



Dec. 2021

もうすぐクリスマスがやってきますね!!
 昨年は寂しいからイルミネーションが今年は美しく
 福岡のまちを彩っています各クリスマスといえが、
 スペースRデザインでは毎年社長サンタが
 クリスマスプレゼントにキキが描いたお家の
 おかげで毎年我が家にもクリスマスがやってきますー!
 寒さ厳しい冬を乗り越えたいので
 今年も暖かくしてお過ごしくれませんか
 素敵な1年の締めくくりとなりましょう♡

お部屋情報 と デキカラホホヤヨ!

自然環境豊かな都心のオアシス。カメラ小僧に
 新たななりバーション部屋が登場しました!

今回のお部屋は上層階の角部屋で、明るい陽が
 差し込みます。そこにカメラ小僧らしい柔らかなる
 やさしい木の風合い、ポイントとなるブルーの色味
 が空間を彩ります。スキな空間をどう使い
 こなすか、ここの暮らしのポイントと取りま
 うです。カメラ小僧40「ki to eo」でした。(和)



管理人さんの声 42歳! 100才!

こんにちは! 私たちR管理する
 物件の多くは築40年を越える建物です。
 特に築100年を目指す建物では、人間と同じように
 歳をとっていくこととお祝いの日という視点から、毎年
 「お誕生日プレゼント」と称して築年数と表記したプレ
 ントを建物のエントランスに掲げたいです。
 建物にありがとうを込めて、今年も更新を完了しました。
 年末には各物件にしのめ給金を設けてます。
 皆様も良い年を過ごさるよう。お楽しみに

HOTなお・は・な・し It's new go

不造り建て7-7&江ノ川として

2015年より6年間にわたり、入居者さんと
 共に歩んできた「茶山ゴゴ」(1961年築)。

2021年12月末をもって、江ノ川ビル22の運営を
 終了し、2階のシゴバ(店舗)はそのままに、
 1階が1戸の「7-7&デザイン」として、生まれ
 変わることになりました。

新しいニーズと可能性を求め、茶山ゴゴの
 次なる挑戦を見守る、もうしたら嬉しいです。



1月中旬に1棟おこ
 野菜と加減
 お店OPEN
 祝ー!

入居者さんの声 30代... 運命の出会いが
 こんにちわ!!
 この度、六本松の西浦ビル22Fにて
 「サラニアトリエ」をOpenしました、
 フォトグラファーの下りとして、
 写真撮影やワークショップイベントの
 スペースとして地域に根差した空間を
 目指しております。

内装もあざらしく、何よりもOpenの日
 (2021.11.6)が、この建物の50回目の
 誕生日(偶然!!)ということもあり、
 かなり愛着が湧いて あります。
 お近くに来られた際はぜひと
 お立ち寄り下さい!!
 @photo sarani

ENTRANCE CAFE しばらく暖かい日もあり
 ました。ようやく寒い冬らしくなってきました。
 “あはれ”もより寒い季節の到来です。
 シナモン、ジンジャー、カルダモンをブレンドしたスパ
 イスが入ったミルクティー。(その中から2杯ほどと
 注ぎます。(2杯)をプラスした。牛乳から

豆乳に変更するも才22X SRD 便り NO60
 なので、ぜひお試し下さい!!
 今年もY&Jのギフトが登場して、50円OFF券
 まで。ざっくりと甘いデザートも、
 Y&Jの準備は万全です!!
 2022.1.31まで
 イマ2021年12月
 情報発信中!!

清川キッチン オニギリにしてもよさそうですネ 冷めてもいいぞ!

もりちさんの、カンタンおいしい自炊メニューをご紹介します!
 師走の忙しい時期ですね。ヘルシーでカンタンにできる
 こんな炊き込みごはんはいかがでしょう?
 写真は途中の様子。包丁いらずです(笑)



甘塩ジャケの炊き込みごはん
 炊飯器に入れて
 スイッチを押せば完成~
 カンタン!

【材料】
 甘塩じゃけ切り身2~3枚 / 昆布10cm1枚 / 米、水2合 / 薄口醤油、酒、各大きじ1

【作り方】
 ①炊飯器に昆布、米、水を入れて30分以上吸水させる。
 ②炊く寸前に薄口醤油、酒を入れて混ぜ、甘塩じゃけを乗せて炊飯する。
 ③炊き上がったら、昆布と、あれば鮭の骨を取り除き、全体を混ぜてできあがり。

【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。

スタッフのこぼれ話 7+100最強の

仕事柄メモをとることも多く、昨年
 から業務効率化と省スペース化の為
 に電子手帳長を利用しています。
 とても便利なのですが先日打合せ
 の直前に充電が切れてしまったこと
 気づき、普段紙を持ち歩いていない私は、慌てて
 ノートを買って走り回りました。デジタルなものは普段使
 いにとっても便利ですが、有事の際にはやはり、3桁の
 なモノが強いな、と感じた一日でした。そして、紙の
 書きこころ、やはりいいですね。

伊藤

おすすめのご近所さん

【キノク軒とたまごけん】
 今回のオススメは会社へ近くのお店、
 キノク軒さんは汁なし担々麺の専門店です。
 山椒の香りとしびれ木が特徴で一度食べるとやみ
 つきになります!
 そして「たまごけんさん」。こちらのお店のオススメは、
 トマトムハヤシ オムライス。酸味の交わった
 トマトソースとデミグラスソースの組合
 わせは絶妙です! 天神北にお越
 しの際はぜひ!

みみより情報 古い戸建・アパートが
 素敵に活用され、賑わっている六本松
 1丁目をご紹介。NHKと大濠高校
 の間の道に新に入った通り沿いに、古い
 建物を活かしたカフェ、レストラン、本屋さんなど個性
 の光るお店が軒を並べてあり、どのお店も入
 りたくなります。「六本松421」のような新しく
 大きな商業ビルと古く小さな建物のお店が
 並んで共存している六本松は、町の魅力が
 増えたように感じます。(トクナガ)

〜あとがき〜 まえだのパンネタ RUN&PAN

日曜日の朝は、大濠公園でランニングがうけ、パンの
 モーニングが定番になりました。最近では、ま
 いるパン屋さんが、蒸しパンにある「La Brioche (ラブリョッシュ)」
 小さな店内には、種類豊富なサンドや定番の食事パン、
 ホールがある。トーストやスクランブル、存在感のある
 パンが、phillyと並んでいます。
 金いっけのパンは、金バタパンが多すぎて、いつも選
 ぶのに苦労しています。
 今年もまた一年、
 ニュースターにお付き合いをいただき、ありがとうございました。
 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2F 2021
 電話: 092-720-2122 FAX: 092-720-2123 お電話はお受けできません。
 webサイト: https://www.space-r.net 新年お祝いお返し
 facebook: https://www.facebook.com/spacerdesignitd