今回2台新調しました。



お客様のご注文で畳入りの「とこ」も造りました



京都にも・・・

京都の町屋の入り口脇に取り付けられた「ぼったん床几(しょうぎ)」。もとは揚げ見世(店)つまり、商品を並べるための見世棚として使われ夜になると畳んでしまう。このぼったん床几は江戸時代は盛んだったようですが、明治以降は近所の人たちが腰掛けて世間話をしたり・・・という使い方になり、主に今は休憩するベンチとして使われているようです。

ほりけんの男子クッキング

畑で菜の花を作っているお婆から、毎年たくさんもらいます。旬のアサリ貝も加えて作ってみました。



「菜の花とあさりの炒め」

《材料》 菜の花 : 一束 あさり貝 : 300g
にんにく : 1/2片
しょうが : 1/2片 ◎コンソメ : 1本
サラダ油 : 大さじ2 ◎水 : 大さじ2
唐辛子 : 1本 ◎紹興酒 : 大さじ2



- ① 菜の花は4cmのざく切りにんにく、しょうがはみじん切りに唐辛子の種を取り除いて小さく切ります。



※あさり貝は水500ccに塩大さじ1の分量で砂抜きをしてくださいね

- ② フライパンにサラダ油を熱し①のにんにく・しょうが、唐辛子を入れ香りが出たら菜の花を加えサッと炒めます。



- ③ ②のフライパンに、よく洗ったあさりと◎の調味料を加えて蓋をし、あさりの口が開いたら器に盛って、完成です!

