

ハッピー アシスト



アンピールマンションでおなじみの
新栄グループがお届けする
コミュニティペーパー

発行 ● 新栄総合管理株式会社 [マンション管理業] 国土交通大臣 (3) 第091453号
新栄住宅株式会社 [宅地建物取引業] 福岡県知事 (3) 第15071号
〒810-0041 福岡市中央区大名2丁目11番25号

Happy Assist Tsushin

通信 vol.33

2016 JUN.

「平成28年熊本地震」により
被害を受けられた皆様へ

この度の熊本地震におきまして、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。
復旧作業に時間を要する場合がございますが、被災された皆様が1日も早く元の
マンションライフが送れますよう、お住まいの復旧に全力を尽くしてまいります。

新栄総合管理株式会社 / 新栄住宅株式会社

グリルの特長

美味 直火と対流熱で加熱

食材を直接加熱する「直火」と300~400℃にもなる庫内の「対流熱」によって食材全体を均一に加熱。肉料理など外をカリッと中をジューシーに仕上げる調理に最適です。揚げ物の温め直しもべたつかずカラッと温まるのでおすすめです。

健康 脂分を抑える調理法

グリルの網焼きは、お肉等の素材に含まれる脂分を自然に落とします。フライパン等での調理と比較して脂分が抑えられます。

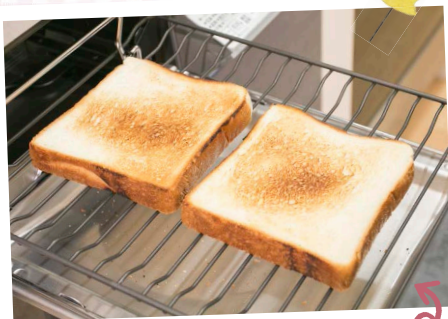
時短 点火したら手間いらず

セットしたら出来上がるまではほぼ待つだけ。この時間に他の調理や台所仕事をできるので時短に貢献します。安全装置はもちろん、グリルタイマーが付いているコンロが多いので、安心して利用できます。

グリル活用① グリルでトースト

美味 時短

まず試していただきたいのが食パンのトースト。グリルならではの「直火」と「対流熱」によって短時間でこんがり焼き上げます。トースターで焼くよりも美味しい、という感想をいただくことが多く、手軽にグリルの可能性を実感できると思います。



Recipe もちもちトースト

【作り方】①グリルに食パンをのせて、(両面焼きの場合で)上下強火で約1~2分。
(下にアルミホイル等を敷くと網目が付かず焦げを抑えられます)

②外はカリカリ、中はもちもちのトーストが完成です。

最新コンロには「トースト」用のボタンが用意されています!

Point

●直火なので焼きすぎると真っ黒こげになることも。はじめは、時間を短めにしてお試しください。パンが厚いほど(上火に近づき焦げやすくなるので)焼き時間を短くします。

グリルはほとんど「焼き魚」専用、というご家庭も多いと思います。今回の講座では、このグリルの幅広い活用方法をご紹介します。健康的で美味しく、そのうえ時短にもなるグリルをもっと利用していただければと思います。

ガスコンロに標準装備されているグリル。皆さんは、どのくらい活用されていますか? 今号では、魚焼きだけではない便利なグリルの活用法について教えていただきます。

健康・時短・クッキング
グリルをもっと活用して、

特集

もっと快適講座

10

グリル・エバンジェリスト・上杉雄二

講師
PROFILE
プロフィール

グリル・エバンジェリストとは、グリルを使った調理法などを日々研究しながらグリルの魅力を多くの人に広める活動を行う者のことです。偉そうに名乗ってますけど、要はグリルの愛好家、ということですね。自分の会社で扱う商品をもっとよく知ろうと思ったのがキッカケですが、今では私の趣味であり生活の一部になっています。グリルを使うと油の使用を抑えることができますし、セットしたら出来上がりまで待つという手軽さがあり、日常にもっと利用されてよい調理器具だと思います。

最初は失敗することもあるかもしれませんが、でも料理に失敗はつきものです。いろいろ試してご使用のグリルにピッタリのレシピを完成させてみませんか?



