

菅原工務店は地域の気候や風土、文化を、
お客様と一緒に見たり訊いたり、
共に学んでゆく環境を作りたいと考えて、
様々なイベント活動にチャレンジしています。

SUGAWARA KOUMUTEN SINCE 1972

あんだん家

vol.81



菅原工務店やアイムとご縁のあった皆さんに弊社の最新の活動やスタッフの素顔をお届けする情報誌です。

おかげさまで 45 周年



宮城県大崎市古川旭一丁目10-24 (イオン古川店様北隣)

TEL 0229-23-3670 FAX 0229-22-3617

菅原工務店

検索

www.sugawara-koumuten.com

※当社ホームページからも住まいの最新情報や実例、オール電化、お客様の声がご覧頂けます。

菅原工務店 富谷ブランチ 宮城県富谷市鷹乃杜1-10-9

TEL 022-342-1746 FAX 022-342-1747



京セラソーラーFC
大崎

宮城県大崎市古川旭1丁目10-24



0120-971-977

営業時間 9:00~18:00 (水曜定休)



社長のコラム

President's Column



お客様交流会 今年もありがとうございました！

秋も深まり肌寒くなってまいりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

先の台風19号で被災された皆様には心よりお悔やみ申し上げます。何度もテレビなどで目に見る地元の光景には、本当に心が痛みました。

そんな中ですが、今年で2回目となる仙台泉エリアのお客様との交流会や、はじめてとなるアイムショールームでのフリーマーケットでは、ご参加頂いた皆さまと楽しい時間を過ごす事が出来てありがたい限りでしたし、和やかな気持ちにさせて頂きました。



土器汁に何？みんなドキドキ笑



フリーマーケットでは、古着だけでなく手作り品も人気でした！

来年に向けての企画やアイデアもお客さまから飛び出しました。今回の災害でも語られた「コミュニティ」の意義。私たちはただの工務店ですが、防災への取り組みと合わせて、お客様同士や地域をつなぐ役割、「場づくり」をささやかにでも担って行きたいと言う気持ちを新たにしました。

仙台泉店 お客様交流会 @泉ヶ岳



こんにちは。富谷プランチの松田です。

先日、泉ヶ岳で仙台泉OB様交流会を開催しました。

今回は登山とBBQを予定していたのですが、前日の大雨の影響を考え登山はやむなく中止になりました。ですがBBQは大成功！11種類ものスパイスや塩で味付けされた牛や豚のブロックや鶏を焼き、なかなか家庭では味わえないダイナミックなBBQにお客様も私たちスタッフも大満足でした！



お肉を焼いている間に煮込んでいたのは土器汁。

子供たちは普段目にしたことのない土器に興味津々で、何度もスープをかき混ぜに来てくれていました。おかげで出来上がった土器汁はやさしい味でとても美味しかったです。

少し肌寒い秋空の下での開催でしたが、美味しい料理と笑顔いっぱいの温かい交流会となりました。次回はどんな交流会になるか…私も今から楽しみです！

お時間のあるOB様はぜひ、ご参加ください♪



Report

職場体験学習を行いました

菅原工務店では、中学生の職場体験学習の受け入れを行っております。(平成24年より、4校24名)

こんにちは。工務店の庄司です。

先月、10月3日～4日の2日間で古川北中2年生の生徒さん2名を職場体験学習でお預かりしました。

1
日目

ソーラーのお勉強。



会長登場!!



