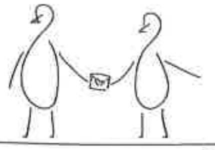
NO 62

スペースRデザイン便り



Jun.2022

〜まえがき〜

みなさま、こんにちは〜！今年もやってきました梅雨の季節。じめじめお天気で気分も洗濯物もいまいちカラッとしませんが、いかがお過ごしでしょうか？雨より晴れが好きですが、仕事や勉強は雨の日の方が集中力が増す気がします。大雨による災害が起こらないことを祈りつつ、楽しい夏の訪れを待ちたいと思います。少しずつイベントの開催も再開し始めましたので、お時間が合えばぜひ遊びにお越し下さいね〜 ☺

お部屋情報

［蝶和ビル203号と301号 見学会］

冷泉公園の目の前ですよ〜

6月18日(土) 11時〜16時に蝶和ビルにて見学会を開催します！見学できる部屋は2室（203号と301号）。

既に申込み頂いている203号、アーチ状の梁と天井高が特徴的な約19坪のオフィス区画です。

そしてリノベ工事を終えたばかりの301号、こちらは元浴室を空間のアクセントにした約7.8坪のユニークなオフィス区画。目の前に広がるのは冷泉公園の緑！デザインはストックデザインラボさん！お楽しみに〜

小林

管理人さんの声

博多のまちは祭りが似合うなぁ

こんにちは、冷泉荘管理人の杉山です。開催延期となっていた博多どんたく港まつりが無事に開催され、博多祇園山笠も催行決定、6月に入って長法被姿の男衆をたくさん見かけるようになりました。冷泉荘は櫛田神社のすぐ近く、どんたくも山笠の真っ只中に位置していますので、博多のまちが以前のように賑やかに、そして厳かな雰囲気になってきているのを強く感じています。どんたくに続き、舁き山笠行事もテレビや配信映像での視聴を要請されているため、離れたところからにはなりますが、しっかり応援したいと思っています。山笠、たのしみです！（冷泉荘からは、食道よこちょうさんが一番山笠 恵比須流で参加されています！）

HOT な お・は・な・し

ブログみてね ☺

大学生4人による部屋づくりプロジェクト @新高砂マンション（インターンシップ2022）

(2022.5.14)

九産大と福岡女子大の学生4人が企画し、私達と一緒に取り組んでいるのは築45年を迎えたお部屋の再生。学びの中で4人が考えたテーマは、「住宅の新しい可能性を考える」というもの。イベント等を通して、多様な人に関わってもらいながら、新しい部屋のカタチが見え始めています！

(2022.6.4 解体ミュージアム)

次回、イベントの際はぜひ4人に会いに、お部屋を見に遊びにいらしてください！

WEBにインターン生がブログも書いてます〜！ しんの

入居者さんの声

Thank you!

博多から六本松への移転を決めたときは正直期待よりも不安が大きかったですね笑 それでも、お店ができていく過程でいつからか僕もお客様も期待しかしていきませんでした。

西浦ルービック1階

salon SO

今ではご来店頂くお客様のほとんどが我が家の様に過ごして頂く姿を見て、出店して良かったと思える様になりました。沢山の方々に足を運んで頂きたい自慢の店になりました笑

ENTRANCE CAFE

飲みに来てネ〜

毎年恒例の夏ドリンク、"梅スカッシュ"の為に先日は梅シロップを仕込みました。ぷっくりとした青梅。酸味を程よく、よい味わいになってきています。あともう少しエキスを抽出させるので、楽しみに待っていて下さいね！そして、卵・乳製品・小麦粉不使用の米粉で作ったマフィンが登場しています。ラズベリーやチョコ味などその時々で変わります。洋菓子には欠かせない材料なしでも美味しいお菓子なのでぜひお試し下さい！！

インスタグラム やってます！！

SRD 便り NO62
エントランスカフェ
ドリンク
50 円 OFF 券
2022.7.31 まで

清川キッチン

カンタンおいしい自炊メニューをご紹介！

冷や奴に飽きたらこれ
木綿豆腐と夏野菜でつくる前菜です。おもてなし料理にも。

吹き寄せ豆腐

Let's challenge!

野菜や卵の色がカラフルできれいだよ☆

【材料】
木綿豆腐 1/2 丁、細めのにんじん、キュウリ、オクラ、長いも、錦糸卵、枝豆など
だし汁 450cc、薄口醤油（塩や白だしでも可）小さじ 1〜2（味は好みで）、粉寒天小さじ 2

【作り方】
①野菜は薄切り。長いものみ、小さなさいの目切り（あられ切り）にする。
②バットや、密閉容器など、四角い容器を用意し、底に切った具材を均等に並べておく
③木綿豆腐は包丁の腹でなめらかに潰す。
④粉寒天を冷たいだし汁にいれ沸騰させてよく煮溶かす。ここに潰した豆腐を入れて塩で味を調える。
⑤野菜を敷いた容器に、まず少量の豆腐寒天液を入れて固め、具材が固定されたら残りを流し冷蔵庫で冷やす。切り分けていただく。

夏にオススメ ☺！

【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。

スタッフのこばなし

キャベツもつけてみようかしら？
OTSUKAMAMIKO

ぬか漬けを始めて約1年になります。

My ぬか床が最近かなり良い感じです。亡くなったおばあちゃんの味に近付いてきていてうれしいです笑

専らきゅうりを漬けてばかりですがこれからの時季は、おくらやアボカドもおすすめです。

おすすめのご近所さん

I'm ソフトクリーム シメにたべてネ〜

ペロペロ

今回私が紹介するのは、飲み終わりのメソフトクリームです。そのお店は冷泉荘近くの「パティスリーウフさん」中洲のお店ということもあり、オープンは17:00〜なんと24:00まであいています。おいしそうなケーキもショーケースに並んでいますが、私はソフトクリーム一択です。相当濃厚で、コーヒーなんかと合わせると最高です。これからの季節、飲み終わりにメソフトしながら家路につくことをおすすめします。（ホンダ）

みみより情報

よ！おかえりなさ〜い

コロナが徐々に落ち着き、いよいよ3年ぶりに「山笠」が博多のまちに帰って来ます。"山笠があるけん、博多たい"って昔、テレビのCMで使われてたフレーズを思い出しました。これから、しめ縄に法被姿の男衆が7月15日の「追い山」まで博多のまちを熱く彩ることでしょう。オイサッ、オイサッ！

（トクナガ）

〜あとがき〜 まえだのパンネタ

C'est bon!

今泉にある「Le BRETON（ル・ブルトン）」というお店をご存知でしょうか？本場フランス仕込みの伝統菓子やガレット、クレープが人気のお店です。マドレーヌとガレットはぜひ一度食べていただきたい逸品ですが、先日クロワッサンをみかけたので迷わず買ってみました！パリパリと層がくずれるタイプではなく、発酵バターが香るふんわりしっとりとした食べごたえのある生地がすごくおいしくて大満足でした。翌日の朝ごはんに買って帰ったのに、夜のうちにお腹に消えてしまったのでした…。（最近はいつもそう 笑）くいしんぼう万歳

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
電話：092-720-2122　FAX：092-720-2123
web サイト：https://www.space-r.net
facebook：https://www.facebook.com/spacerdesignltd

ではでは！
次号は9月に〜！
See you