

編集部 のへや

なんと、もう11月・・・！ニュースレターをリニューアルしてから、もうすぐ1年が経とうとしています！そんな季節の流れの速さに驚きつつ、やり残したことがないように2023年を締めくくりたいですね。ということで、今回のお題は『今年中に取り組みたいこと』！

「本棚の整理」

本屋さんが好きで、いくどきは結構な冊数を買ってしまい、読むスピードに買うスピードが追いつかず、積読状態...！ついでに家にある本の目録もつくりたい～！



「本の置き場づくり」

家に本棚がなく、いろんな所に積んでいます。それをどこかにまとめるDIYしたいな～と思ってずっとできておらず...。今年中にどこにどんな風に収納するか考えます！



「登山」

普段はアウトドアにほとんどご縁がない私。ある日突然「達成感を味わった後に綺麗な景色が見たい！」と何かに目覚め、まずは低い山で計画中です。登山仲間募集しています！



表紙のお部屋について

BASE/コーポ江戸屋敷115号室 (2017年)

久留米を中心に活動する職人チーム「VOICE」が、彼らのシェアオフィスとしてデザインしたお部屋。新しいメンバーが増えるごとに新しいデザインを足せるよう、材料は全て下地材(=ベース)。ものづくりのまち久留米らしい「職人みんなが集まれる場」が誕生しました。



屋外スペースにはパーゴラ

QRコード
スペースRデザインのリノベ賃貸部屋紹介してます (@space_r_gallery)

ご意見・ご感想をお聞かせください
メール・FAX・お電話などで受け付けております♪

発行元 (年4回発行)

〒810-0041 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 / ファックス→092-720-2123 / メール→yj@tenjinpark.com

フェイスブック→@spacerdesignltd / インスタグラム→@space_r_design

Web サイト



★ メイントピックス ★

『新高砂マンション1棟ぐるりツアー開催しました！』

#新高砂マンション



少し秋めいた風を感じるようになった9月のはじめ、新高砂マンションにて土曜日見学会「1棟ぐるりツアー」を開催しました。久しぶりの新高砂マンション見学会ということもあり、嬉しいことに午前・午後の部ともに満員御礼！築古物件のリアルを知りたい、仕事の参考にしたい、レトロビル巡りが趣味、入居している物件やまのこともっと知りたいなど、加えてその目的もさまざまでしたが、新高砂マンションに興味をもってご参加いただき嬉しい限りでした。

今回、タイミングよく特徴の異なる4室が見学できる絶好の機会！部屋に入ることみなさんの反応とリアクションがとても新鮮でした。ツアーでは目に見える部分に加えて、そこに至るまでの経緯や取り組み、そこから得たことなど、私たちが大切にしてきたことをお伝えしました。

最後は全員で感想共有タイム。みなさんの言葉一つ一つがとても心に響きました。今回の見学ツアーで少しでも何かを得ていただけていたら幸いです。ご参加いただいたみなさま、どうもありがとうございました。

『藤崎のガレージアパートにお肉屋さんできました』

#ブラックベース藤崎

BLACK BASE FUJISAKIに新しくオープンするお肉屋さん”CokeConNe (こけこんね)”さんの内装工事をさせていただきました！いくつかの壁を乗り越え無事竣工。10月中旬オープンとなりました！お近くの方はぜひ！



『ニュースレター展2023 inれいぜん荘ピクニック開催！』

#冷泉荘

2009年から発行している「スペースRデザイン」便りを一挙大公開しました！冷泉荘管理人室にて引き続き展示中ですので、お立ち寄りの際はぜひご覧ください^^



メルマガ登録はこちらから！



中面もみてね→



スペースR
デザイン
だより

no.67
2023年秋号

ニュープロジェクト

コーポ今泉公園



解体後見学会を開催しました！

不動産マネジメント課
とくなが



この度「天神ビッグバン」で再開発が進む天神の隣・今泉にあるレトロビルを舞台に「シン・今泉ピンテージビルプロジェクト」が始動しました。1971年に完成したこちらのビルは、劣化・傷みが目立ち、解体、建替も考えられる中、全て空室状態で眠っていました。建物の検査から企画まで1年以上を経て、ピンテージビルとして2023年12月に「Reboot (再稼働)」します。WEB、SNS、イベント等で随時、発信していきますので、是非、チェックしてください。

新旧が混在するまち

今泉を歩こう！

都心機能を担う天神・大名の発展に伴い、隣接する今泉も店舗が増加傾向。店主の個性溢れるお店が集積しています。実は今泉には、江戸時代初期に現在の地(中央区天神)に移転し天神の地名の由来となった「水鏡天満宮(容見天神)」がありました。現在も「容見天神跡」として歴史を残しています。路地、店舗、戸建て、マンション、お寺など、新旧の物事が混在する奥深いまちです。



広報チームしんの

スタッフこらむ

暮らしを楽しむ まえだのこぼなし



不動産マネジメント課
まえだ

『エコに手軽に。ゴミ臭対策。』

ゴミ箱を開けたときの臭いって不快ですよね…。コバエも湧くし、ゴミとはいえるべく清潔にしておきたい。そこで私が実践しているのが、「ゴミ臭封じ込め作戦！」ビニールや紙袋、包装紙など身の回りのあらゆる商品梱包材をすぐに捨てずに一時保管しておき、野菜の皮など水分を含む生ゴミを包んで捨てる。納豆やヨーグルトの容器は洗って乾かして捨てる。バナナの皮など臭いの強敵は冷凍してゴミ出しの日捨てる。という徹底した臭い防止策。誰でもすぐに実践できる、お金をかけないエコな戦法です。



