

《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28年
8月31日発行
Vol. 32

ほりけん通信

9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。

お盆を過ぎた頃から少しずつ涼しくなり、長く降らなかった雨も降るようになり随分と過ごしやすくなりましたね。子供たちの夏休みも終わりお母さんたちの長い夏も終わってホッとされているところではないでしょうか。

夏休みで子供たちが休みになるころ、私たちはどこかの小学校や中学校で工事をさせて頂くことが多いのですが、今年は夏休みも終盤にかかるころ緊急工事をすることになりました。

緊急工事と言うだけあって、発注されたらすぐに工事の段取りをして残り数日の夏休みの間に急いで終わらせる必要があります。

今回の工事は校舎の外壁から剥がれ落ちそうなコンクリート片を事故が起きないように事前にハンマーで叩き落とし、外壁全体の調査を合わせて行うというものでした。

27mの高所作業車で2,000㎡近い外壁を専用の打診棒で叩いて調査しながら危ない部分のコンクリート片をハンマーで落としました。

私たちは職業柄か普段から外壁や軒裏を見る癖があります。

皆さんはなかなか上を向いてご自分の家を見ることはないでしょうが、ときにはちょっと上を向いて見てみて下さい。何か異変に気付くかもですよ。

例えば軒裏に見える黒い染みやカビ。家には入ってこない程度の雨漏りがしているかも！

何か不審や不安に思われることがあればお気軽に私どもにご相談ください。

これから台風がやってくる季節です。家のお手入れは台風がくる前にお早めになさってくださいね。



代表取締役 保利重勝

ほりけんの

男子 クッキング

材料 (3~4人分)

- かつおだし 1L
(水 約1.3L かつおぶし 40~50g)
- 牛バラ肉スライス 200~300g
- 絹豆腐 1/2~1丁
- 青ネギ 2~3本(有れば)
- 卵 3~4個
- 薄口醤油 60ml
- 砂糖小さじ 1.5杯
- 小ねぎ 適量



【ポイント】

肉はしっかりとした国産牛より、脂身が多めのアメリカンビーフやオージービーフの方がいいです。イメージは牛丼のようなチリチリとした感じの仕上がりがです。

「肉吸い」のレシピをネットで見つけたのでご紹介しまふ味付けは、アレンジして大阪で食べた味に近づけました。

作り方

- ① 沸騰した1リットルの湯に40~50gのかつおぶしを入れ20分煮る。
- ② かつおだし1リットルに対し、薄口しょうゆ60cc 砂糖小さじ1.5を加える。
- ③ 沸騰した「合わせだし」に、牛バラ肉を加えよくほぐす。
- ④ アクを取り除いたら、そこへ卵・青ネギを加えひと煮立ちさせる。
- ⑤ 器に盛りつけ、トッピングに刻みネギをかければ完成!



大阪での店ではほとんどの人が「卵かけごはん」も注文していました。

編集後記

編集長：保利千晴

皆さま、こんにちは。

今回のほりけん通信は、いつもより文字も絵もびっしり満載の情報誌になりました(笑)
皆様にお伝えしたいことを活字でわかりやすく伝える難しさを日々痛感しながら、毎月一生懸命作っております。時々、読者の方にお会いする時に「楽しみに読んでるよ」と声を掛けて頂くことがなによりも励みになっています！長女は年頃になり、最近「漫画」のネタになるのが抵抗があるようなので、次女ばかり登場しています。あと、数年したら次女も…。その時は、年頃の娘たちを「こっそり」登場させたいと思います(笑) 怒られるかな？

漫画でほっとひと時は

「克服できたこと」

先日、一年生の次女が体育の授業の「鉄棒」でどうしても「前まわり」が前に落ちそうで怖くて出来ないからどうしようとして学校の前の日から半泣きでした。



〇月×日(△)天気



当日学校に早く行って、長女に練習をつきあってもらい無事に前まわりが出来たそうです。「頑張ったら出来る」ことが一つ増えて、次女も少し成長できました!よく頑張りました!

絵：編集長

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

音響製成木材

漆喰巻



QRコード

糸島の空気がうまい家

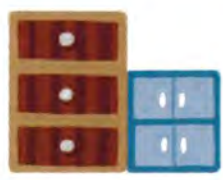
検索





適材適所

ちょうどいい収納 スペース



生活の中で一番の悩みといっている「収納スペース」のハナシです。

たくさん収納できると思って造った広めのウォークインクローゼットに物を入れ過ぎて奥に何があるのかわからない

奥行きのある棚(収納)は奥の物が取り出しにくい

階段下のデッドスペースを有効活用しようと思ったはずなのに、あまり使ってない

それぞれに色々な「悩み」がありますよね

しかしッ!

コツさえ解れば、あなたも収納上手になります!



その① 「大きさ」のコツ

「棚は奥行き30cm」

リビングダイニングによく雑然と置いてあるモノ

- ・雑誌、新聞
- ・家電製品の取扱説明書
- ・救急箱
- ・書類や郵便物
- ・DVD、CDなど

奥行き30cmの収納棚にまとめてみる!

これらを収納するのは、だいたい30cmくらいの奥行きがあれば充分なのです。
(奥行きが深いとかえて使いづらい。)
家族が集まる場所は、ただ収納を確保するだけでなく「奥行きが浅い収納」をつくるのが重要!!

