



お客様とおうちでつながる未来を願い



向島百花園入口 入場料大人 150 円

200年の歴史 江戸の花園



向島百花園



向島百花園は、墨田区東向島にある都立の庭園です。江戸風情の残る、手入れの行き届いた園内に四季折々の花々を咲かせています。初春の梅や秋の萩はことに有名です。

発祥は江戸時代(1804年)で、骨董商によって梅園として開園されました。当初は詩歌に詠まれている秋の七草などの植物が植えられ、百花園の名のごとく四季を通じて花の咲く庭園として、文人や江戸庶民に親しまれてきました。

江戸、明治、大正時代から続く歴史の中では、度重なる隅田川の洪水や関東大震災、東京大空襲での建物の焼失等、苦難がありましたが、「百花園」として復興し、1949年に再開し現在に至っています。往時の趣を保っている園内の景観、遺跡は1978年には国の名勝・史跡に指定されています。

園内からスカイツリーを望む立地にある、こじんまりとした庭園で季節の草花を見つけて春のひとときをのんびり過ごすのもお勧めです。

また、初詣に訪れる人も多い「隅田川七福神巡り」※は向島百花園が発祥の地で、七福神の一つである「長命寺」の門前には、江戸時代から続く有名な桜餅屋の「山本や」があります。江戸の歴史を感じながらの散策も楽しめます。

アクセス 東部スカイツリーライン「東向島駅」より徒歩7分

墨田区東向島 3-18-3 03-3611-8705



◎お出かけの際は、体調や社会の状況を見て判断しましょう◎

都市工房 通信

VOL43

ホームページもご覧ください ♡



ホームページ



リフォーム

April 2020

4月号



〒132-0015

東京都江戸川区西瑞江3-11-7

☎03-3698-0118 FAX 03-3670-4980

うらかな春になりましたが、昨年末以来のコロナウィルスが社会にも経済にも影響を及ぼしていますね。

感染に注意しながらも、楽しいことを見つけて明るく
過ごしましょう！



5年ぶりに咲いた
シクラメン♡

周辺の景色を映す園内の池



隅田川七福神

多聞寺(毘沙門天)白髭神社(寿老神)
百花園(福祿寿尊)長命寺(弁財天)
弘福寺(布袋尊)
三囲神社(大黒天・恵比寿)



～現場大好き社長のちよこっとアピール～ ㊟メーカーの受発注停止の中で

今般の新型コロナウイルスの感染拡大の長期化で、3月に入ってすぐに、商品の部品を製造するサプライヤーからの商品調達が困難になりました。軒並みに商品の受発注がストップとなり、施工中のお客様のことを考えると一瞬アタマが真っ白になりました。

すぐに同等品を扱う業者さんにあたり、何とか調達することができています。ご心配をおかけいたしました。おお客様のご理解と、取引業者さんのご協力で、ほぼ大きな影響なく工事を進められています。部品調達も徐々に回復してきており、今後の施工も最善の対策で進めていく所存です。ご心配な点は遠慮なくご相談ください！



広報kのプチ情報

～助け合いと工夫で新型コロナウイルスに負けない暮らしを～














新型コロナウイルスの感染が世界各国に広がり、さらなる感染拡大を抑える対策として出入国制限をする国も日々増えている状況です。国内でも小中学校の休校を始め、行動の自粛も求められ、生活や経済への影響が少なからず出ています。まずは正しく感染予防して、こんな時こそ周りの人とお互いに助け合い、不自由なことは工夫して、新型コロナウイルスの脅威を乗り越えていきたいものですね！

落ち着いた消費行動をしましょう！

「みんなで分け合えば、できること」ポスターは、東日本大震災の時に広まって、落ち着いた消費行動をしようと呼びかけられました。マスクが買えなかったり、WCペーパーがないとのデマがあったりしましたが、ひとりひとりが落ち着いて「買い占め」等はやめたいものですね。

みんなで分け合えば、できること。

 12ロール	→	 1,000人分
 10リットル	→	 4人
 1斤	→	 1家族分
 1本	→	 10人分
 5kg	→	 120人分
 1個	→	 100人

食品、日用品の買いすぎをお控えください。分け合う気持ちを大切に。
— 2011 東北地方太平洋沖地震 —

ペーパー ガソリン 食パン ガスボンベ お米 電池



春休みのお子さんと一緒に！

旬のいちごでジャム作り

小粒で新鮮ないちごを見つけたらぜひ作ってみてください。いちごの分量に対して30%のお砂糖でちょうどよい甘さです。

【材料】 いちご1パック 250グラム
砂糖 75グラム レモン汁 大匙1



【作り方】

- ① いちごは洗ってヘタを取り水気を拭いておきます。
- ② ナベに①を入れ、分量の砂糖をまぶして30分置きます。
- ③ レモン汁を加え、やや中火にかけ、アクを取りながら煮詰めます。とろみが出てきたら火を止めます。
- ④ 容器に移し、保存は冷蔵庫に入れ、一週間くらいで食べきりましょう。