

# KINOHE SO MAIL 2011 summer vol.14

きのへそメール (Editor: 山下愛)

SHOP MAINTENANCE RECIPE INFORMATION REFORM 4COMA



## みちくさ日和~ Cafe Deli+Table ti.po

ti.poさんは畑屋敷にあるそれぞれは素敵なカフェです。選りすぐられた新鮮な旬のお野菜中心のランチをいただきました。とってもヘルシーでもお腹いっぱいになるランチです。お米は無農薬で、お野菜も有機中心のもので。店内では若手作家さんによる雑貨・作品、新鮮食材を使ったドリンク、調味料なども販売されています。(山下)

- この日の日替わりランチアプレート
- お豆入りとうふハンバーグ
- だいごもち
- きのこスープ
- あんどと白玉のパフェ
- 夏の甘味
- わらびもち&グリーンtea

### DATA

〒640-8384 和歌山市畑屋敷東屋T22  
☎ 073-422-0559

営業時間  
8:00~18:00  
モーニング~11:00  
ランチ 11:00~  
軽食・カフェ 14:00~18:00

定休日 水、第1・3土曜日

MAP

## INFORMATION

### 夏期休暇のお知らせ

8月13日(土)~8月16日(火)までお休みさせて頂きます。17日(水)より平常通り営業いたしますので、よろしくお願致します。

白浜モデルハウス・ふじと台モデルハウスは休まず営業いたしますので、どうぞご来場下さいませ。

まねてん畑では、ハナマヤゴキヤを栽培中☆

ひまわりの種を植えて一週間...ぐんぐん育っています☆

### イベント開催!夏の木工教室「木の時計」を作ろう!

時計は丸型です

8がつ21にち(日) PM1:00~  
費用:2000円  
場所:ふじと台モデルハウス  
10組様限定(お早めにご予約下さい)  
文字盤を彫ってオリジナルの時計を作ってみませんか?

### お家勉強会第6期生募集☆

おいしいスイーツを食べながら、みんなで家のお勉強をしてみませんか?

PM1:30~PM4:00

in ふじと台モデルハウス  
9月~12月 毎月第2日曜日開催  
募集組数:5組様  
費用:4千円(一家族様/4回分)

興味がおありの方は、0120-423-022まで

in 白浜モデルハウス  
7月~11月 毎月第4日曜日開催(7月のみ第5日曜日)  
募集組数:5組様  
費用:5千円(一家族様/5回分)

## REFORM

### きのへそ工房 リフォーム店~ お家づくりレポート

和歌山市古屋 K様邸 増改築工事



K様は奥様のご両親と共に二世帯でお住まいされていたのですが、お子様の成長やそれぞれの生活スタイルの中でお互いに気持ちのいい距離を保ちながら生活ができれば...とのことでリフォームをご計画されました。1階は家族みんながゆっくりとくつろげる広々としたLDKと、ご両親の為の『和の間』を計画。2階はK様ご家族が暮らしやすい空間づくりを考えました。1階にしかなかったトイレやキッチンも2階にも新たに設置することで、気兼ねなく過ごすことができまね。きのへそオリジナルの手作りキッチンの前はお馴染みの白タイルとオープン棚、子供部屋には机や本棚を置かない代わりに造りつけのシンプルな広々カウンターと天井までの収納を取り付けて、限られた空間を広く使えるよう工夫をしました。各お部屋の手づくりの建具のガラスや、アイアン格子、奥様こだわりの照明器具やバスルームの壁紙など...お家のどこに居ても気持ちいい空気がフワリと感じられる...。(植野智栄子)

## MAINTENANCE

古びた感じも素敵だけれど、やっぱり真っ白がいい!そんな方は一度試してみてください。

### 自分でできる!タイル目地の手入れの仕方...

- ① 目地材を水と混ぜます。それをタイルの上へ(目地材はホームセンター等に売っています)
- ② 乾かします
- ③ これまたキレイなタイル目地が完成!

## RECIPE

### スタッフ 芝田和美的のブログより

#### 夏にぴったりレシピ 『ジンジャーエール』

いつもお世話になっているHARUMIさんからレシピをいただいたので、ジンジャーエールをつくってみました。ジンジャーエールは大好きなのですがこの味を知ってしまうと市販のモノは飲めません!作り方もカンタンなので紹介しますね

### 夏のおすすり『ごはんのおとも』

材料... 生姜200g、砂糖200g、蜂蜜100g、水200cc、レモン汁1個分、ローリエ2枚、シナモンスティック2本

- ① 生姜を皮ごとスライスして沸騰したお湯に軽く湯通ししてザルにあげる。
- ② 密閉容器(熱湯消毒済のもの)に生姜を敷きつめ他の材料も加える。
- ③ 冷蔵庫で保管。(たまに混ぜる)
- ④ 砂糖が溶けたら(1週間くらいが目安)出来上がり。
- ⑤ ソーダ水(炭酸)で割って飲みます。

簡単でしょ? ちょっとオトナのジンジャーエールです。

材料... なす、きゅうり、おくら、ミョウガ、にんじん、ハム等... (あまりの食材で)

材料をみじん切りにして、塩水につけます。(ナスやニンジンにしみこむまで)後は、お好みでポン酢やダシしょうゆなどで味付けをして完成。

ご飯がさっぱりいただけます☆

## スタッフのおしゃべりエピソード

リフォーム店 谷端店長は...  
「押すと電気が流れるペンで壁をのぞいたよ!」  
「ハミガキ粉に名前を書いてたよ!」  
「おしゃべり店長は...」

机の上に置いてある貯金箱...  
「誰か盗りました!」  
「誰か盗りました!」

「ユーモア満載です。」

## 4COMA

### ヒナスタイルの家 きのへそ工房

株式会社 西峰工務店  
本社: 〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1296-1  
HP www.nisimine.com  
Email nisimine@mb.aikis.or.jp  
☎ 0120-423-022

和歌山店: 〒640-8441 和歌山県西牟婁郡白浜町976-326  
TEL 073-456-5959 (A.C.と台13エド)

きのへそ工房: 〒646-0015 田辺市たきない町21-15  
17号-4 ☎ 0120-0739-81

次号「Vol.15」お楽しみに!