

あまがし vol.8

(株)黒木建設のあんなことやこんなことをお知らせする最新情報紙!!!



2009年10月末 発行(隔月発行)
編集:ちかっぱい編集部

これから住宅もECO(エコ)の時代!!

次世代省エネルギー基準と住宅性能表示

◎次世代省エネルギー基準とは?

増え続けるCO₂排出の抑制と、暖房や冷房のために必要なエネルギーの消費量を従来より約20%削減することを目標としたもの。

(1993年3月 経済産業省、国土交通省)

この次世代省エネルギー基準は、

「住宅性能表示制度」における「**温熱環境性能**」の★1 評価ベースにもなっています!!

★1 住宅性能表示制度

これまで分かりがなかった「住宅の性能」について、共通のものとしをつくり、比較しやすくするための制度。

★2 温熱環境性能

住宅の構造躯体の断熱・気密措置などの住宅本体について、冷暖房の使用するエネルギーを削減のために「断熱化等の対策をしたかの程度の評価」をするもの。

これらに関するこんな制度もあります☆

省エネ建材等組

ペアガラスにLOW-Eガラス、窓ガラスにも色々な種類があります。そんなこと言われてもどれが一番断熱性能が高いんだ!?!と分からないことが多いのでは無いでしょうか。それを一目でぱっと分かりやすくするのが、この制度です。

2007年12月28日省エネ法第86条に基づき告示「一般消費者への窓ガラス、サッシその他の断熱性に係る品実情報提供のための表示」2008年4月1日施行
☆マークが多いほど断熱性能が高い!!



今回は博多の美味しい物とその歴史をご紹介します。今日の昼ごはんはなにがですか? うまがし



食べてほしい!!
博多っ子の食べ物!!

辛子明太子

博多の名産品
実はルーツは韓国です。アコンセ!! 戦後、博多に伝わり、現在の口味付け「辛子明太子」となりました。由来は「明太(ミンダイ)とロખンでいた物を日本語でメンダイとロખンだ」といふことから。韓国生まれ博多育ちの辛子明太子。

とんこつラーメン



とんこつラーメンとは、博多の「たくはんのラーメン」屋さんで見られます。

おきゅうと



エコツリと呼ばれる紅藻類の海草でつくられ、カロリーもほとんどなく味もさっぱりしています。短冊状に切り、ホン酢や酢味噌、醤油をかけて食べるのが一般的です。ちかっぱい編集部では未体験の食べ物

知ってました?

博多 = うどん・そば
まんじゅう

弊社モデルハウス「博多町家」からもほど近い「承天寺」の境内には「**饅頭蕎麦発祥地**」という石碑が建てられています。承天寺を開いたお坊さん 聖一国師が1241年に中国から製粉の技術を持ち帰ったといわれています。当時は仏教修行のために旅立ち、僧侶たちは教典とともに多くのものを持ち帰ってきたのです。



このおかげで、まめ細かい粉がつくれるようになり粉物食文化が全国に広まりました。キックをついたのも博多なのです。また、もちいた麺も卵の中で、福岡はやわらかいと言われています。これは、博多っ子がせがちなため、硬く置いていたうどんを使うのが一般的になったらしいのです。あなたのまわりにせがち博多っ子いますか?

これからの季節にピッタリな

もつ鍋 ... もつ鍋は高タンパク、低カロリーでビタミンが豊富に含まれ、栄養豊富、女性に嬉しい! コラーゲンもたっぷりな料理

水炊き ... 長崎出身の林田平三郎氏が香港に渡り、料理を学び習得し、アレンジをくれたのが始り。鶏鍋料理のひつとして人気。

がの煮 ... お祝いや正月には欠かせない郷土料理。博多の「がめり」(有世集の)からきたという料理。

梅枝支餅 ... 江戸時代から大宰府といは「梅枝支餅」その名の通り、梅の枝に餅をまきつけて差し入れたことが由来。

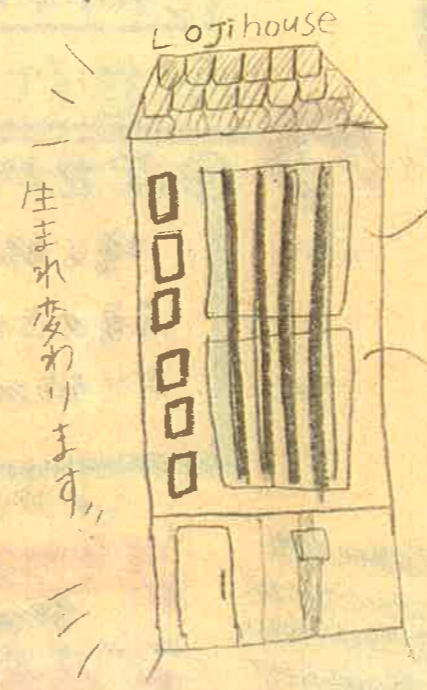
※| めんわかオ-ラで みんなをつむむ ※ 『博多町家ロジウス』お知らせ

金子久美子

次号は12月発行予定です!!



(株)黒木建設の金子です。
 私は、現在(株)黒木建設・C KUROKI(株)の経理を担当させて頂いておられます。早いもので、入社して10年が過ぎました。海の好きな私は、50才を前にダイビングがしたい!!と思い、ダイビングを始めました。魚と話をしたり、地上の景色とはまったく違う海中をまったりと探索するのが好きです。現在は、10ラオ・モデルハウスでダイビングしたい!!と思っています。
 会社では、私のまわりのすべての人々の喜びの笑顔のお手伝いをしたい。そのために自分自身をどう使おうか...ingで日々邁進していますので、今後ともよろしくお願ひ致します。



12月より ロジウスはリニューアルします☆☆

3F **ギャラリー「LOJI Gallery」**
 ご希望の方に貸しギャラリーとして3階を提供させて頂きます。詳細は決まり次第お知らせします。

2F **そば「なが田」**
 2Fにおそば屋さんが入ります。昼はランチ、夕方お茶、夜はお酒。そばと一緒にゆったりとした時間をお過ごし下さい。

12月より本格的に始まりますので、11月は準備期間として常設モデルハウス展示は休館とさせて頂きます。内覧ご希望の方はご連絡頂ければ見学は可能です。
 皆々12月もお楽しみに!!



- 作り方**
1. ジャガイモは皮をむいて食べやすい大きさに切りす。
 2. 切ったジャガイモをお皿に並べラップをして電子レンジで2~3分温めます。
 3. 春巻の皮に、スライスチーズ、生ハム、ジャガイモの順に並べくろくろっと包みます。(皮のとじおりは水溶き小麦粉で留めます。)
 4. フライパンに多めの油をすそぎ、油がふつぷつしてきたら春巻を並べ、両面ともこんがりまつた色になったらできあがり♪

材料 (10個分)

- ワンポイント
 - 春巻の皮は15分程常温に戻しておいた方が使いやすいです☆
 - 春巻の皮... 10枚
 - ジャガイモ... 中2個
 - 生ハム... 10枚
 - スライスチーズ... 10枚
-



【本社】
 福岡市博多区上牟田1-22-6
 TEL:092-411-7300 FAX:092-411-7311
<http://www.e-kuroki.com>



【モデルハウス】
 福岡市博多区御供所町3-17-4
 TEL:092-986-4593

11月は準備期間のため、閉館致しますが見学ご希望の方は随時受け付けておりますのでお気軽にご連絡ください!!
 担当:クボタ