株式会社ノーリツ九州支店
グリル・エバンジェリスト

うえすぎ ゆうじ
上杉 雄二

グリル活用② グリルで揚げ物

美味 健康 時短

グリルを使って揚げ物もできます。唐揚げやコロッケ、海老フライ、春巻きなど揚げ物全般を、揚げる手前までいつも通りに準備して、グリルで焼くだけ。油の使用を大幅に控えることができる「揚げない揚げ物」です。使用済み油が発生しないのも嬉しいですね。クックパッド等のレシピサイトでも多く紹介されていますので、ぜひお試しください。



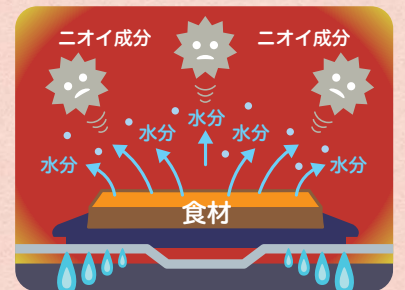
油の使用量が劇的に少ないトンカツです！

ニオイは
気にならないの？

長年焼き魚専用になって
いるグリル、他の食材に魚
のニオイが移らないか心配な人も
いるかもしれませんが、ちょっとした
コツを守れば、問題ありません。

それは、完成したら完全に冷める
前に取り出すことです。

グリルでの調理中は、食材の「内
から外へ」水分が蒸発していくた
め、たとえ庫内にニオイがあつた
としても食材にうつることはあり
ません。このため、調理が終わら
ないうちに取り出すようにすれば
良いのです。



Recipe 揚げないトンカツ

【材 料】・ぶた肉 ・パン粉 ・小麦粉 ・調味料(塩・コショウ) ・卵

【作り方】1 パン粉をフライパンできつね色になるまで煎ります。

余ったパン粉は冷凍庫で保存すれば2~3か月は大丈夫ですのでまとめて作っておいてもいいですね。

2 普通のトンカツを作る要領で塩・コショウをした豚肉に小麦粉→卵→パン粉で衣を付けた状態にします。

3 グリルにのせて、弱火で10~15分。

※火加減や調理時間はお肉の大きさやグリルによっても変わります。

Point

- 庫内温度は300~400℃まで上昇しますので、余熱を使うように意識すると、焦げ付きなどの失敗が少なくなります。火を止めた後、10分前後余熱で熱しておくことで焦げ付かずに中まで火が通ります。
- 脂分をあまり含まない鶏肉や魚、エビなどの場合には適量の油を使うと良い感じになります。油を適量塗る「刷毛」や「オイルスプレー」があると便利です。

グリル活用③

最新のマルチグリルで 煮物や蒸し料理

美味 時短

最後に、手前味噌で恐縮ですが当社の最新グリル、従来の「焼き網」ではできない多彩な調理を可能とする「マルチグリル」をご紹介します。焼き網の代わりに浅型と深型の専用容器、プレートパンやキャセロールを利用することで、焼く・煮る・蒸すなどの幅広い調理を手軽に実現できます。茶碗蒸しやプリンまで手軽に調理できる人気のコンロです。お手入れが簡単になるのも大きなポイントです。



Recipe 鶏肉のポットロースト

食材の旨味を引き出す
おすすめ料理

【材 料】・鶏もも肉…2枚

①・じゃがいも…大2個
・赤/黄パプリカ…各1/2個
・にんじん…1本 ・エリンギ…2本

②・塩…小さじ1/2
・黒コショウ…少々
・ニンニクすりおろし…1/4片
・オリーブオイル…大さじ1
・ローズマリー…適量

③・白ワイン…大さじ2
・水…大さじ2
・コンソメ(顆粒)…小さじ1

【作り方】

1 鶏肉はフォークで穴を開け、塩コショウをすり込む。①の材料は一口大に切っておく。

2 ビニール袋に鶏もも肉、①、②を入れてよくもみ込み、30分以上冷蔵庫で寝かせておく。

3 キャセロールに②と混ぜ合わせた③を入れ、アルミホイルの落とし蓋をし、「煮る」メニューで約30分間加熱して完成。

4 (器に盛っても良いですが)キャセロールのまま食卓へ。



コンロの買い替えの際には「マルチグリル」のことを思い
出してみてください。既存のグリルであっても
専用プレートやグリルパン、ダッチオーブン等を利用できる
場合もあります。まずは、現在ご使用のグリルをもっと活躍
させてあげてください。本講座をきっかけにグリル料理に目
覚める方が少しでも増えてくれれば嬉しいです。

