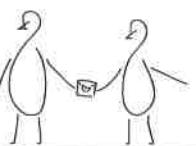


# 59 スペースRデザイン便り



Sep.2021

9月も中旬を過ぎ、道端に落ちた銀杏の匂いに秋を感じる頃。オリビア・ク煮も鎌ヨリ、自衛生活に未だ終わりの叶はないが、今はしっかりと秋を楽しむ気分です。ということで、今年は「落葉書」と「食欲」の秋でいこうと思っています。

お部屋情報 305 It's creative OO!



リバーションミュージアム山王マンションに、Theリバーションな2室が空きました!! 見た目のインパクトは山王マンションで1番、新旧の時代が1つの空間に同居する305号室「時代軸通」、女性らしい使い勝手と回遊が骨の、カラフルで優しい406号室「colorful life」どちらも人気でスタッフの登場です!! 山王マンションを体現するような2部屋、今がチャンスです。

管理人の声

冷蔵庫  
感染対策がんばってます! まつよー

こんにちは、冷蔵庫管理人の木山です。イベントも思つように開催しない状況が続いてあります。空いた時間に設備面を少しずつ改良しております。先日、ギャラリーの衝打可能な壁面一部と2階にバージョンアップし、より換気をよくなりました。また今年中にはエアコンも換気機能付のものへ交換予定です。感染拡大防止を徹底しなければなりませんが、ぜひ冷蔵庫レンタルスペースをご利用くださいませ!



HOTなお・は・な・し  
「西浦ルービック2F」

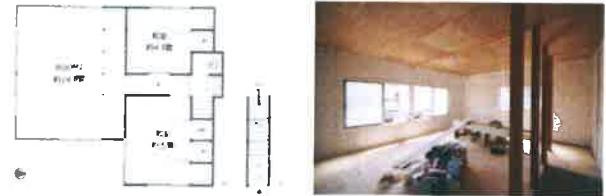


地下鉄「本松」駅より徒歩約4分。  
木造戸建での2Fにある仕事場です。

14.8畳のリビングと自由に改装できる  
4.5畳と6畳の和室。/ Let's DIY~!

昔ながらの階段を上ると広がる別世界。  
オフィス、アトリエ、お店、ギャラリーなどご利用可能です。

ご興味ある方はぜひ見て下さい。



入居者さんの声 HELLO!  
小林 ようこそ!  
3月より入居します  
株式会社 CONNECT 開設です。  
おうち屋(あ)ます。

アパレルや雑貨のお店をあります。  
これから様々な商品を  
販売します。  
その後、様々なブランドのpop up store  
出来ればとも思っておりますので  
販賣などを実行致します。  
お問い合わせは、08-791-8801古川

## ENTRANCE CAFE

パンも週替り♪長庭、SRD便りNO59  
秋の気配を感じるようになります。また、季節ごとに、美味しい食事が出来ます。今年の秋冬は、これまでよりも食感のパン、ゴロゴロしたさんのお芋が、2021.10.31まで

清川キッチン これはいいぞ! 13cmの野菜でチャレンジしてみたよ♡

もりちさんの、カンタンおいしい自炊メニューをご紹介!

少しずつ余った野菜を炒めて甘酢に漬けておくだけ。冷蔵庫で1週間は持ります。常備菜にいかがですか?自家製甘酢もつくっておくと何かと便利です。

いろいろ野菜の炒めマリネ

【材料】

万能甘酢(お酢カップ1/2、砂糖大さじ3/塩小さじ1を、500gのレンジに1分かける。保存可)、オリーブオイル、季節の野菜(今回は、タマネギ、ピーマン、ゴーヤ、ナス、ニンジン、ニンニク) 塩、胡椒(少々)

【作り方】

①ニンニクはスライス、他の野菜は食べやすい大きさに切り、オリーブオイルで炒める。野菜の歯ごたえが残るくらい。炒めすぎないこと。味つけは軽く塩胡椒。

②万能甘酢に、アツアツの炒めた野菜をつけて冷蔵庫にいれておく。

※下味をつけて炒めた豚肉を加え温めると豚風にもなりますよー



【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。

## スタッフの小ネタ



先日、1人静かに「ザ・フィンランド」デザイン展(北九州市民美術館)に行きました! いや、陶器、布地など、可愛いデザインばかりでした。とても幸せな時間でした。デザインの歴史や、どうしてそのデザインが生まれたのか、「モノ」に対する背景をじっくり知ることで、ますます、そのデザインに愛着が湧き出た(勝手に)と思います。実際に見て、ぜひお越しください。

## おすすめのご近所さん

六本松のニューアイスクーリングから徒歩7分のところにある「miyako megane and gallery」は小さなお店の併設ながら、国内外からセレクトされた眼鏡が並ぶ専門店。

ギャラリーも兼ねているとのことで、壁にはアートが展示してあります。1人で��鑑(いんかん)されれるお店員さんは好みを組み合わせて似合(いあ)ふるやうなものを探してくればとっても優しい方なので、初めての方にもお手すみの眼鏡屋さんです。

ミヤコ

## みみより情報

エントランスキューブスタッフ 大塚 おりゆ  
さいきんあたらしいは、みかげににはまってます。めが漬は好きだけど、みか床のお世言もって、めんどうだわ、と思っている、そこのあなたに。身なり情報です。無印良品で販売している発酵食とか床は、冷蔵庫で管理ができます。まぜるのは1週間に1度程度OK。既に発酵している物が売ってるのに、購入後すぐに使えます。発酵食品であなたも身からキレイになりませんか?

## ～あとがき～ まえたのパンネタ

いまさらですが、最近「三日目」のクロワッサンにハマっています。以前はドームと重いハード系のパンで満足していましたが、最近はソフテル系のパンにも目がなくなりました。クロワッサンは特にお店にあって全然違っていて、そこからお店の雰囲気やこだわりを感じます。また、発酵食は脇には置いていくよりは、心の強いクロワッサンです。そのおすすめは「フレンチ味」です! リベイユで3分放置が必須です! wait! 3 minutes ルルル  
どのクロワッサンもこなれていて、おしゃれです。

発行元: 株式会社スペースRデザイン 編集担当: 前田 次郎  
住所: 福岡市中央区大名 2-8-18 天神パークビル  
電話: 092-720-2122 FAX: 092-720-2123  
webサイト: <https://www.space-r.net>  
facebook: <https://www.facebook.com/spacerdesignltd>