図面制作



椅子づくり



2
日目

午前中に設計希望のS君には岩崎さんの設計講座とパソコンでの図面作成体験。大工さん希望のH君には現場で電動工具を使用して椅子の作成。午後からは方眼紙に実際に間取りを書いてみる体験をしてもらいました。

完成したパースと、
椅子はそれぞれ
お土産に^ ^)



CASATAⅡ展示場の見学(見学中に会長が登場)と建築に関する色々な業種についてのお話をさせて頂き、午後からは野村さんのソーラー講座、工事中の現場の見学。



展示場や現場を見学したときの驚いた表情や楽しそうな笑顔を見ると色々と準備は大変ですが、これから建築関係を目指す生徒さん達のお役に立てたかな?と思うのでした。(庄司)



さぶちゃん通信



菊盆栽展示～大崎市市民文化祭～

今年も大崎市市民文化祭期間中に緒絶の館にて展示させていただきました。春の土作りから始まり、試行錯誤しながらでしたが今年も素敵な作品が多くできました。

また、昨年に引き続きテレビ取材して頂いたおかげで、たくさんの方にお越し頂きありがとうございました。





今回の『つぶやき』は…

オススメ!! 私のご飯の友♪



社長
「よっちゃんなんばん」

岩出山のよっちゃん農場でつくっている大崎の定番。納豆に卵に焼き鳥にご飯がすすむピリ辛のアクセントがたまらない。



加藤
「長芋」



自家栽培の長芋でとろろご飯や千切りにしてよく食べます。



佐々木
「キューリの佃煮」



近所のおばあさんに作っていただいた佃煮の食感と甘辛い味は「ひとめぼれ」に最適です。但しいただいた時にしか食べられません。



岩崎
「青唐がらし味噌(株)郡山銘販」

青唐の辛さと味噌のマイルドさが牛タンに乗せてもご飯に乗せても非常にgood!!



庄司
「大根葉の佃煮」

専務に教えてもらったレシピです。大根葉が沢山ある時にしか作れませんが、大量に作ってもあつという間になくなります。



野村
「ほやしそ」

気仙沼の山証さんで製造・販売しており、しそを加えることでほや本来の旨みが味わえる逸品です。



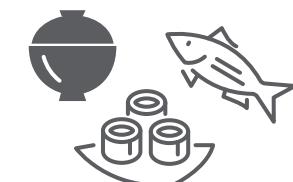
千葉
「磯納豆♪」

ご飯の友♪ 酒の友♪ どちらでも相性good!! 一度食べたら、止まらないウマさです!!



伊藤
「石巻海藻ふりかけ」
by石巻うまいものマルシェ」

とろろ昆布・わかめ・すき昆布・ばらのり・青さのり・めかぶ・ふのり、7種類の海藻が入っているふりかけです! おにぎりにも◎!!



渡邊
「中村家海の宝石箱」

アワビ・ウニ・イクラ・ホタテ・数の子…。海宝漬よりも、ちょっと贅沢な逸品です!



今野
「コストコのしらす」

万能ネギときざみノリを加えます。醤油じゃなく、麺つゆがオススメです!



氣仙
「チーズおかかご飯」

子供の給食メニュー。おかげ…と思いつながらやつてみたら意外に美味しいくて、時々食べています!



松田
「悪魔のごはん」

少し前に話題になった、揚げ玉 + 塩こんぶ + 大葉 + 麺つゆにちょっとハマりました。でも私は白米が好きっ!



菅
「納豆にプラス…」

刻んだ白菜漬けと納豆を混ぜて、ご飯の上へ!! 美味しいです。皆さんもやってみて下さい。



千葉
「やっぱり生卵」

王道のしょう油をかけて!! これが一番です。



檜野
「ホルモン」

酒にも良し、ご飯にも合うし、胃にも優しいので大好きです。

いいね!



社長がお気に入りの「つぶやき」を選んで「いいね!」していきます。100「いいね!」でハワイ旅行をGET! ?しよう~。皆さんはどれに「いいね」しますか?

編集後記



すっかり寒くなりましたが体調崩していませんか。私は雨降る中でしたが、倅田來未ライブでエネルギー充電してきました (°▽°) 今回は初めて仙台公演が千秋楽＆生配信という盛りだくさんの公演で大満足でした!! ありがとうございました。(笑)

(千葉)