

I'm home

communication



2019
vol. 38

soukensya
TEL:0246-68-6111 FAX:0246-80-2103
http://www.soukensya.co.jp
E-mail:info@soukensya.co.jp



生湯葉
1パック
3枚入
380円
税抜き

手作りとうふ
絹・木綿
一丁 180円
税抜き

小林とうふ直売所

いわき市小名浜蛭川南50-3

TEL:0246-92-2695

FAX:0246-92-4801

OPEN 8:30 ~ 17:30 (夏季 18:30)

CLOSE 不定休



青森県産の大豆『おおすず』を100%を使用して作る、小林とうふ直売所のお豆腐は、保存料などを一切使用せず、丁寧に作られているため大豆本来の風味を味わうことが出来ます。直売所には、お豆腐の他にも生湯葉、油揚げ、厚揚げ、がんもどき…と、昔では当たり前にお豆腐屋さんが作っていた手作りの大豆製品が並んでいます。私の大好物ばかりでケーキ屋さんのショーケースを前にしたようなウキウキ♪「全部ください!」本心からの声が…。油揚げ、厚揚げ、がんもどきは、ただ焼いただけでご馳走です!外はカリカリ中はふわふわ〜♡今回の取材も楽しかった!取材後、全種類を持ち帰り、調理→撮影→いただきます!を繰り返して大満足でした。

夏場は寄せ豆腐が圧倒的人気で、冬場は絹ごしと木綿豆腐が人気とのこと。個人的にはがんもどきが♡つなぎに入れる芋も生にこだわり、具沢山で美味しいですよ☆冬場のためお休み中のプリンやソフトクリームも、いつかご紹介しますのでお楽しみに〜♪あ!絹ごし豆腐と豆乳で作られたドーナツがとっても美味し〜!おすすめが多くてすみません。



厚揚げ
180円
税抜き

絹生揚げ
180円
税抜き



I'm Home

I'm Homeは創建舎が編集発行するフリーペーパーです。私たち創建舎は家づくりを通して、日々の暮らしが豊かで笑顔の多い生活であることを願います。そして、環境に優しい家づくりをこれからも目指します。

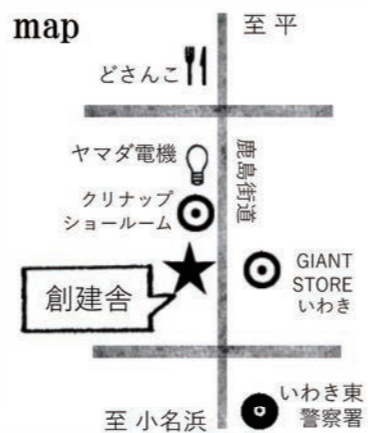
『STAFFだより』

最近では、この時期のみならず、一年を通してマスクをする人をよく見かけます。その多くは使い捨ての紙製のマスク。正確には不織布と呼ばれるもので出来ていて、正直私はこの紙製のマスクが苦手。気にしすぎなのか、なんとなく匂いがイヤ。よって、いまだ珍しく布製のマスクです。しかし、なかなか売っていないのが困りもの。スーパーやコンビニ、100円ショップでも扱っていないところがほとんど。そんな状況の中、いつもスタンバイして待っていてくれるのが、ツルハドラッグのプライベートブランド「M's one エムズワン」のガーゼマスク大人用・5枚入!あ〜本当に助かっています!私のような少数派のために、いつまでも作り続けてください!しかし、いつからこの紙製のマスクが主流になったのかしら?給食当番もみんな布製のマスクだったよね?ねっ?40代の人〜!

『編集後記』

今回の取材も楽しかった!お邪魔した小林とうふ直売所さんには、大好きな厚揚げ&がんもどきが。普段スーパーのお豆腐や油揚げでも満足な私にとって、手作りの作品たちに大満足なのは当たり前!しかし、小林さんのような町のお豆腐屋さんさんが少なくなりつつあるのが現実。食べてみればわかる美味しさの違いを、少しでも多くの方に知って欲しいです。なかでも、驚きの美味しさ!と感激したのが『とうふドーナツ』これ、ほんとーに美味しいから一度食べてみて〜!懐かしい昔ながらのドーナツの味でありながら、絹ごし豆腐と豆乳で出来ているからか、ふわふわの食感がたまらない!甘くない無調整の『豆乳』と一緒にいただきました。豆乳が入っていた容器を返しに行く時に、また買おう!っていうか、買ってこい!と家族に言われています。その影響を大いに受けて、今回は豆腐繋りの内容が多くなってしまった。紹介した本も、節分も…。なんだか小林とうふさんのフリーペーパーなんじゃないかと。さて、来月は何食べよ〜!そろそろボスに怒られそうです。そして、毎回大盛況のスコーフエスの開催が4月に決定しました。楽しい(美味しい)企画が待ってるって幸せ〜!

