





# ニュープロジェクト

## 丸昌ビル

5/11に完成見学会  
開催予定です！



不動産マネジメント課  
こばやし  
←WEBご覧ください～！



城南区友丘2丁目にある「丸昌ビル」にて新しいプロジェクトが始まります。この建物には1975年建設時の魅力的なパーツが多く残っており、廊下や室内など全体的にゆったりとした造りとなっています。そんな丸昌ビルのコンセプトは「つくるん」。つくって気分ルンルン・・・ふざけている？ノン、おおまじめに考えています！個人商店が多く残る友丘。中心部でも田舎でもないエリアだからこそ見えるものがあります。ここでしか創ることのできないあなただけの豊かな暮らしをどうぞお楽しみください。

## いろんな顔をもつ友丘のまちと、お米マイスターがいる「屋部商店」さん

天神からおよそ5km。史跡や個性的な店舗、スーパーやコンビニなど、多種多様なものが混在するまち友丘。樋井川に近くお散歩も心地良く、鳥の鳴き声も聴こえてきます。いろんな顔があるまちだからこそ、自由にアンテナを張って、自分のスタイルを表現しやすい環境だなあと感じます。そして丸昌ビル1階の「屋部商店」さんは、玄米量り売り＆その場で精米してくれるとっても素敵なお米屋さん。お米にこだわる飲食店にも卸しておられます。美味しいお米を買いに、ぜひ訪れてみてください～！



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

## 『ながラジオ♪』

春ですね～。何をしても気持ちのいい季節。お天気がいいと外に出かけたいし、でも家でやりたいこともたくさん。そんなやりたいことに追われる毎日、座ってゆっくりテレビを見る時間がない！そこで最近、〇〇しながらラジオにハマリ中。料理や洗濯、掃除などあらゆる家事の最中にポッドキャストでお気に入りのチャンネルを聴きながら。入浴時間や、ランニングのお供にも。手を止めることなくいつでも手軽に聴けるので、時間も有効に使えますよ。いつもの何気ない時間がより楽しくなりました♪



## リノベ課よしむらがゆく！

### 『わくわく色えらび』

山王マンション608号室にて、入社して初めて設計から工事までを担当させていただきました！お部屋を作っていく中で私が一番好きな時間は、仕上げの素材や色を考えている時だと感じました。コンセプトや全体の雰囲気からおおまかに色を選んで、そこから細かく検討。「畳の素材を引き立てるために、隣の部屋の床はシンプルにしよう」「小さな空間は少し攻めた色にしてみよう」と、1つのピースが埋まると他のピースも埋まってくるパズルのようで楽しいです。そして、工事が進んで現実に形になってくると「やっぱりこっこの色がいいかも」と計画を変えることも。予想外のこともあるけど、自分の頭の中で考えていたことが実際に立体として出来上がるのはとても嬉しいものでした。



工事・リノベ課  
よしむら



畳(右)と隣り合うサイザル麻(左)

# 掲示板

## 「九州DIYリノベWEEK」取組みが表彰されました！



代表吉原が理事長を務めるNPO法人福岡ビルストック研究会が国土交通省にて発表した「第2回地域価値を共創する不動産業アワード」においてアワード大賞を受賞！24もの事業体が情報共有と相互研鑽を行う活動が10年に渡って続き、新規加入団体も増え、独創的で地道な活動が日本のみならず海外にも広がっていることが評価をいただいたとのことです。(国交省WEBサイトより)3月中旬、国交省にて表彰式が行われました。いつも見守ってくださっているみなさま、本当にありがとうございます。10年の節目を迎えた「九州DIYリノベWEEK」。これからもよろしくお願いします！



2024.3表彰式@国土交通省



2023.11シンポジウム@久留米

お問い合わせは  
スペースRデザインまで！

## 清川キッチン

お米+お餅=おはぎ・？

### ～かんたんおはぎ3種～

餅米を買って、小豆を買って…と考えると手作りはたいへん！と思えるおはぎですが、お米2合とお餅と、市販のあんこでどうでしょう？小ぶりに作ってティータイムや行楽のおともにも。



- 材料 (1個50g程度のこぶりのもの12～15個分)  
～おはぎ本体～  
お米(うるち米)2合、水2カップ、切り餅または丸餅1個  
・市販のあんこ、きなこ、黒すりごま、砂糖、塩(各適量)

### ●作り方

- ①ごはんを炊く。炊飯器に米と分量の水を入れ、切り餅または丸餅を1個入れて通常通りごはんを炊く。
- ②炊いている間に、あんこを用意し、きなこには砂糖と塩少々を混ぜ、黒すりごまにも砂糖と塩少々を混ぜておく。甘さはお好みで加減する。
- ③炊き上がった餅がとろけているので、それをごはんを潰しながら混ぜていく。
- ④③を小さめのお団子にする。
- ⑤あんこをまぶすもの、きなこをまぶすもの、黒すりごまをまぶすものをそれぞれつくる。たくさんできたら、冷凍もできます。



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。

## ENTRANCE CAFE 通信



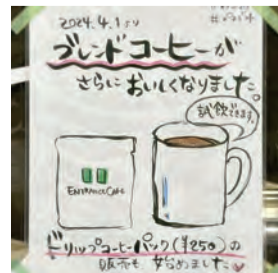
最新情報・DMは  
instagramより

### 『4月から新しくなりました。』

エントランスカフェは先月、19周年を迎えました。いつも温かく見守ってくださる皆様、ほんとうにありがとうございます。19年目も小さなカフェだからこそできることを大事に、お客様に寄り添えるカフェでありたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします！



そして4月より、ブレンドコーヒーがリニューアルしています。同時に、ドリップパックの販売も始めました。



ぜひご自宅やオフィスでも、淹れたてのコーヒーをお楽しみください。また、当店自慢の手作りお菓子とセットにしてプレゼントにも最適です！

より美味しくなったコーヒーと共に、19年目も、どうぞよろしくお願いいたします！

2024年6月末まで  
エントランスカフェ  
50円OFF券

# ふくおかエトセトラ

福岡というまちは「何か新しいことを始めたくなる」空気があるようです。全国の都市の中でも若者率は高いし、起業率も高い。

そんなまちで、建物や乗り物を擬人化した演劇を思いつき、始めてしまった「ギンギラ太陽's」という劇団を知っていますか？建物や乗り物が「地元の人にしかわからないネタ」をしゃべるといふ演劇を、約30年近くやり続けるのがギンギラ。

この春は、西鉄大牟田線の開業100周年をテーマにした公演を行うギンギラ太陽'sは、福岡の「無形文化遺産」間違いなし！まだ見たことがないなら、あなたは福岡の懐の深さをまだまだ知らない・・・かもしれない。

福岡の懐の深さとは...?



%社員 いわなが

