

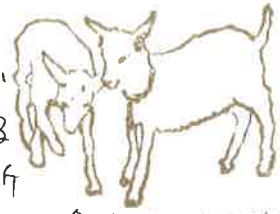
さてさて!秋めいてまいりました。芸術の秋、行楽の秋、食欲の秋などと言われるように、イベントが多い季節です。いろんなイベントに出かけるのもいいですが、ひとあらのんびりもしたくなる。なんともよくわかりませんが、良い季節です。多分に漏れず、弊社でもイベントを行います。



その名も **福岡DIYリバウーク**
インターナショナル2014(11.10~16)

インターナショナルですよ。福岡の主に地下鉄沿線、西鉄大牟田線沿線に点在する会場(しかも、どこにも老朽物件ばかり!)にて

同時多発的に行われるイベントで、いろんな会場をめぐりながら、楽しい住まい作りのヒントをたくさん発見できるイベントです。冷泉荘、山王マンション、新高砂マンションも会場のひとつとしてあり、会期中は入居者様にご迷惑をおかけするところもあるかも知れませんが、一緒に楽しんで頂きますと幸いです!



SRD 新高砂マンション403号室
~リッパしよさる部30(せんまる)4聖プロ以外~
ワンルームの空間をどう使うか?結構悩みますよね。既にリッパ-ションされたこのお部屋の+αは**“天蓋”**です。囲まれすぎず、でも落ちつくこの感じを。
FUKUOKA DIYリバ International Week
11月14・15・16日で体験して下さい。
木と紺色を基調としたユニセックスな空間です。
リッパしよさる部 サカイ

新高砂マンション403号室 <http://www.space-r.net/rent/shintakasago/403>

発行元: 株式会社スペースRデザイン
住所: 福岡市中央区大名2丁目8-18 天神パークビル
電話: 092-720-2122 FAX: 092-720-2123
ホームページ: <http://www.space-r.net>
フェイスブック: <https://www.facebook.com/spacerdesign1td>

いちじくのスティックタルト
旬のいちじくを使ったタルトが今年も登場しました。焼きたてのタルトはご賞のとり大きめで平べったいので!これを丁度いい大きめに切り分けてものが店頭風に並びます。美味しいものは、ちょっとずうが一番美味しいのです!

ライターもりちの「おうちごはん万歳!」

切り干し大根カレー味

あと一品ほしいなというときの副菜です。切り干し大根は日持ちがしてストックしているととても便利な乾物。栄養もいっぱいですよ。

- 【材料】**
切り干し大根
にんじん
カレー粉
水、白だし、みりん、醤油またはナムプラー、ごま油(各適量)
- 【作り方】**
1. 切り干し大根は、水で10分ほど戻して、軽くしぼる。
2. 人参は、スライサーまたは包丁で千切りに
3. フライパンにごま油を熱し、人参、切り干し大根の順で炒める
4. 人参がしんなりしてきたら、みりん、白だしの順に加え、水も入れて炒め煮にする
5. 水分がなくなってきたら、カレー粉を加え、味見をして、お好みでナムプラーか醤油で風味づけしてできあがり。



ナムプラーを使うとよりエスニックな味わいとなりますが、醤油でもかまいません。

森 千鶴子さんプロフィール
農山漁村と、その食にまつわる記事の執筆、地域作りのお手伝い、食育活動などに取り組む。料理研究家・食文化研究家の一面も。

スペースRデザインもりちの『スペースRデザイン百景』
『応接間の気になるアレ』



金の箱に白のつぶつぶの物体が2つ入っていて、1つには十字のプレートが刺さっている謎の物体の正体は、山王マンション305号室が米岡で表彰された時のトロフィー。何度見ても不思議な造形です。
※CAUTION! 造形です。ライターのもりちさんと、スペースRデザインもりち(“た”は名前の一部)は別人です。