

SUNSHINE

有限会社 太陽開発
鹿児島市鴨池2丁目1-12 TEL.099-255-3623
E-Mail master91@taiyou1991.com
URL http://www.taiyou1991.com

第 96号 2017年 11月発行

平成29年5月～新築～ ☺レジデンスFUKU☺

今回ご紹介させて頂くマンションは、上荒田町にある【レジデンスFUKU】です！今年の5月に完成した6階建てで、全て単身者向けの1Kとワンルーム、全19戸のマンションです。市電中洲通電停まで徒歩5分、鹿児島市立病院まで徒歩7分の場所にあります。全部で4タイプあるお部屋の専有面積は、全て30㎡前後！オーナー様が、設計の際に『大は小を兼ねる！』ということで、広めのお部屋にすることに決めたそうです。最近では、「ひとり暮らしだけど、ソファもベッドも両方置きたいから、とにかく広いお部屋がいい！」と希望されるお客様も多く、そんな希望を十分に叶えられる広さです♪建物設備はオートロックにモニター付インターホンと、防犯設備もバッチリ！もちろん、インターネット月額無料です。

また、キッチンにはIHクッキングヒーターを備付けてありますが、入居者様のさまざまなニーズに応えられるために、シンクにガス管を通し、ガスコンロを持ち込めば設置可能です。建物の1階部分は、14台収容できる駐車場!!!平成27年5月に鹿児島市立病院が上荒田町に移転して以来、病院関係職員の駐車場需要が高まったせいか、このエリアの月極駐車場はどこも満車状態。お部屋探しをされ、その建物の敷地内に駐車場の空がない場合、近隣で駐車場を確保することが非常に難しいエリアです(;_;)そんな駐車場事情のこのエリアで、約7割の入居者様が駐車場を確保出来るのが、このマンションの魅力のひとつでもあります！！賃貸マンションを新築されるオーナー様にとって、そのエリアの特性・特徴などを事前に調査し、その特性・特徴に柔軟に対応することが、満室への近道なのかもしれませんね。



1号室 28.00㎡ 2・3号室 29.75㎡ 5号室 33.66㎡

BOOKS

No.95

小川洋子さん
お薦めの三冊

- 流れる星は生きている 藤原てい
- 悪童日記 アゴタ・クリストフ
- 若き日の哀しみ ダニロ・キシュ



毎週日曜午前10時よりラジオでオンエアされている『メロディアス・ライブラリー』今年7月、番組スタート10周年を記念して、パーソナリティの作家・小川洋子さんがこの10年間に取上げた505作品の中から心に残るベストブックを三冊を挙げてもらいました。それがこの三冊です。三冊とも戦争の影響を色濃く受ける中、力強く、あるいは静かに生き抜いた女性、あるいは子供目の通して描かれた作品です。小川さんの好みがかかりますよね。ちなみに私がこの番組で読んで読んだ作品のベスト3を挙げるなら、宮尾登美子の『きのね』、アゴタ・クリストフ『悪童日記』(続編の『ふたりの証拠』第三の嘘)そして星野道夫『旅する木』ですね。三冊とも以前の“今月の一冊”の中でも紹介させて頂いています。これらの作品はどれも自分の知らない世界を教えてくれて、私に大きな衝撃を与えてくれました。『悪童日記』は、小川さんも挙げていらしたので、嬉しいです。

私は鹿屋の出身で鹿屋の同級生の関係で、今回、「おおすみ美食市場」を紹介させていただきました。「おおすみ美食市場」でおいしい新鮮な野菜、肉、魚を食べた後、高校まで過ごした鹿屋でおいしい食べ物にどんなものがあったか思い出してみました。

【生の塩ゆで落花生】…鹿児島弁で「だっきは」といいます。私の塩ゆで落花生の好みは実がしっかりとした大ぶりのものより、小粒でやわらかく、ゆで汁をたっぷり含んだもののおいしかったと記憶しています。学生として、上京していた時にアパートの大家さんへ鹿屋より送ってきた生の落花生を差し上げたら、乾燥ピーナッツは食べたことがあるが、生は初めてとのことで、塩ゆで落花生の食べ方を教えて、大変喜ばれたことを思い出しました。

【蒸したもち米】
年末、近所の親戚が集まり、恒例のもちつきを行います。庭に大釜を据え、まきでお湯をわかし、もち米を蒸します。つきたてのちは当然おいしいのですが、私は蒸したもち米に自家製のみそをつけて、あつあつの状態で食べるのがたいへん好きでした。

【鶏肉ーかしわ】
自宅で飼育している地鶏を絞めて新鮮な骨付きのかしわをダイコンと煮込むと鶏の芳醇なコクのある出汁が出て、その出汁がダイコンに染みこみ、とてもおいしかったです。地鶏の少しかたい骨付き肉をしゃぶりながら食べたのがつつかしく思われます。

【ナスのみそ炒め】
農業を営んでいた実家で作ったナスのみそ炒めを口に入れると、ジュワツとナスの汁が口いっぱいになり、ごはんが進む最高のおかずでした。鹿屋を出て、もうすぐ40年になります。鹿屋出身の方が、おおすみの食材をアピールする為に開店した「おおすみ美食市場」だと聞いています。新鮮な素材を生かした料理がリーズナブルに食べられますので、是非みなさんも足を運んでみてください。 [川越]

おおすみ美食市場

今年の8月にオープンした ～おおすみの美味しい野菜をいっぱい売るマルシェ～『おおすみ美食市場』さんへ行きましたので、ご紹介いたします。おおすみの新鮮な食を発信するアンテナショップです。顔が見える生産者の皆さんが丹精込めて美味しいお野菜を作っています。おおすみの4市5町から集まる無農薬野菜がマルシェコーナーに並びます。地産地消で大隅から鹿児島を盛り上げていきましょう！



さて、食事はですが、フレンチ出身のシェフが作る料理はボリュームと食べごたえがあって一回「おおすみ」を堪能しました♪畜産も豊かな肉料理ももちろんですが、フレッシュなお野菜がビュッフェスタイルで食べれるので、食が進みます。スパアリブやお魚は肉厚でジューシー、必食です。



生ハム 迫力のスパアリブ

おおすみの自然を直売

メニューを倍くらいに増やしたいと総支配人の黒木さん。もっとたくさんの方におおすみの色んな料理を食べて欲しいと思いました。



おおすみ朝どれ野菜ビュッフェ

イベント等も開催されてるようで、お店の情報はfacebookでお知らせしてるそうです。ご覧ください。

- マルシェコーナー 10:00～20:00
- レストラン
ランチ 11:30～14:30
メインメニューにサラダ・ドリンク・スイーツのビュッフェ付/¥1,200～¥1,500
ディナー 17:30～22:00
各種メニュー/¥500～¥1,500をご用意
- テイクアウト 11:30～20:00

(注)目を離すとなくなります



大隅黒毛和牛ステーキ タイのポアレ



ドラマの翼

新コーナー「ドラマの翼」です。ドラマが旅した美しい風景をご紹介しますね。第一回はアメリカのヨセミテ国立公園です。



鹿児島市松原町11-20
▲マルヤガーデンズから徒歩5分
TEL 099-208-8080
※定休日 毎週木曜