スマートに部屋干しできる「お部屋で安心」

梅雨の時期の洗濯物。最近のマンションでは浴室乾燥機が付いていることも多いのですが、そうではない場合や布団などは部屋干しになってしまいます。干す場所が足りなかったり、乾きにくくて困ること、ありませんか？

そんな部屋干しの悩みに、画期的な物干ユニット『お部屋で安心』はいかがでしょうか？使わない時は窓枠と同化するよう収納できて見た目もスッキリ。使う時は片手でセットできる手軽さが魅力です。竿の高さを変えられるので布団干しも楽々ですよ。



新築総合管理スタッフがみつけた

マンション
便利グッズ

Selection 10

ハッピーアシスト通信担当のY・Mです。このコーナーでは、マンションライフにきっと役立つグッズを紹介していきたいと思います。

「お部屋で安心」

販売価格 ● 20,000円(税別) メーカー ● 昭和有機株式会社
<http://showayuki-hd.co.jp/business/oheya.html>

■購入・工事のお問い合わせ

新築総合管理株式会社
TEL 092-762-5222

※取付工事についてはご相談下さい。
※サッシの枠が35mm以上あればご自身でも取付可能です。

新栄総合管理インフォメーション

新栄グループ イベントレポート

各イベントともにたくさんのご来場ありがとうございました。

恒例の「住まいの『何でも相談会』を開催しました！」

- 4月9・10日／熊本県荒尾市(築9年)
- 4月23・24日／福岡市西区地区
- 5月21・22日／福岡市東区(築14年)

雨天となった23日の地区イベント。足元が悪いなか、たくさんの方にお越しいただきました。ありがとうございました。今回は、カロリー・調味料・光熱費がOFFになると話題のヨシノクラフトのお鍋を利用した簡単料理の実演会も開催。また、システムキッチン・ユニットバスなども展示し、「ショールームまで行かなくても最新設備が見れた」と大変ご好評いただきました。



アンピールギャラリーイベント in 新栄住宅 本社「チーズセミナー」を開催しました!

●4月9日(土)

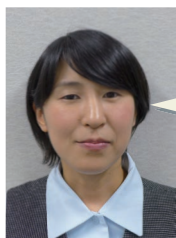
チーズプロフェッショナル伊藤治美氏を講師に迎え、知ってるようで知らないチーズの世界について学びました。5種類のチーズを試食しながら、チーズの歴史や国による特色の違いなどを教わり、とても興味深いものになりました。参加された皆さんも、ランクアップしたチーズ選びができそうだと、喜んでいただけました。



★新栄グループでは、住まいや暮らしに役立つミニセミナーや、管理組合様等からのご要望にあわせたイベント・相談会を随時開催しております。皆さまのマンションからの開催依頼をお待ちしております。また読者の皆さまは、有料セミナーも無料でご参加いただけますので、新栄住宅のホームページ、新栄総合管理のホームページで最新の情報をご確認ください。

スタッフ紹介

Staff Profile



もうすぐ2歳になる娘がイヤイヤ期に突入し、四苦八苦しています。仕事と子育て、両立できるよう頑張ります!

●営業部
営業企画課
あべ ようこ
安部 陽子
福岡県出身

趣味 ● 読書
最近の出来事 ● 入社して半年。今回初めて、ハッピーアシスト通信の取材に同行しました。グリル・エバンジェリストの技を目の当たりにし、驚かされました。今後は、皆様に喜んでいただける企画を作りたいと思っていますので、ご意見・ご要望がございましたら、ぜひご連絡ください!

空家管理サービス始めました!!

転勤や入院で長期間お部屋を空けることになった際、通気・通水などをオーナー様に代わって行い、定期的にお部屋の状況をご報告いたします。

…まずはお気軽にご相談ください。



お問い合わせ ● ご相談は… **新栄総合管理株式会社**
Tel.092-762-1000 (担当: 桑本・大隈)



はじめての理事編

Q 理事の引き継ぎは、どのようにするのが良いのでしょうか?

