



クサネン・K-style

掲示板

2012  
1月号

発行：株式会社クサネン・K-style



新しい年を迎えました。  
本年もご愛顧のほどお願いいたします

お正月といえば、おもち。  
一日ずつ、お餅の数を増やしていくのが  
わが家のしきたりでした。  
だから、5日目にもなると  
すこい数を食べていた記憶があります。  
素直に、減らさずに・・・f^\_^;

体重もカロリーも気になるけど、  
いまだに一日ずつ増やして食べてます。

焼餅には、定番のお醤油から  
砂糖しょうゆ+スライスチーズ+焼きのり、  
バター味もなかなか美味しいですよ。

皆さんのお正月情報も教えてくださいね。

あけましておめでとうございます。

昨年は各別のご愛顧をたまり、誠にありがとうございました。

申すまでもなく、昨年ほどライフラインの大切さを痛感させられたことはありませんでした。

また限りある貴重なエネルギーを、いかに効率的に活用するかを考えさせられた一年でした。

当社は長年、地域の皆様に密着し、ガス・電気・水道を中心とした暮らしのサポートを  
させていただいてまいりましたが、新しい年を迎え、あらためてその責任の重さを痛感しております。

いかにして、省エネを推進しながら、お客様のご希望にそった快適で豊かな暮らし作りをお手伝いできるか。

本年も、一軒一軒のお客様に応じた最適なお提案できるように努力をして参ります。

何かお困り事やご相談事があった時は、どうかいつでもお気軽にお声掛けください。

迅速に駆けつけ、対応させていただけるのが当社の強みです。

各種エネルギーから、キッチンやお風呂など暮らしスペースのリフォームまで、

常にお客様から安心していただける存在、頼りにしていただける存在を目指して参ります。

本年もどうかよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 大道 薫



本年もよろしく  
お願いします!!



クサネンイメージキャラクター  
エコかえる。

2月の教室のご案内

お菓子教室

「ムース・オ・ショコラ」

月日 2月7日(火)  
時間 AM10:00~(2.5時間)  
講師 佐竹和美 先生  
講習料 2,300円(材料費込)

濃厚なチョコ  
レートムースと、  
ほろ苦いcoffee  
スポンジを組み  
合わせた少し大  
人なお菓子です。  
中にはキャラメ  
リゼしたナッツ  
が入ります♪



手こねパン教室

「胚芽を使った  
ベーコンエピ」

月日 2月21日(火)  
時間 AM10:00~(2.5時間)  
講師 製菓衛生士 植田由佳 先生  
講習料 2,000円(材料費込)

胚芽入りの生地を使ったベーコンエピです。  
黒コショウをきかして香ばしく仕上げます♪  
お一人様 3本



K-style ショールーム情報

おすすめ商品のご紹介

寒いこの季節にオススメしたい商品  
それは「ガスファンヒーター」です!!  
ガスファンヒーターは、スイッチを押して5  
秒で温風、お部屋をあっという間に適温に  
してくれます!さらに、燃料補給の手間いら  
ずなの嬉しいポイントですよ。  
新商品に展示処分のお値打ち商品、ガス  
ファンヒーターの  
ご相談はケースタ  
イルまでお気軽に  
お問合せください。



クサネンのLPガスユーザー様  
限定サービスと致しまして、ガ  
スファンヒーターのレン  
タルも行っております。詳しく  
はお問い合わせください。  
(※台数に限りがございます)

ショールーム  
アドバイザー  
古賀



郵便はがき

5 2 5 8 7 9 0

料金受取人払

草津支店  
承認  
15

差出有効期間  
平成24年2月  
10日まで  
(切手不要)

株式会社クサネン  
カスタマーセンター  
行

滋賀県草津市青地町  
138

クサネン

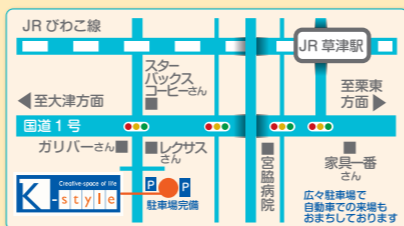
株式会社クサネン

クサネン 検索  
TEL077-562-0501 〒525-0041 滋賀県草津市青地町138



ケースタイル (株)クサネンのショールームです  
TEL077-561-0555  
〒523-0033  
草津市東草津1-3-40  
営業時間:10:00~17:00  
定休日:水曜日

ケースタイルは(株)クサネンのショールームです



ふりがな \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_ 滋賀県 \_\_\_\_\_

電話番号 ( ) \_\_\_\_\_

年齢 1. 20歳代 2. 30歳代 3. 40歳代  
4. 50歳代 5. 60歳代 6. 70歳以上





今月の

# Re+リフォーム

クサネンのリフォームで快適プラス!

