

クサネン ショールーム **K-style** ケースタイル  
 暮らしの体験スペース

最新情報は  
ホームページを  
チェック!!

10月 カルチャー教室  
のご案内

お申し込みは、  
お電話もしくは  
ホームページから。



10月8日(木) ポーセラーツ教室

世界にひとつだけの  
オリジナルマグカップ作り

転写紙を使ってシール感覚で絵付けをし、世界にひとつしかないマイブランドのマグカップを作ります。絵に自信のない方でも驚くほどステキに仕上がりますよ。まずは、体験してみてください!

**時間** AM10:30~(約1.5時間)  
**講師** ポーセラーツ認定講師 先川きし子 先生  
**講習料** 2,500円(レッスン費・材料費込)  
 ※作品は焼成後、後日お渡しします。  
**持ち物** ティッシュ、工作用はさみ、ピンセット

※ご予約の際に、カップの図柄  
 ≪パステルトウン・小花ブーケ≫を  
 お知らせください。



余った転写紙でソーサーも作れます(+500円)

10月16日(金) 手こねパン教室

ベーコンの  
ソフトハードパン

シンプルな黒ゴマ入り生地に、ベーコンを巻き込む三日月型のパン。生地を薄くし、高温で焼き上げるのでパリッと感が楽しめる一品です。

おひとり様、6個お持ち帰り  
**時間** AM10:00~(約2時間)  
**講師** 製菓衛生士 植田由佳 先生  
**講習料** 2,100円(材料費込)  
**持ち物** エプロン、ハンドタオル、持ち帰り袋



お客様とクサネンをつなぐ暮らしのかけは誌

クサネン・ケースタイル  
**掲示板**

2015  
**9月号**

エルニーニョ現象の影響からか、  
 局部的な豪雨にみまわれた夏が過ぎ  
 今度は台風のニュースを聞く日が多くなりました。  
 主婦的には洗濯物が…、窓が…と空を見上げています。  
 夜にはまあるいお月様。  
 見上げているとなぜか心が癒されます。  
 そして、さんまに秋なす、きのこ、さつまいも、梨、ぶどう。  
 今年も食欲の秋を思う存分に味わい尽くしたいです。



身近にもいっぱい! 使いこなせ便利キノウ

時代が進むにつれて、ベーシックな商品やサービスにも、さまざまな機能や価値がプラスされるようになってきました。けれど、実際には知らないものや活用できていないものも多しはず。そこで、普段つかっている機能やサービスだけでなく、使えばもっとお得になるポイントをいくつかご紹介します。

**Function 1 通話・メールだけじゃない!携帯電話**

携帯電話も本来の機能である通話やメールから、高画質の写真撮影やテレビ視聴など、多彩な機能を持つようになってきています。クーポン券のように画面をみせれば割引を受けられるサービスも多くの企業が実施中です。さらには、運動や食事などのアドパイスが受けられるサービスもあります。

**Function 2 困ったときだけじゃない!自動車ロードサービス**

タイヤのパンクや燃料切れ、バッテリーがあがったときなど、困りごとに対応してくれるロードサービス。それだけではなく、インターネットで日本全国のルートマップを手に入れることもできますし、会員登録すれば、レジャー施設や映画館、グルメショップ、レンタカーなど、多ジャンルでの優待特典もあります。

**Function 3 割引になるだけじゃない!ポイントサービス**

商品の購入金額や来店回数などに応じて、ポイントを受けられるサービスを利用されている方も多いでしょう。コンビニエンスストアでは、備え付けのポータルサイト機器にポイントカードや携帯電話などをつかって会員情報を認識させれば、豪華商品の懸賞応募やチケットの先行予約なども可能に。クーポンやお試し引換券などをプリントして、商品をお安く買うこともできます。

**Function 4 加熱するだけじゃない!ガスコンロ**

ガスコンロといえば、火加減の調節や見張りが面倒だと思われがち。だけど最近のものなら、設定温度になればブザーで知らせてくれたり、自動的に火力を調整して設定温度をキープしてくれるりと便利です。商品によっては、プレートを置いてトーストが焼けたり、揚げ物の温め直しができたり、ピザやパエリアが作れたり、オープンのようにも活用できます。

コンロの機能をフルに活用できれば、今までの調理の幅が広がったり、メンテナンスがとっても楽になります。さらにケーススタイルでは、あなたにぴったりのコンロがきっと見つかりますよ!