A 重要事項は書面に残して引き継ぎましょう。それまでの取り組みの継続性を保つ工夫も考えたいですね。

●引き継ぎの基本事項

新旧の理事が集まって引き継ぎを行う機会を設けることをおすすめします。その際、引き継ぎリストを作成し、書類・鍵等を確認しながら引き渡しを行い、返却忘れや紛失等がないかもチェックするようにします。

引き継ぎリストは一度作成すれば、毎年の更新だけで引き継ぎが円滑に進みますし、管理組合の資料・備品管理にも役立ちます。また、はじめての方にとっては理事の仕事を把握するのも役立つことでしょう。

引き継ぎ事項の例

規約等の書類 / 管理規約、細則、各種議事録、報告書類、総会資料など
設計書類 / 設計図書、工事記録、許認可書類など
印鑑類 / 理事長印、組合印など
会計関係 / 通帳、保険証書、予算・決算書類、各種見積・契約書類、現金、出納帳、備品台帳など

●経験や問題意識も引き継ぐ

管理組合の理事の任期は1年の輪番制となっていることが多く、毎年メンバーが総入れ替えになることが多いと思います。このため最初の数か月は、理事の仕事に慣れてマンションの現状や問題を把握する期間となるのがほとんど。問題解決に向けて積極的に取り組みはじめた頃に任期が終わった、という感想を持つ方も多いようです。引き継ぎがうまくいかずに毎年リセットされる状況だと、長期的な取り組みが必要な未解決の問題が手つかずになりがちです。

引き継ぎは、取り組みの継続性を保つために重要なことです。次のような改善策も検討してみてください。

1 任期延長・改選数の変更

理事の任期を2年として、毎年半数を改選するように規約を改正します。毎年、経験者の半数が残るため、それまでの経過や経験を共有できます。総会での承認が必要ですが、継続性を保つ理想的な方法です。

2 オブザーバー参加

前理事の方々に一定期間、オブザーバーとして理事会に出席してもらいます。1 同様、それまで担当していた理事から直接話を聞けるメリットがあります。オブザーバー参加は、事前に理事会の同意を得れば可能なことが多いので、比較的取り組みやすい方法です。

3 懸案事項を文章化する

検討中の議題や未着手の懸案事項など、重要事項について、具体的に書面にまとめて引き継ぐようにします。引き継ぎリストとは異なり、書類の作成には時間がかかるため前理事の方々には負担となりますが、いわば毎年の「理事会の総括」として、すぐに取り組むことができる方法です。

◎感想やご意見など

- ★ 今回のグリル特集、ダッチオーブン利用にも応用できるのではないかと、メーカーのショールームなどで開催されるイベントもご利用ください。
- ★ ご意見ありがとうございます。料理や掃除、家事は時短できると嬉しいですね。参考にさせていただきます!
- アンピールマンションに住みはじめて3年経ちますが、未だにダッチオーブンの使い方がわかりません。特集してください。
- 床の汚れや汚れにくい掃除方法など掃除の時短技などあれば教えてほしいです。(あきけんさん)
- 今度も興味深く読ませていただいています。優待サービスのホテル予約したいなと思うのですが、なかなか日程が決まらず見送ってしまってます。(T・Aさん)
- 優待サービスは、ご利用しやすい価格設定になっています。ぜひ一度お試しください!

今後取り上げたいアンケート

インテリアについての特集をもっと見たいです。特に子供部屋をかわいらしくしたいです。(N・Nさん)

★ 特集へのご感想、ありがとうございます。リビング以外のインテリアコーディネートについても、折りをみて企画したいと思っています!

読者からのお便りコーナー

Vol.32にお寄せいただいた読者様からの感想やご意見を紹介します。

マンションビル 買取強化中 戸建 アパート

無料査定実施中!

最大90%で買取!

一般的な買取金額は、市場価格のおよそ70%前後と安価になってしまうケースがほとんど!しかし、弊社なら最大90%の買取が可能です!
※弊社査定による。

福岡市東区のマンション【賃貸中】

弊社の買取価格
2600万円×90%=
2,340万円

通常の買取価格
2600万円×70%=
1,820万円

520万円もお得!

仲介手数料不要!

仲介で売却する場合は下記のような仲介手数料が発生しますが、弊社が直接買取する場合は仲介手数料がかかりません!

2000万円で不動産を売却した場合

弊社で買取
仲介
手数料 **0円**

通常の仲介で売却
2000万円×3%+6万円+消費税(8%)
712,800円

お部屋はそのまま!

居住中・賃貸中・空室等のご使用状態を問わず買取致します!室内清掃やリフォームの必要はありません。アフターフォローは全て弊社にお任せください!

7日以内に現金化!

※土日祝を除く ※お客様の住宅ローン/借入状況によって異なります。

弊社が直接買い取り致しますので、面倒な手続きがなくスピーディに取引完了できます!

