

あはれ vol.26

◆ **黒木建設&黒友会** ◆
 ◆ **天草レクレーション旅行** ◆
 9月9日～10日で1泊2日の
 天草・イルカウォッチング旅行に
 黒友会(協力業者)と合わせて
 約30名で行ってきました!!



9月に行きました。弊社、協力会合同のレクレーションで熊本、天草に一泊2日行ってきました。普段の仕事上のお付き合いとはまた違った、業社エムの一面が見ることが出来、楽しい時間を過ごすことができました。ナイトパーティでは、お酒が入り周りの方々へ、大変ご迷惑をお掛けしました。度は、滋賀県に行きたいな。(笑)

普段仕事では見れない一面を見ることができ、それがさらに黒友会さんとのコミュニケーションの強化となりお客様へのサービスの向上につながり、意義のある旅行になりました。



facebookも
よろしくね!
いいね!



2012年10月15日 発行(隔月発行)
編集:ちかっぱ編集部

ビルドックからの 受注現場の紹介

ビルドックとは、人間ドックの建物バージョンです。お客様の建物の状況を把握するために、厳密に建物の状況を診断していきます。

C KUROKI 会社案内



◎ 地域に根ざした 我々を
近隣の方に知っていただくため掲載しています。

スタッフ紹介



◎ 当社と同じ価値感で現場に携わってくれている職人さん達です。

林からのおすすめ!!
入社一年の林です。ビルドックをすることでお客様は、自分が持っている建物の状況などを良く把握できる!

ビルドックの物件

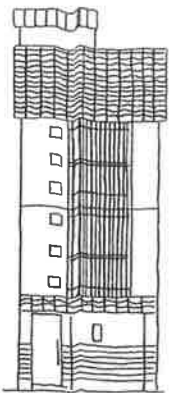


今回ビルドックをさせていただき受注をいただいた物件です。8造、2階建て、外壁塗装、防水、板金工事をさせていただきました。

清掃活動



★ビルドックで受注した現場は近隣清掃を行ったり、地域の方に貢献できる事に毎日努力しています。



唐津街道筋!

箱崎・馬出エリアの よか店紹介 vol.1

ロジハウス委員会より

だしのきいたうどんがとってもおいしい!!

三勝うどんさん

奥様おすすめの「肉たまごとうどん」
(580円)です!! 他店にはめったにない、
煮込んだお肉が入ってとってもおいしいです!!
残ったスープに白ごはんを入れるのが、
奥様おすすめの食べ方だそうです!!



お店情報

住所: 福岡市東区馬出5丁目36-1
TEL: 092-651-6119
営業時間: 平日 10:00~19:30
 土日 10:00~17:00
定休日: 第1, 第3日曜日

←こんな外観です!

定番の井物うどんの
サイズも550円~620円と
お手頃です!!
おいしいですよ!!
箱崎・馬出エリアにお越しの
際はぜひ!
食べてみて下さい😊

「喜びの生活をつくる家」 構造見学会 開催します!!

日時: 11/11 (日) ... (1回)
10:00~16:00

場所: 大野城市 乙金東 1-5-27

建物の構造がみれる

めったにないチャンスです! この機会にぜひお越し下さい!!

詳細が決まり次第、
facebook等でお知らせ致します!!
ロジハウス・住まいの情報を随時
発信しますので、
ぜひ「イネ!」を押し下さいね★



☆どすこい市のご案内☆

10/27(土) 10:00~17:00
28(日) 10:00~16:00



博多区半道橋の リワシレショールーム福岡にて「どすこい市」が
開催されます!!

ユニットバスやキッチン、トイレなどの水廻り商品から、カーポート
などの外廻り商品まで、リフォームにぴったりの商品が多数
展示されています。

当日は弊社スタッフも常駐しておりますので、お気軽に
お越しください。キッズコーナーも充実しているので、ご家族で
楽しめるイベントとなっています。お待ちしております😊

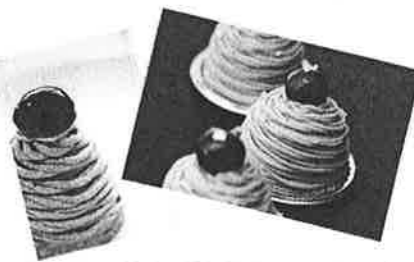


秋のスイーツレシピ かぼちゃプリン♡

材料
カップ10個分

- かぼちゃ 380g
- 牛乳 270CC
- 生クリーム 130CC
- 卵 4個
- 上白糖 80g
- バニラエッセンス 少々
- カラメルソース
- グラニュー糖 80g
- 水 40g

- 下準備: カップにバターを塗る、天板用意、湯せ用のお湯、オーブン予熱170度
- ① かぼちゃは皮を取り3~4cm角に切る
 - ② ラップをしてレンジで加熱、やわらかくしたら裏返ししておく
 - ③ カラメルソースをつくる グラニュー糖、水を色がかわるまで火にかける
 - ④ 出来上がったカラメルソースは熱いうちにカップに入れておく
 - ⑤ 卵と上白糖を合わせ牛乳・生クリーム・バニラエッセンスを加えて混ぜる
 - ⑥ かぼちゃに⑤を加えて混ぜる(3~4回に分けて)
 - ⑦ カップに⑥を入れて天板に並べカップの半分程までお湯を注ぐ
 - ⑧ 170度のオーブンで30分(④) 荒熱をとって冷やしたら出来上がり!



【本社】
福岡市博多区上牟田1-22-6
TEL:092-411-7300 FAX:092-411-7316
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:092-411-7300

【2F】蕎麦なが田 お蕎麦と抹茶を愉しむお店
OPEN11:30~20:30 火曜定休日
092-986-4593
【3F Loji Gallery】松田朴伝氏 雅GAHO峰氏