**栗東市 S様邸**

data  
 家族構成 50代ご夫婦+80代ご夫婦  
 リフォーム トイレ新設/  
 床バリアフリー工事/  
 洗面台新設/給排水工事  
 費用 140万円



## トイレ

建築当初はこちらがお風呂場、手前が洗面所でした。12年前のリフォームで水まわりを移動してからは、廊下・物置きスペースに。



After

トイレの扉は片引き戸にするスペースがなかったため、引き戸よりも移動が少なく、開閉しやすい「折れ戸」を取り付けました。立ち位置を変えずに開け閉めできるので体が安定し、自立動作を助けます。

横手・正面の段をそのままに利用。お気に入りの小物を飾ったり、移動のための横手すりにもなったりしますね。天井高がトイレの広さを感じさせ、最新のタンクレストイレと調和しています。ホワイトと木目のナチュラルな色合いで落ち着いた空間になりました。  
<TOTO タンクレストイレ サティス>

## 洗面所



復興支援・住宅エコポイントのことならクサネンにご相談ください。



**復興支援・住宅エコポイント制度が始まりました!**  
地球温暖化対策の促進に資する住宅の省エネ化、住宅市場の活性化、東日本大震災の被災地復興支援のため、エコ住宅の新築またはエコリフォームをした場合にポイントが発行され、そのポイントをエコ商品や被災地の商品などと交換できます。

リフォーム担当 奥田

# 暮らしのお役立ち情報

## 『旬のお野菜 大根』 まるごと一本おいしく使い切り!

栄養豊富な葉っぱと茎は油炒めや佃煮、茎が生えている頭の固い部分はお味噌汁、先の細い部分は切干大根に向いています。

一番甘みがあっておいしいのは胴体の上部で、大根おろしや煮物、お味噌汁に。胴体の下部は辛いので煮物にすると苦味が出てきます。この部分は、切干大根やお漬物にするのがよいですね。

大根おろし  
 佃煮  
 炒物  
 煮物  
 みそ汁  
 切干大根  
 漬物

大根おろしが辛かったときには酢を2〜3滴たらすと辛味が消えます。お醤油をポン酢に替えても少し辛味が和らぎます。

奥様サポーター 小島



# クサネンクイズ

## 問題

○に入る文字を考えて!

平成23年11月21日から来年の平成24年10月31日まで、住宅の省エネ化、住宅市場の活性化、被災地復興支援を目的として**復興支援・住宅○○ポイント制度**が始まりました。工事内容に応じて2,000〜100,000ポイントが発行されます。

ヒント 本号のRe+リフォーム記事を見てね。

## 応募方法

右記の応募ハガキで、クイズ・質問にお答えいただいた方の中から、抽選で**5名様にQuoカードをプレゼント**いたします。

## 応募締め切り 2012年2月10日 必着まで

★12月号の答えは、ガス**コンロ**でした。

おめでとうございます!  
(Quoカード当選者)  
草津市 園様、草津市 杉山様、草津市 はなび様、大津市 那須様、栗東市 あきん様  
お客様の声をお聞かせください。

右のハガキは、切手は不要ですので、弊社に対するご意見やご要望などもお気軽にお寄せください。ご意見は匿名でご紹介させていただくこともございます。  
※ご回答内容につきましては、弊社商品開発の参考以外に使用することはありません。また、個人情報の保護には万全を期すことをお約束いたします。

最新情報はホームページをご覧ください。  
ブログ「スタッフ日記」も随時更新中!  
クサネン 検索 <http://www.kusanen.com>

## 「クサネン・K-style 掲示板」 2012年1月号

# クサネンクイズの答え

## 復興支援・住宅○○ポイント

- アンケートにご協力をお願いします。
- Q1. 今回の内容で興味を持った記事はどれですか? (複数回答可)
- 今月のRe+リフォーム
  - スタッフおすすめのおいしどころ
  - 暮らしのお役立ち情報
  - エコかえるのくらしワクワク日記
  - クサネンクイズ
  - K-style 暮らしの体験スペース
  - スタッフのつぶやき

## Q2. 新しい年を迎えて、今年がんばりたいことは?

## Q3. ご意見・ご感想 メッセージなど、ご自由にお書きください。

スタッフおすすめのおいしどころ

**菜園カフェ レストラン**  
 プレオコ  
**PREGO**  
 栗東市下鉤1147-6

TEL 077-553-7553  
 営業時間 (日～木) 11:00～23:00 (LO22:00)  
 (金・土・祝前日) 11:00～24:00 (LO23:00)  
 定休日 不定休  
 アクセス 栗東駅から車で5分

PREGOでは、無農薬野菜や自然農法に取り組みながら野菜を仕入れたものでお料理を作られています。地元滋賀の契約農家さんから獲れた「朝どり野菜」を新鮮なうちにいただけます。今回はランチタイムに、お店で人気No.1の菜園コース(1,680円)をいただきました。こだわりの野菜をふんだんに使った菜園サラダは水菜、にんじん、珍しい種類の赤大根、黒大根と彩りがきれいでみずみずしく、味の決め手ドレッシングはルッコラと玉ねぎのソースと斬新で、野菜の甘みとうまみたっぷり。季節のスープはかぼちゃとショウガのポタージュスープ。かぼちゃの甘さのなかに、ショウガもしっかり効いて味を引き締めていて、体の中から温めてくれそうな…この時期にぴったりの

スープでした♪  
メインは、小松菜とベーコンのトマトソース、シャキシャキ白菜のスープカルポナーラ、日野菜とズワイガニのペペロンチーノ、キャベツラガーをのせたアサリのリゾットなど7種類からチョイス。パスタと一緒にいただいたトマトパンは甘くてフワフワな食感でしたよ～。食事後も自家製ジェラートと大満足。子供たちも全部パクパクとすごいスピードで食べて、私の分まで手を伸ばすほど…。  
単品注文もOKで、ディナーではコースメニュー1,980円〜と予算に合わせて選べ、楽しいお食事タイムが過ごせます。お店のスタッフが気遣いもよいし、雰囲気もよくて、また行ってみたいお店です。次はママ友と出かけようかな。