新入社員よしむらがゆく！

『出会いと学びの場。』

今年の3月にスタートした新高砂マンション1階の清川ロータリープレイスにあるギャラリースペース”lasen(らせん)”の管理を担当しています。最初のころは生意気にも「これから挑戦する方の後押しをしたい」とどこか上から目線な考えでしたが、今ではどちらかという利用者さんに学ばせていただくという気持ちが大きいです。空間の使い方や宣伝の仕方はもちろん、作家さんやデザイナーさんなどそれぞれの好きなモノに向き合っている方々とお話していると、物事にこだわりを持つて素敵だなと思います。そんな利用者さん達と一緒に家具や商品の配置を考える時間は楽しく、毎回管理人であることを忘れ自分もチームの一員になったつもりで出店のお手伝いをしています。



工事・リノベ課
よしむら



掲示板

10年ぶり！ 山王2023開幕！

日時 | 11/3 (金祝)
12:00~16:00



2003年に福岡初の賃貸住宅リノベーションをおこなった山王マンション。その初期からリノベーションを手掛けられてきた九州産業大学 信濃 康博 准教授をお迎えし、約10年ぶりに山王マンションの既存部屋にてリノベーションプロジェクトが始動します。「リノベーション」とは何か。皆さんと学び合いながら進めるリノベーションプロジェクト。そのスタートアップの1日です！

詳細web→

祝10周年！九州DIYリノベWEEK 全員集合シンポジウム開催！



日時 | 11/4 (土)
13:30~17:00

詳細web→

空き家・空きビルを自らの手で再生しながら、まちの活性化を図る“DIYリノベ”を実践するプレイヤーたちが、共同企画し学び合うイベント。本年は、南は鹿児島県、北は長野県から全22チームが集結。「自分の好きな暮らしは自分で創ろう。自分たちの好きなまちは自分たちで創ろう」を合言葉にレッツジョイン！

お問い合わせは
スペースデザイナーまで！

清川キッチン

～生姜の甘酢漬けでTKG～

新生姜のこの時期ならではのTKG(たまごかけごはん)。全国2位の生姜の産地、熊本県八代市東陽町の農家さんから教わりました。

材料

- ・白いごはん・生姜の甘酢漬け・新鮮な生卵
- ・削り節・好きな醤油

◇作り方

- ①生姜の甘酢漬け(寿司用のガリでもOK)を千切りにする。
- ②アツアツの白いごはんを盛り、茶碗の中央に、生卵を落として、削り節と千切りにした生姜の甘酢漬けを乗せる。
- ③好みの醤油をかけ、かき混ぜて食べる。



ライター：森千鶴子さん

農山漁村と、旬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。



カンタン！
甘酢漬けレシピも！

<生姜の甘酢漬け>

- 材料：新生姜200g/甘酢(酢、水、各1/2カップ/砂糖大きじ4/塩大きじ1/2)
- 作り方
①新生姜は汚れを取り除き、繊維に添ってスライサーなどで薄切りにする。②熱湯にくぐらせザルなどに広げて冷ます③甘酢の材料を煮立たせて冷ます。④生姜を消毒済みの瓶に入れ甘酢を入れて蓋をする。冷蔵庫で保存。

ふくおかエトセトラ

福岡の名物料理『ごまさば』。食べたことはありますか？九州以外の人にとって「サバを生で食べるなんて怖い！」というのが当たり前なのに、福岡ではなぜこんなに食べられているのでしょうか。

実は『ごまさば』の原料であるマサバに付いている寄生虫アニサキスが、太平洋側と日本海側で種類が違い、福岡で食べられるマサバは、太平洋側よりもアニサキスリスクは約100分の1！もともと漁師飯だった魚を漬けにしていたものが、冷蔵・冷凍技術、そして交通・流通網が整備され、1990年ごろから福岡で料理『ごまさば』が広がり始めたようなのです。

さあ、冬は脂の乗ったサバの季節が到来ですよ～！



%社員いわなが



(写真：福岡市提供)

ENTRANCE CAFE 通信



最新情報・DMはinstagramより

『栗タルト 始まってます』

いつまでも暑いと思っていたら、急に秋になりましたね。エントランスカフェでも栗のタルトをはじめ、かぼちゃのロールケーキやさつまいものスープなど、秋の味覚、揃っております。カフェのお菓子やフードは、全てお店で手作りしているのですが、栗のタルトも例に漏れず、生の栗を購入し、渋皮煮から手作りしています。栗を仕入れてからタルトになるまで約5日ほどかかります。丁寧に仕上げた季節の味、ぜひご賞味ください。大変人気な商品ですぐに売り切れてしまうので、ご来店前にお電話で在庫数をお問い合わせ頂くのがおすすめです。



今月末のハロウィン、それから12月のクリスマス、イベント時にはオリジナルのアイシングクッキーも販売しております(˘˘)手作り焼き菓子と合わせて、ギフトにいかがでしょうか？全国発送も可能です(˘˘) よろしくお願いたします(˘˘)



2023.11.9まで
エントランスカフェ
50円OFF券