

# 工事現場拝見!!

ここでは、当社で工事をさせて頂いたお客様のお宅をピックアップしてご紹介いたします。

## ～17様邸住宅改修工事～



築18年のこちらのお宅は、この度外部と内部の改修工事をまとめて行うことになりました。

今回のような工事が、住宅エコポイントの対象となりました。

今回は、住宅エコポイントの対象となる工事があったため、合わせて54,000ポイント(54,000円相当)貰うことができました。

足場を掛けて、まず既存のサイディングを剥がしていきます。



サイディングを剥がすと、こんな風に腐っているところも。外から見ただけでは分からない部分もこうして確認し、悪い部分は直しながら工事を進めていきます。



玄関ドアは断熱性能の高いものに新しく交換しました。



エコポイント対象。



窓ガラスの交換

エコポイント対象。



手摺の取付け

エコポイント対象。



段差の解消

完成です!!



キッチン・お風呂などの水廻りも新しくなりました。



- サイディング トステム 煉瓦S X
- キッチン INAX OVA
- ユニットバス INAX ラバス
- トイレ INAX ベーシアVX



# エルム通信

～夏号～  
10.07.01 Vol.10

札幌市厚別区に、エルムの家が完成しました!!

エコポイント対象住宅  
300,000Pt



ダウンライトで|| すっきりとしたキッチン



【詳細】 ●1階 20.3坪 ●延床面積 40.6坪  
●2階 20.3坪 ●敷地面積 50.0坪

お施主様のご要望と使い勝手を考慮し、何度もお打合せをした結果、プラン17回目で納得の最終プランが出来上がりました。



お施主様よりー

急な変更にも快く対応していただき、想像通りのマイホームを建てることができました。何度も足を運んでくださった巽さん、西方さん、感謝です。沖田さんにもどうぞよろしくお伝えください。これからもよろしくお願い致します。



掘りごたつ



トイレ



明るく開放的なリビング



エッグバス



洗面化粧台



インターネットもできる2階のフリースペース

この街で生まれ育って32年  
エルム建設株式会社  
北広島市共栄町4丁目17番地8  
Tel 0120-370-240  
E-Mail house@elmnet.co.jp



# 冷凍で賢く保存

食べきれない食材を保存するのに欠かせない『冷凍』。保存するだけでなく、工夫次第で料理の手間が省けたりと一石二鳥なことも。今回は、ちょっと役立つ冷凍方法をご紹介します。

## 『肉』をおいしく冷凍するポイント

—新鮮なうちに—  
買ってきたらまず、使わない分は先に冷凍してしまいましょう。使う分だけ無駄なく解凍できるように、『小分け』しておきます。

—余分な水気は切る—  
この『水気』があると霜が付きやすく、肉の味が落ちたり、いやな臭いの原因にもなるため、余分な水分はキッチンペーパーなどで吸い取ります。

—空気をシャットアウト—  
冷凍している時でも空気に触れると酸化してしまい味も落ちるため、保存する際は、ラップなどできっちり包み、密閉袋へ。その際も、ストローを差し込み空気を抜くなどして極力空気に触れないようにして密閉します。

### 傷みやすい肉のランク

『形』部門 | 『種類』部門

- |          |       |
|----------|-------|
| 1位 ひき肉   | 1位 鶏肉 |
| 2位 薄切り肉  | 2位 豚肉 |
| 3位 角切り肉  | 3位 牛肉 |
| 4位 厚切り肉  |       |
| 5位 ブロック肉 |       |

鶏ひき肉が最も傷みやすいですね。

—急速に冷凍する—  
食材は、凍るまでの時間が短ければ短いほどおいしさを保てるので、薄くのばしたり、熱伝導率の高いアルミなどの金属のトレイ（お菓子の入っていた空き缶などでも〇）を下に敷くと短時間で冷ややすく、凍るまでの時間を短縮できます。逆に、スーパーで売られている発泡トレイのままだと冷えづらく、空気も入っていて酸化しやすいため、いわゆる冷凍やけをしやすくなってしまいます。容器を変えろというひと手間をかけることも、おいしさを保つポイントの1つです。

—解凍する—  
氷水に浸けて解凍すると、旨みを含むドリップが出るのが抑えられ、品質を保ったまま解凍できる上、なんと常温で置いておくより早く解凍できるのでおすすめの解凍法です。手間を掛けない方法としては、冷蔵庫でゆっくり解凍させる方法があります。時間がかかるので、夕食に使いたい場合はその日の朝に冷蔵庫に移しておく〇。※常温での解凍は、ドリップが多く発生する上、細菌が増殖することがあるので今の時期は特に避けたほうが良いようです。

