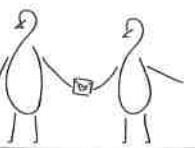


56 スペースRデザイン便り



Dec. 2020

福岡では初雪も叶う。一気に冬がやってきただけ! 自転車に乗る手がキンキンです。 売上もさむいです 例年にはやかましくも今年は静かに過ごすことになりますが、こんな時間は将来の想い出として、今は今の楽しみ方をつけて、来年につなげたいと思います。 2021年が希望に満ちた年となることを願い、今年最後のニュースレターをお届けいたします~



お部屋情報 [冷泉荘 B35号]

今年で築62年の冷泉荘、福岡のビルストックの象徴として全国から視察のある建物です。募集区域は形の良いシンプルな空間。基本的に原状回復不要なので自由に改装し、退去時に元に戻す夢はございません。見学の際は多種多様な入居者さん、看板管理人、可変性のあるリーススペースと建物全体の良さを感じて頂ければと思います。

冷泉荘のお仲間募集中だース!! "well come!" / 小林



管理人さんの声

二の看板人、キーボードで通勤してます。 皆さんは、天神パークビルの管理人、いとうです。ここ最近ぐるぐる寒くなってビルの前に生えている140cmの木もたまに葉を落し、少し物悲しい感じに。ですが、木の下に立ち、上を見上げると、木々の間から、きれいな青い空が見えました。今年1年は大変な年でしたから、来年は、青空のような明るい、元気な年になると信じましょう。それでは皆さま、よいお年を。

山田祥吾 税理士事務所
Email: info@y-taxsupport.com
TEL 092-401-1878

ENTRANCE CAFE

冬になると食べたくなるチラシート。(2月エコフォンダニ) ショコラの販賣店を始めています。今、湯呑みなど生け花の中から3つチラシートがお目見えします。濃厚です。あまり重たくなければ、

いよいよ仕上げ(1月23日)、SRD便りN056 エントランスカフェ ドリンク 50円OFF券 2021.1.31まで 2021年1月23日で、美味しいです。 どちらも満足度満点です。

清川キッチン

もりちさんの、カンタンおいしい自炊メニューをご紹介!

みかんがたくさんでわわわになりそうと思ったら果汁を搾って寒天で固めてみませんか? ちょっとしたデザートのできあがりです。

みかん寒天

[材料]

- ・温州みかん 3個 (1カップの果汁を搾る)
- ・砂糖 大さじ2・水 1/2カップ

[作り方]

- ①みかんは飾り用に3枚ほど皮ごと薄くスライスし、残りは皮を取り除いて果汁を搾る。果肉も入れてOK。
- ②水1/2カップに砂糖と粉寒天をよく溶かす。
- ③しぼったみかん果汁に②を混ぜて、火にかけ、軽く沸騰させる。
- ④カップに流し入れてあら熱をとる。固まりかけたら表面にみかんスライスを乗せて冷蔵庫で冷やし固める。

*分量は、粉寒天の説明書きなどに添って作ってOKです。
お砂糖の量もみかんの甘さや、自分の好みで加減してみてください

風邪予防、ウイルス対策に…



森千鶴子さんプロフィール 農産漁村と、その食にまつわる記事の執筆、地域づくりのお手伝い、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。 新高砂マンションの入居者さん。

SRDスタッフの今これにハマっています!!



私が今、おすすめしたいことは、料理研究家リュウジのバズレシです。料理研究家のセイリーを完全に無視したそのスタイルは、

簡単でおいしいに加え、リュウジさんの好評が反映されすぎて最高です。Youtubeでは、酒を飲みながら毎回おしゃべりレシピを作っていて、いつも真似してます。私のおすすめは、アボカドの清け舟と至高のチャーハンです!

料理男子注(ホンダ)

おおがこりの、おすすめのご近所さん

今回ご紹介するのは 薬員馬冴子のそばの SOUP TRUCK by MEGUSTAです。堅苦しくない人気の立ち飲み屋 MEGUSTAが運営するキッチンカーで、具沢山スープを中心としたランチは、近隣の人々を中心に大人気らしいです。実は、サバサンドも人気らしいので、食べてみたいものあります! 渡辺通4-3-11-1/11:00~13:30月~金

みみより情報

おうち時間でHAPPYに!

最近始めたこと、少し前から私の周りでも増えている「3,3と年内税込」の骨付のベーカリーに送られてくるおれ品の「おばんざい」、違うエビの特産物をいたでいたり、町の美味しいものを食べ歩けたりと、一石三鳥、いい一石三鳥くらいあるとすごく得かいよいよこの季節。コロナ禍にも適した年度だと思ったのが、我が家はJRなびら地区を広げつつ、新しいものをたくさん食べました。

あとがき~ またのパンネタ 2021年パン!
4年前に大橋に出店されて以降、人気の高いパン屋さん「yakichi」が、この12月に平尾に2店舗目をオープンしました! 近くなっただけで、一歩いっかりと焼きたてされた立体感のある、一丁前のパンが特徴。だけれど、そのゴツゴツした見た目をいい意味で裏切る瑞々しく柔らかいテリ(中身)は、ファンが少ないのにはずけます。今年のパン内にせひ!! さて、今年も1年内にニュースレターにお付合いただけたありがとうございます! お年を祝ふ下さい。それではまた来年、元気にお会いしませう! 発行元: 株式会社スペースRデザイン 編集担当: 前田 住所: 福岡市中央区大名2-8-18 天神パークビル See you 電話: 092-720-2122 FAX: 092-720-2123 webサイト: <https://www.space-r.net> facebook: <https://www.facebook.com/spacerdesignid> next year!!