map



〒971-8146
いわき市鹿島町御代字九反田51-1

株式会社 創建舎

TEL 0246-68-6111
FAX 0246-80-2103

HP <http://www.soukensya.co.jp>

E-mail: info@soukensya.co.jp

Facebook ID: iwaki.soukensya

Instagram: soukensya

建設業/福島県知事(般-26)第31516号

宅地建物取引業・福島県知事(4)第2277号

一般建築士事務所/福島県知事18(705)0372号

SKOG FES 2019 Spring Wanted Sellers スコーフエス 2019 出店者募集

今年も4/21(日)、第4回スコーフエスを開催することとなりました。つきましては、今回もフェスを一緒に盛り上げていただけるクラフト作家さんや手作り食品の販売、お子様も参加できるワークショップを開催できる方を募集いたします。2/16(土)までに、創建舎HP内インフォメーションにあるエントリーフォームからお申込みください。応募多数の場合は選考にて決定。結果は2/22(金)までにご連絡致しますので、あらかじめご了承の上お申込み下さい。



4月21日(日) am10:00~pm4:00

(am8:30搬入開始・撤去開始 pm4:30)

撤去後、後片付けとなります。ご協力お願いいたします。

いわき市鹿島町御代字九反田51-1
株式会社 創建舎(事務所内・駐車場内)
出店料:1ブース 500円

※ 事務所内 1800x450の板テーブルはご利用いただけますが、什器、テーブル、屋外タープ等持参で準備の出来る方はお願いします。また、出店ブースの場所は主催者側で決めさせていただきます。ご了承ください。

※ ハンドメイド作品のみとさせていただきます。

※ 火気、香りの強いものは出品いただけません。



節分のこと

今まで、2月3日が節分だと思ってました。節分には、季節を分けるという意味も含まれてるので、春夏秋冬の季節の始まりすべてが節分になるそうです。1年に4回、それぞれの四季の始まりの日である、立春・立夏・立秋・立冬の前日が節分の日というわけなんだそうです。

その中でも一番有名なのが立春の前日である2月3日。みなさん、この日に豆まきをしたり、最近では恵方巻きを食べたりしますよね。日本では昔、立春が一年の始まりとされていたため、この日が一番良い日とされ、今でもその風習が残っているといわれています。つまり、今でいう節分が「大晦日(おおみそか)」だった、というわけです。この日に一年の厄を払い、次の年を迎えようという意味で、厄除けとして鬼に豆まきをしてやっつける、という風習ができた。なるほど…

おすすめ土地情報!!

いわき市錦町ウツギサキ



- 土地面積446.82㎡ (135.18坪)
- 地目 / 宅地
- 用途地域 / 第1種住居
- 建ぺい率 / 60%
- 容積率 / 200%
- 北道路
- 区画整理地内 (仮換地指定済)
- 分割可
- 価格 / 1824.93万円
- 引渡 / 即

詳しくは株式会社創建舎まで!

レンタルギャラリー デュロム
Rental Gallery 『Dröm』
ワンコイン¥500で貸し出し中~!

創建舎事務所内にあるレンタルスペース『Dröm』デュロムスウェーデン語で“夢”を意味する言葉。夢のある生き方のお手伝いを…。そんな思いから地域貢献の場としてギャラリーをお貸ししております。

ワークショップやカルチャースクール等にご利用下さい。
ご利用の内容によってはお断りする場合がございます。
ご興味のある方は、一度見学にお越しください。商品の販売を伴う会員勧誘などのセミナーはご利用できません。
まずは、お気軽にお電話ください。ご利用お待ちしております。
¥500/1部屋1日(平日のみ)



南側のお部屋は明るい雰囲気。ワークショップなどに。



北側のお部屋は落ち着いた雰囲気。ピクチャーレールがあるので作品の展示などに。

オシャレな照明コーディネートのコツ その1



間取りや素材にこだわっても、照明が普通だとせっかくのおうちもさみしい印象に。今回はそんな「照明」に着目し、オシャレな空間をつくるコツをご紹介します!!

【 STEP 1 ・種類 】

オシャレの基本は「一室多灯」!

お部屋に照明は1つ。いえいえ! そんなルールはないんです! 一般的な日本の住宅だと、「お部屋に1灯」が基本でしたが、オシャレなライティングの基本は複数の照明を使った「光の組み合わせ」。大きく分けると「全般照明」と「部分照明」の2つ。この2つを組み合わせることがオシャレなライティングの基本となります!

【 STEP 2 ・配置 】

均質に明るくし過ぎない。「光と影」を操る!