不動産を売却する時って、どうすればいいかわからないし不安でいっぱい!
あなたが感じる疑問や不安がこの中にあるかも?



仲介をご検討中の方

- Q 他社で売却を依頼しているけれど、なかなか買い手が見つからない!
- A 弊社の顧客データ保有数は4,450件以上!買いたいお客様の情報が圧倒的です!
- Q 手持ちの資金が少なくても大丈夫?
- A 仲介手数料は成功報酬です。売却が完了するまで一切お金はかかりませんので、ご安心ください。
- Q 費用はどのくらい必要?
- A 売却の際に必要なものは、仲介手数料・登記費用・司法書士報酬・印紙代・税金などです。

買取をご検討中の方

- Q 部屋がだいぶ傷んでいるけど、このままでも売れる?
- A 弊社が買取後、リフォームして販売するので問題ございません!
- Q 急な転居・引越しのため、なるべく早く売却したい。
- A アンピール仲介の買取なら最短7日以内にお取引完了できます!
- Q 周りに知られずに売却したい時は、どうすればいいの?
- A 買取なら広告活動を行わないので周囲に知られず売却が可能!しかもお部屋の内覧は査定時の1回でOK!

賃貸経営をご検討中の方

- Q 自宅を貸し出した場合、賃料がいくらになるのを知りたい。
- A グループ会社が賃貸管理を行っているため、近隣の賃料相場については熟知しています!もちろん、査定にお金はかかりません!
- Q 急な転勤のため、賃貸に出すか売却するかで悩んでいる。
- A 売却活動を行いながら、同時に賃貸募集をかけることも可能です。並行して募集を行うため短期間で購入者(賃借人)を見つけられる可能性があります。

リフォームをご検討中の方

- Q キッチンが古くなってきたので交換したいが、単体リフォームはできる?
- A もちろん可能です!弊社では単体リフォームからフルリノベーションまで、お客様のライフスタイルに合わせたプランをご提案しています!
- Q 現在住宅ローンを組んでいるが、リフォームをする場合、住宅ローンを1つにまとめることはできる?
- A ローンのお借換え等で1つにまとめることは可能です。詳しくはスタッフへお尋ねください。

アンピール仲介 0120-145-346

■営業時間/10:00~18:00 ■定休/水曜
福岡市中央区大名2丁目11-25-2F FAX(24時間受付)092-762-7721

ワクワクプレゼントコーナー アンケートに答えて 素敵なプレゼントをもらおう!

抽選で計 **6名**さま

QUOカード (5,000円分) ... 1名さま
(2,000円分) ... 5名さま

応募方法 別紙アンケートハガキかホームページのアンケートフォームから応募ください。※記入もれがある場合は抽選対象外とさせていただきます。締切 2016年8月31日(水)まで(当日消印有効)

抽選発表 当選は賞品の発送をもってかえさせていただきます。次号の紙面にて当選者(ペンネーム)を発表しています。※プレゼントは都合により同等の品に変更させていただく場合がございます。

Vol.32 プレゼント当選者発表! (ペンネーム)

QUOカード(5,000円分) ベーコンさん

QUOカード(2,000円分) ルルさん/M・Sさん/H・Mさん/シエルさん/E・Mさん

ホームページからもアンケートに回答・ご応募いただけるようになりました。

●たくさんのご意見、お待ちしております。



編集後記

嬉しいことに、ハッピーアシスト通信を楽しみにしていて、バックナンバーを大事に保管してくれている方もいらっしゃいます。実は今号の特集の取材を行ううちよつと前に熊本地震が発生しました。熊本地震の被災者の方々、避難されて家に戻れない方の事を思うと、いつも通りの特集で良いものかだいぶ悩みました。でも、皆さんから頂いたハガキを読み返し、楽しみにしてくれている方がいることを再確認し、今まで以上に頑張ろうと決意しました。

避難所で支援物資を受け取るために並んでいる皆さんをニュースで見ながら、忘れがちな当たり前に物がある日常に感謝し、日々大事に過ごして生きていきたいと思えます。

次の発行は
9月中旬
予定です!

●お問い合わせはハッピーアシスト通信編集局まで
✉ happy-assist@sin-ei-kanri.co.jp
🌐 http://www.sin-ei-kanri.co.jp
TEL 092-762-5222 FAX 092-762-5545

※写真・イラスト・記事などの無断転載を禁じます。