住まいのお困りごと・快適な暮らしのサポートは、クサネンへお気軽にお問い合わせください。最新情報はホームページでもご案内しています。  
**ホームページ** <http://www.kusanen.com> **Eメール** [info@kusanen.com](mailto:info@kusanen.com)

郵便はがき

5 2 5 8 7 9 0

料金受取人払郵便

草津局 承認 3054

差出有効期間 平成29年2月28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

**スタッフのつぶやき**

**塩** 大福が人気の大津「団喜」。毎月第4土曜は工場特売日、500円で袋に大福を詰め放題!すごい行列に夫婦で朝から並びました。フィルム包装がすべて詰めるのが大変でしたが、袋からはみ出てお上に積んでいけばOK!僕は22個、妻が24個GET。さすがに、いっぺんには食べられないので冷凍保存。しばらく大福を楽しめます♪ (山中英)

**鳥** 取に家族旅行。砂丘はどこにかく暑く、倒れそうでしたが、砂の博物館でクオリティの高い砂の作品を見て感動しました。水木しげるロードでは、鬼太郎のブロンズ像や、マンガに出てくるキャラクターグッズがたくさんあり、子供たちのテンションもかなり上がっていました。梨も美味しかったー!またもう一回訪れたい鳥取県でした! (横江)

**お** 盆休みに山梨の河口湖へ行ってきました。富士山の麓ということでも涼しく、泊まった宿では、朝方は窓を開けても肌寒いくらいでした。壺水不動の温泉につかったり、名物のほうとうを食べたり。なんでも鑑定団でおなじみの北原照久「おもちゃ博物館」には、懐かしいおもちゃがいっぱいあり、とても楽しい時間が過ごせました!…が、あいにくの天気で、富士山が見られなかったのだけが残念。(青龍)

「スタッフのつぶやき」は、ホームページのスタッフブログで随時更新中!!

クサネン K-style ケースタイル

株式会社クサネン  
[www.kusanen.com](http://www.kusanen.com) 検索

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

(株)クサネンのショールーム  
**ケーススタイル おかげさまで10周年**

TEL077-561-0555

草津市東草津1-3-40  
 営業時間:10:00~17:00  
 定休日:水曜日

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

ご意見やプレゼントの当選を掲載する場合  
 エリアと姓のみ記載  
 ペンネーム

# 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!

## 安心・快適、陽光あふれる浴室へ

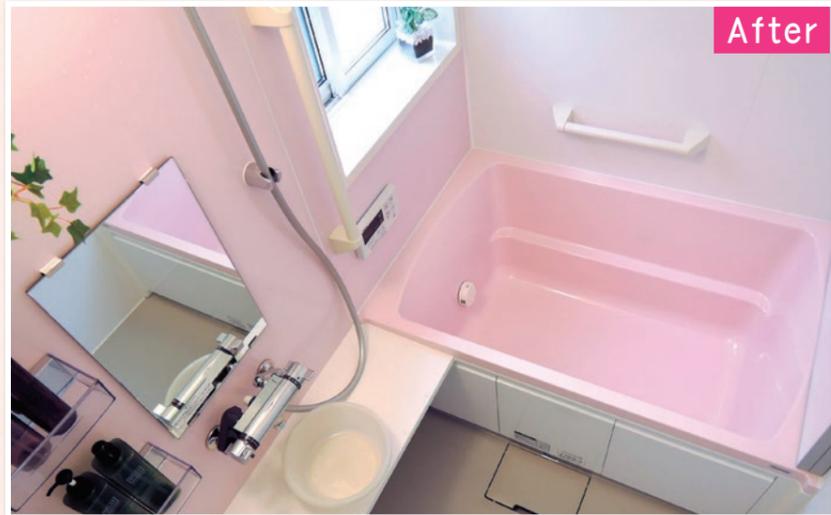
以前からリフォームをお考えの浴室。ご主人がおケガされたのをキッカケに浴室、洗面スペースを増改築される事になりました。

DATA	草津市 F様邸
築年数	50年
家族構成	ご主人、奥様 (80歳代ご夫婦)
リフォーム箇所	洗面所、浴室(増築)
工期	12日間
参考価格	210万円

クサネン  
リフォーム  
施工事例



85センチ角の狭くて深い浴槽。お体に水圧が掛かるため入浴はとても疲れると仰っていました。洗面所の収納にもお困りでした。



増築し洗面所と浴室を広げ、0.75坪タイプのユニットバス「クリナップyuasisu」を採用。洗面器も置けるカウンターと2か所に取り付けた手すり。足を伸ばして入れる浴槽で、お体に優しく、明るく快適な浴室に。洗面も収納付、小物を置ける棚とミラーも付けました。