## 『製氷皿』を使って冷凍

様々な種類が売られている製氷皿を使ったアイデアをご紹介します。

●だし汁・・・作っただし汁を製氷皿に入れて凍らせます。凍ったものを密閉袋に入れて、中の空気を抜き冷凍保存すれば、必要な時に必要な個数だけを取り出して使うことができ便利です。だいこんおろしや長いものをすりおろしたものなども同様にして使えます。※液体は凍るとかさが増えるので、製氷皿に入れる量は八分目を目安に。



その他にも・・・少量しか使わずに余してしまいがちな生姜やレモン、離乳食のお粥やすり潰した野菜なども、小分けにすることで必要な分だけを使うことができ無駄も省けます。

●お弁当のおかず・・・大きめの氷を作る用のフタ付きの製氷皿に、アルミカップやシリコンカップをセットして、その中にお弁当のおかずを入れて冷凍。今の時期なら凍ったままお弁当に詰めれば保冷剤代わりにもなって良いですね。

## こんなものも、形を変えて冷凍

そのままでは冷凍に不向きなものでも、ひと手間かけることで冷凍保存ができるように。



生では冷凍できない代表格のじゃがいもは、茹でて潰してマッシュポテトにしてから冷凍。ポテトサラダやコロケに。



生のものをせん切りやみじん切りにした状態、またはそれを炒めたり、レンジで過熱したものを冷凍。カレーやハンバーグに。

# ☆レシピ☆

【鶏肉と三つ葉のゴマ和え】 4人分

### 材料

- 鶏ムネ肉 ..... 1枚
- 三つ葉 ..... 2袋
- 醤油 ..... 大さじ1

調味料A (なめらかになるまでよく混ぜる)

- 醤油・だし汁・マヨネーズ ..... 各大さじ1
- 練りゴマ ..... 大さじ2



- 1、鶏の皮を剥ぎ、均一な厚さに切ります。醤油を塗ってしばらく置き、下味をつけます。
- 2、醤油がなじんだら、魚焼きグリルで焦がさないように焼きます。粗熱がとれたら身を細く裂きます。
- 3、三つ葉は茹でた後一度冷水中に漬けます。水気を絞り4cmほどに切ります。
- 4、調味料Aに鶏肉と三つ葉を加え、なじませて完成です!!

## けんちく豆知識

### インターホン今昔

どんどん進化を続けているインターホン。玄関の鍵なんてかけなくてもいい、おおらかな昭和の時代ではボタンを押して音が鳴るだけの『ドアチャイム』が一般的で、これで充分でした。



ドアチャイム



インターホン

時代が進み、押し売りや強盗などの犯罪が増えると、訪問者が何者かを確認するために、室内と玄関で会話ができる『インターホン』が普及しました。

その後、音声だけでは不安だと言う声が高まり、目で見て確認出来るよう『カメラ付きインターホン』が登場。当初は白黒画像でしたが、しばらくするとカラー映像に進化しました。



カメラ付きインターホン

現在ではさらに多機能になり、訪問者を録画し記録、携帯電話から操作、光りや警告音・男性の声で威嚇するなど防犯機能が付き、電気錠と連動し玄関の鍵を開け閉め出来るなど多種多様です。



テレビドアホン

便利になるのはもちろん良い事ですが、ここまでしないとお客様を安心して迎えない世の中になってしまったのは少しだけ寂しい気もします。しかし、そうも言っていられない今の世の中、防犯対策も怠ってはいただけませんね。※インターホンのお取替え工事承っております。

### ・・・北ひろしま散策

ベルおばさんのパン工場 鈴や ●今回は、江別恵庭線沿いの赤い壁が目印のパン屋さん『鈴や』さんにお邪魔しました。もともとは専業主婦だった店長の柳田さんが、昨年の9月にオープンしたこちらのお店では朝4時過ぎからパン作りが始まり常時30種類ほどのパンが並んでいます。「パンを選ぶ楽しみや店の人との会話を楽しんで買い物をして行ってもらいたい」と柳田さん。気さくな人柄と毎日パンの種類が少しずつ変わる店内では、楽しく買い物ができます。常連さんに人気の食パン(¥240)は生クリームが入っていて、もちりとした食感。最新発売の「ツイスト」シリーズ(¥80)はキャラメル・いちご・チョコなどの種類があり、表面のサクサク感と中のもちもち感が絶妙でこちらも人気の商品です。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄り下さい。

