

迎春 2005

新年明けまして
おめでとうございます。

木下建設は、本年も地域の皆様に貢献できる企業を目指します。

まだまだ寒い日が続く、外出するのも億劫になりがちですが、寒い冬ならではの味覚が楽しめる時期でもありますね。そこで今回は冬を乗り切る美味しい味覚のご紹介・・・。



みかん

みかんにはビタミンCが豊富に含まれ、風邪の予防に良いと言われます。美味しいみかんを選ぶコツは、へたの色が鮮やかで切り口が細く、横から見た時に球形のものが良いです。また、みかんに含まれるβ-ワリフトキサンチンにはガン予防の効果もあるそうです。

冬の味覚

蟹 (かに)

冬の味覚の王様と言ってもよいでしょう。カニのおいしさの秘密は、旨味成分のアミノ酸やグルタミン酸を多く含んでいるからです。また、タウリンも多く含まれ、肝臓病や動脈硬化の予防にも効果があると言われています。



牡蠣

海のミルクと言われるほど、栄養満点の牡蠣。美肌の為のコラーゲンや、高血圧解消、血管浄化などが期待できるタウリン、また亜鉛・鉄・銅も豊富です。

インターネット

インターネットは食べ物ではありませんが、昨今、随分とインターネットが普及してきました。インターネットをうまく活用すると、カニやみかんなどあらゆる食材を安価に、しかも新鮮で良いものを購入したりできます。産地から直送されたカニやみかんなど、考えるだけでもワクワクしませんか? KINOKENがオススメするインターネットショップはこちら・・・

カニやイカ、イクラ、ウニなど、新鮮な魚介なら、
ますよね「<http://www.rakuten.co.jp/masuyone/615968/>」
みかんなど新鮮なフルーツなら、
のま果樹園「<http://www.kajuuen.co.jp/>」

酉年

とりは、稲など穀物の収穫の喜びと実りへの感謝の象徴とされ、酉を取るに替え、「福取り」の神として親しまれています。今年はとりのように高く羽ばたけるような、明るい話題の多い1年になると良いですね。



Staff 通信欄

酉年、2005年もスタート早々スマトラ沖の巨大地震の被害の凄まじさにただ唾然とするばかり。昨年の中越地震の被害も大きかったですがそれがゆんでしまうくらい被害がありました。そして阪神大震災からはや10年がたち、私たちの住む東海地区でも必ず起こるといわれている東海地震。ついこの間まで人ごとであった事がさすがに身近に感じずにはいられません。今年もKINOKEN通信では地震対策など皆様のお役に立つ情報をご紹介させていただける様努力して行きたいと思ひます。支店長 春日井和良

私たちがご案内致します



今年もゆれる？準備はOK？

昨年は1年を通して災害に見舞われた年でした。次々とくる台風、10月23日に新潟を襲った「中越地震」。まだ記憶に新しいと思います。中部地域でも震度2.3程度のゆれが続いた日もありました。震度3の揺れが立て続けにきた時私はさすがに「家の中はやばい!」と思い外に出て行くとした時揺れは止まりました。その時手に握りしめていたものはテレビのリモコン。こんなもの持って逃げようとしていたなんて(^_^ ; とっさの時、ほとんどの人間はじっと立ち止ってしまうそうです。「家具倒れてくる!」とわかりつつも体が動かない、てこともありえますよね。

昨年お客様のご要望で家の中の家具すべてに写真1の「家具転倒防止ポール」の設置と家具のガラス部分の飛散防止のフィルムを貼る工事の依頼を受けました。改めて、家の中には家具転倒の恐れのあるもの、危険な状態なもの多さに気づく事ができました。転倒防止ポールの設置は簡単ですが、この工事の前に地震が頻発していたため商品が品薄で商品を揃える事が大変でした。

「備えあれば・・・」の言葉通り、忘れかける前に備えをしていざという時に備えたいものです。(わかってはいるけど、これがなかなか(^_^;)・・・) 転倒防止ポールのほかにも家具の下に三角プレート差し込むだけのもの(図1)家具と壁を金具で止めて固定するものなどいろいろ流通し、取付がいかなるものも簡単な様に思えます。が、これがお年寄りのお宅や女性ばかりの家族の場合この三角プレートを差し込む為の家具を傾ける自体が困難な様に思えます。家具を金物で壁に固定するのも、壁のちょうど良いところに壁下地があり金物を固定する事ができればよいのですが、無い場合金物を止める為の下地づくりからはじめなくてははいけません。

手伝ってもらえる素敵な男性又はたくましい女性が傍にいない方は「転倒防止ポール」が一番お手軽かもしれません。ただし、見かけを重視される場合は向かないかもしれません。このポールはけっこうな存在感があります。

「いのちが大事か見栄えが大事か？」究極の選択！ではありませんよね。



(写真1) 突っ張りポール



(図1) 家具転倒防止プレート

トピックス!

2004年12月20日OPEN! イタリアンレストラン「ミラノ」

昨年12月、一宮の155号線沿いに「キノケン」施工のイタリアンレストラン「ミラノ」がOPENしました。

床面積約250㎡と飲食店舗としては大規模な工事でした。今年の長雨やデザインの変更等で短い工期の中、試行錯誤し無事OPENする事ができました。

客席は3つのエリアに分かれ、それぞれ違った雰囲気を楽しむ事ができます。レストランの特徴はまず、イクメンの料理長は元フランス料理のシェフをしていてカジュアルなイタリアン料理の中にフレンチのエスプリを感じとれます。

目でも楽しむイタリアン、そんな繊細さを感じました。私がランチに訪れた時はカップルや親子連れ、奥様同士など気軽に利用されているようでした。

ランチはAコース¥1200、Bコース¥1600の2コース。(フリードリンク、ドルチェ付)2名様ランチの¥3000コース、3名様¥4800コースなどがあり、また本格的ピザ釜で焼かれたピザは皮バリバリの薄焼きピザもオススメ!イタリア人の陽気なマルコさんご心をこめて焼いてくれます。(ポンジョールノ!と挨拶もしてくれますよ!)

夜のディナーは2名様¥3600、3名様¥5700などがあり、もちろん単品もOK!夜になると昼間とは違い落ち着いた雰囲気になり店内にある熱帯魚の水槽の青い光がよりいっそう映えます。

この現場施工中はなにかと大変でしたが、こんなに素敵に完成し(手前味噌ですが)がんばってよかったなあとしみじみ思いました。一宮に行った際は寄ってみてはいかがでしょうか。



カジュアルな中にもシックな店内。



ランチの前菜。サラダとパン付き。



ランチのアンチョビオイルスパゲティ