「一室多灯」がなぜおしゃれに見えるのかというと、それは空間に「明るいところ」と「暗いところ」が生まれるため。空間の暗いところ、つまり「影」の部分がお部屋に奥行きを持たせ、立体的な空間を演出するから。だからこそお部屋全体を照らす全般照明は、影を残すよう少し暗めにするのがコツ。必要に応じて明かりを置き、光と影のリズミカルなグラデーションを楽しむこと。それがおしゃれなライティングの最大のポイントです♪

全般照明

空間全体を明るくするための照明。

- ・シーリングライト
 - ・ペンダント
 - ・シャンデリア
 - ・ダウンライト
- など。

部分照明

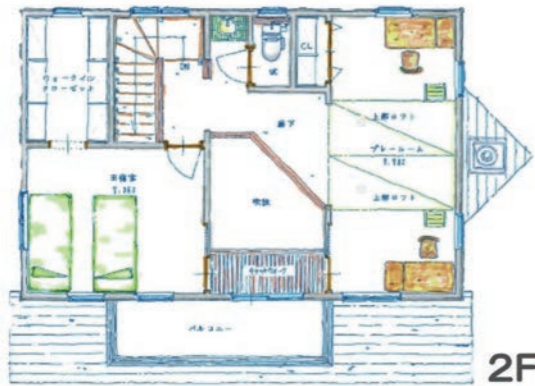
全般照明を補う照明。

- ・テーブルスタンド
 - ・フロアスタンド
 - ・フットライト
 - ・ブラケット
 - ・スポットライト
- など。

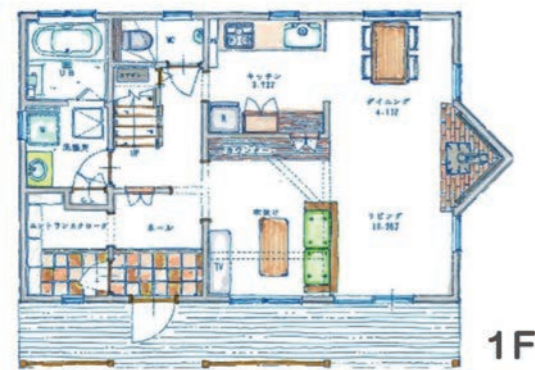


売却型
モデルハウス

毎日の生活に便利な小名浜下神白に、
3月OPEN予定!!



2F



1F

- ラップサイディングとカバードポーチのある印象的な外観
- LDK は20帖の大空間
- 寒い季節は、リビングの薪ストーブを囲んで
- 明るさと開放感のあるリビングの吹抜け
- 小名浜東小学校 学区



Skogのいえ

今度のSkogのいえは
カリフォルニアスタイル

豆乳のはなし

今回取材した小林とうふ直売所さんで豆乳の話になった。私が何気なく言った一言がきっかけ。「豆乳、コーヒーに入れて飲みます!」「ん!? コーヒーに入れたら固まるよ!」えっ!? 豆乳ラテってあるじゃん!?…よくよく聞いてみると、豆乳ラテに使われる豆乳は「調製豆乳」と呼ばれているもので、砂糖や塩、乳化剤や香料といった添加物を加えて飲みやすく調整されているそうです。小林とうふさんで販売されている豆乳は「無調整豆乳」と言い、大豆と水だけでできています。豆乳は熱により固まる性質があるため、無調整豆乳を入れると固まってしまうのです。調製豆乳に入っている乳化剤のおかげで調製豆乳は固まらずに豆乳ラテを飲むことができます。というわけ…。

しかし、この乳化剤。いろいろ調べてみるとあんまり摂りたくないかも。栄養成分的には、若干ですが無調整豆乳が上回っているようですが、豆乳独特の青臭さが苦手な方には飲みやすさを優先すると調製豆乳もアリなのかもしれませんね。豆乳ただ、添加物について知っていて摂取する500ml 200円のと、知らずに摂取するのでは違うかな。とうふドーナツ5個入り 380円小林とうふ直売所



『もうレシピ本はいらない』

稲垣えみ子
マガジンハウス

オススメの本をご紹介します。著者である稲垣えみ子さんは、もともとは朝日新聞社の記者をされていた方で、東日本大震災による原発事故後の節電をきっかけに、出来る限り電気を使わない生活をされています。この本と一緒に購入した「寂しい生活」という本にその経緯は詳しく書かれていますが、こちらの内容は『食生活』がメイン。電気を使わない生活なので調理はガスコンロのみ。ご飯はお鍋で炊きます。冷蔵庫もないので作り置きもなし。ラップもタッパーも必要なし。旬の食材の良さに気づき、干した野菜の素晴らしさに出会い、主役は美味しいおかずではなく炊きたてのご飯。さらに、これさえあれば…な味噌汁と、私も歳を重ねて良さがわかったぬか漬。出てくるキーワードが私を刺激しまくる!そして、この本に度々登場する稲垣さんのご馳走が厚揚げ&がんもどきなのです。はい!このチョイス今回の取材の影響です。