「出しっぱなし」にならない解決法は「浅い収納」で「出し入れしやすい」こと

その② 「動線」を考える

「適材適所」

“使う場所に収納する”
当たり前のように思えますが…実は一番大事なのです。
ムリのない動線上に「収納」を設ける。
帰宅して玄関で靴を脱ぎ。リビングダイニングに行く間に、コートや上着を掛け(70~90cmの奥行きでOK)バッグを置く場所をつくる。車や家の鍵をおくスペースもこの動線上にあるのが理想ですね♪

収納スペースは納戸や押し入れをとれば良いというわけではなく、部屋の用途や動線を考慮した場所に設け奥行きや扉を上手に活用することが重要です!

「かけっぱなし」は動線上の「スッと取り出せる」収納で解決!

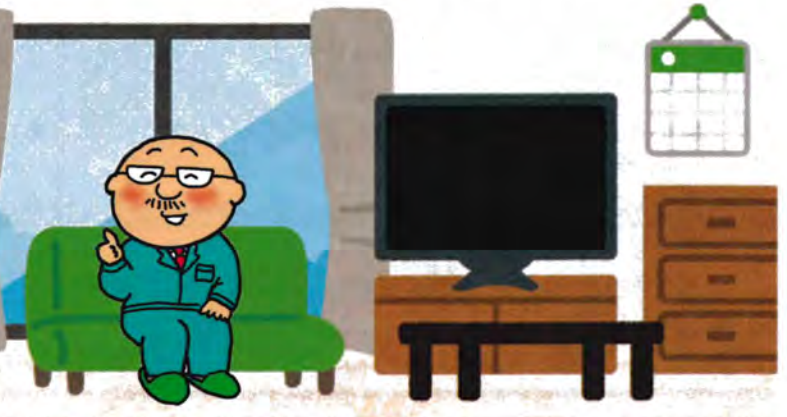
その③ 「スペース」の限界

「買いだめ注意」

いくら動線上にちょうどよい奥行きの収納スペースを確保しても、スペースには限りがあります。
よくしてしまいがちなのは「買いだめしすぎ」な事。
奥行きが深すぎなければ、奥に追いやられ忘れられてしまった「賞味期限切れ」のアレや、いつ買ったかも忘れてしまったアレも無くなるかもしれません。
「余分にひとつ買って置く」くらいがちょうどいいのかもしれないね。

ポイントは「プラスワン」

長く暮らせる家ならば、収納も家族構成や生活スタイルの変化に対応できるようにしたいですね。そのために「棚を可動式」にしたり、必要に応じて「スペースの中を自由に使える」ように収納スペース内をあまり作り込まないほうがいいかもしれません。





大阪に〜は♪う〜まいもんが いっぱいあるんやで〜♪

先日、用事があり大阪へ行ってきました。
用事を済ませるとあとは帰りの時間までは久しぶりの
大阪を楽しみました。



大阪といえば。。。食べるものが何よりも好きな私は
大阪の美味しいもんを食べまくりました。

千とせ

まずは、肉うどんのうどん玉抜き「肉吸い」
発祥の店「千とせ」へ行きました。



店の前は予想通りの行列！暑い中店の前に並び30〜40分で
私の番がやってきました。店に入ると狭い店は肉吸いを食べ
るお客さんでいっぱいです。

こちらはもともとうどん屋さんなので店内の壁には普通のう
どん屋さんのメニューがかけておりましたが、お客さんの注
文は「肉吸い」か「肉うどん」で、「かけうどん」や「きつ
ねうどん」を頼む人はいません。

この「肉吸い」が誕生したきっかけは、むかし二日酔いの芸
人さんが軽い物が食べたいということで「肉うどん うどん
抜きで」と注文したことからだそうで、見た目よりもあっさ
りとしていて出汁が効いて美味しかったです。

道頓堀 本家 大たこ

大阪といえば「これ！」



次の朝は、いつものように早く目覚めたので「道頓堀」を
散歩しました。朝ごはんでも大阪名物を食べようと思いま
したが、朝早くから開いている店はなく、オープンするの
は10時くらいからでした。

通りで見つけたのは「道頓堀本家 大たこ」。
朝から屋台をたこ焼きを食べようとする人たちが囲んでま
した。店の名前の通り大きなタコが入ったたこ焼きには刻
んだ紅ショウガが入っていて、甘くなくスッキリとしたタ
レと花かつおで「大人な味」でした。

まだまだ食べたいものがありました。新幹線までの時間も私の休暇の余裕もなくなり今回の大阪はこれまでです。

空(そら)

一人でも行ける
カウンターのみ焼肉店



一人で出張に行って一番困るのが「夕食」です。定食屋さ
んや牛丼屋さんなら一人でも入れますが、夜はやっぱり居
酒屋や焼き肉店でビールが飲みたい！…でもなかなか一人
で飲んでいる人は他には居ないし、どこか恥ずかしくなく
一人で入るには勇気がいります。

今回は大阪のコリアンタウン「鶴橋」にカウンター席だ
けの焼肉店があると聞いて行ってきました。狭い路地にあ
る「空(そら)」という店は狭い店内に10席くらいのカ
ウンターのみで、一人で食べている人もいます。ここな
ら人目を気にせず一人でも安心です。



帰りの新幹線の
時間が迫ってきました！
まだまだ大阪を楽しみたい！



串かつ だるま

「ソースの二度漬け禁止やで！」



今回の最後の食事となったこの店は「ソースの二度漬け禁止やで！」
のフレーズでも有名なこの店！

開店前から行列で、オープンと共にお店は満席になりました。
「だるま」には前にも行ったことがあって、私が好きなのは「元祖
串カツ」と「紅生姜」。それに「どてやき」です。