以前は、浴室内に取り付けられた勝手口を通らなければ、物干しスペースに行けず、足が濡れてしまい、不便に感じておられました。  
洗面所スペース・浴室スペースは増築によって広くなり、新たに増築した洗面所の奥に、光と風を上手に取り込み、高い防犯性のLIXIL採風ドアを取り付けました。  
室内も明るく、家事動作も安全で楽になり、予想以上に快適になったと喜んでいただきました。



リフォーム担当 江崎



# 暮らしのお役立ち情報

## 作り置きで楽々! きざみきのこソースのパスタ

きのこ類は食物繊維やビタミン類、ミネラル類などの栄養素が豊富で低カロリーという健康にもうれしい食材です。きのこが旬の秋は一層おいしくいただけます。1種類でも複数のきのこを組み合わせてもよいでしょう。保存袋に入れて冷凍保存できるので、まとめてつくと便利です。



材料 (4人分)

きのこ類	600~700g	にんにく	5片
えのき、えりんぎ、しめじ、しいたけ、なめこ等をお好みで。		オリーブオイル	大さじ5~6
		パスタ	400g
		塩・こしょう	適量

- 作り方
- きのこ類は石づきを切ってほぐし、粗みじん切りにする。にんにくは縦半分切って芯を取り除き、包丁の腹などで押しつぶす。
  - 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で熱し、香りがしてきたら①を加える。
  - 弱火でじっくりと炒め、全体にオイルがまわり、きのこ類がしんなりとやわらかくなったら塩を加えて味をととのえる。
  - たっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を入れてパスタをゆでる。
  - ゆであがったパスタを③に加えてあえ、塩・こしょうで味をととのえる。

きざみきのこソースもう1品

パスタソースとしてだけでなく、パケットにのせてもおいしくいただけます。

きざみきのこのブルスケッタ

材料

パケット	4枚
(約1cm幅にカットしたもの)	
きのこソース	1/2カップ
にんにく	1片
バター	適量

作り方

にんにくを半分に切り、パケットに香りがつくよう切り口をこすりつける。パケットにバターをぬりトーストしたら、きのこソースを盛りつける。



# クサネンクイズ

問題 ○に入る言葉を答えてね。

クサネンのショールーム・ケースタイルでは、手こねパン・お菓子・お料理・プリザーブドフラワーなどのカルチャー教室を開催しています。

10月8日には、あたらしく「○-○○-ツ教室」が始まります。

ヒント 今月のケースタイル 教室案内を見てね。

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 2015年10月10日 必着まで

★7月号の答えは、③水栓取替でした。

〈Quoカード当選者〉草津市 東澤さま/栗東市 池田さま/栗東市 松本さま  
守山市 田中さま/大津市 古川さま

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。

# 「クサネン・ケースタイル掲示板」 2015年9月号

クサネンクイズの答え

こたえは ○-○○-ツ教室

- アンケートにご協力お願いします
- Q1. キッチンやコンロまわりで気になるところは? (複数回答可)
- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> キッチンが古い   | <input type="checkbox"/> キッチンの収納力 |
| <input type="checkbox"/> レンジフードの汚れ | <input type="checkbox"/> コンロの不具合  |
| <input type="checkbox"/> コンロの年数    | <input type="checkbox"/> コンロの安全機能 |
| <input type="checkbox"/> 排水口のおい    | <input type="checkbox"/> 水栓・シャワー  |
| <input type="checkbox"/> お手入れ性     |                                   |
| <input type="checkbox"/> その他 ( )   |                                   |

ご意見・ご感想 メッセージなど、ご自由にお書きください。

焼き鳥 きてや 草津店

TEL 077-561-9880

営業時間 PM6:30 ~ AM0:00

定休日 日曜日

草津駅から徒歩1分

草津の駅前にある焼き鳥屋「きてや」へ行ってきました。席数は20席ほど、カウンター席とテーブル席があります。じっくりと焼かれたおいしい鶏肉の旨みとタレが絶妙で、かなり美味しい!!



ぶりっぶりの「せせり」が、黒胡椒はあっさり、タレでも◎ こだわりの塩で食べる「かわ」「ずり」やみつきになります。鶏自体にこだわっているの、どの部位も焼き鳥好きにはたまらないおいしさ!! どんどんお箸がすすみます。自家製つくね、厳選手羽揚げもオススメ。雰囲気の良いお店なので、カップルで行くのもよし、女子会で行くのもよし、会社の宴会でも行くのもよしの「きてや」です。

次は、「地鶏のおさしみ」を食べに行こうと思います。



こちらのハガキから応募ください。