



カウンター下の扉を開けると、そこには床暖内蔵のFF暖房器が設置されている。(写真は扉を開いた状態)
出窓の両サイドにはデザイン性の高い左右対称の調和が美しいガラス扉の書棚を造作。



木目の質感が落ち着いた仕上りの、格調高い建具を採用。キッチンの立ち上りの壁にはニッチを造作。色の違うクロスがアクセント。



天井の下がり壁にスポットライトを取付けデザイン的に再利用。



ちょっとしたニッチ使いがハイセンスな仕上りに。



増築した洋室には大容量のクローゼットを新設。自分流の収納空間を実現。(写真は扉を開いた状態)



限られた空間でもニッチの造作で収納力が向上。



増築前

増築後

【シンプルモダン】
シンプルな形を引き立てる白黒の対比感がセンス良く調和。



改修前



改修後

こだわりの
住まい
づくり

増築編

端正な大人の美空間 多彩な収納が魅力の家

(恵庭市 M様邸)



「ニッチ」とは？
装飾のために壁面をくぼませて造られた飾り棚のことです。

こだわりの
住まい
づくり

外壁編

落ち着きある配色が上品な外観を演出

【ナチュラルモダン】
石柄をアクセントとした張り分けで優雅さと品の良さを表現。
(北広島市 M様邸)

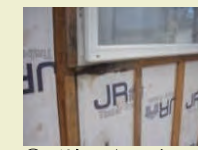


改修前



改修後

刻々と変化する表情、存在感ある総タイル張り



①下地のチェック



②悪い下地の交換とタイルベース張り



③コーキングで雨の侵入を防ぐ



④タイルを引っ掛けボンドで固定

【シック】
伝統を感じさせる深みのある本格的なタイル使いが、落ち着きと格調の高さを醸し出す。
(北広島市 K様邸)



改修前



改修後(塀のタイルともみごとな調和)

この街で生まれ育って35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



実践カラーコーディネート 外装編

同じカタチの家でもこんなに変わる！

同じ形状の外観も、外壁と窓の組み合わせ次第で見え方が大きく変わります。住まいを变身させるコツをパースを使ってご紹介。



南欧カジュアル

明るい色調とやさしい質感が南欧風で、カジュアルな雰囲気表現。

デザインイメージ

明るい 活気 可愛い
楽しい 自然



エレガントモダン

穏やかなトーンの組み合わせの中に、上品さと洗練された雰囲気表現。

デザインイメージ

優雅 上品 繊細
フェミニン クリア



ナチュラルベーシック

温もりのあるやわらかな色調が、落ち着いた知的な雰囲気表現。

デザインイメージ

くつろぎ 格調高い シック
温もり 優美



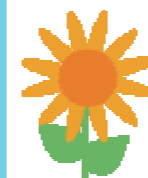
スタイリッシュ

色を対比させた強めの濃淡が、ひきしまった端正な雰囲気表現。

デザインイメージ

シャープ 風格 ダンディ
スマート 端正

2013
SUMMER
夏



夏バテ予防、疲労回復の力強い味方



夏野菜で暑さを乗り切る！

梅雨が明けると旬を迎える夏野菜。夏を乗り切るパワーを豊富に蓄えた旬の野菜たちをおいしく食べて、夏バテ知らずの体にならねば！

ほてった体を健康的に冷やす

暑いからといって冷房や冷たいドリンクに頼りすぎると、夏バテを促進する原因に。体を冷やす野菜で健康的にクールダウンしましょう。夏野菜の代表、ナスやキュウリ、トマトや冬瓜などは体にこもった熱を内側から冷やしてくれる効果があります。煮びたしや酢の物、サラダにして冷やして食べれば、層効果的。

ビタミンCで疲労回復

夏の暑さや紫外線はストレスとなつて、だるさや食欲不振、睡眠不足など、さまざまな体調不良を引き起こします。そんなとき

弱った胃腸にネバネバパワー

に頼れるのが夏野菜のビタミンCです。ビタミンCは免疫力を高めて、ストレスへの抵抗力を高めます。ゴーヤやトマト、グリーンアスパラ、枝豆などは夏野菜の中でも特にビタミンCが豊富です。独特のぬめりがおいしい夏野菜、オクラとモロイヤ。ぬめりの成分はムチンという食物繊維で、胃や腸の粘膜を保護して、消化不良や食欲不振を防ぐ働きがあります。サツとゆがいて細かく刻み、そうめんにつゆに入れたり、和え物やスープなどにどうぞ。ナメコや納豆など同じぬめりのある食材とも相性抜群。

夏野菜がすすむソース2種

旬の野菜をスティックやサラダにして特製ソースでもりもり食べましょう。作り方はそれぞれの材料を混ぜるだけ。分量もお好みで調節してください。

梅肉ソース クエン酸パワーで食欲増進

梅干(たたく)	大きめの物4~5個
大葉(みじん切り)	2枚
煎りゴマ	適量
酒	小さじ1
みりん	小さじ1
しょうゆ	適量

にんにくソース にんにくパワーで疲労回復

にんにくのすりおろし	1~2片分
玉ねぎのすりおろし	1/4個分
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
ごま油	小さじ2



暮らしのワンポイント

住まいに風の通り道を作って、夏でも涼しく快適に！
窓は2か所以上開け、入り口を大きく、出口を小さくするのがポイント
窓を開け放って、家中に自然な風を取り入れましょう。大切なのは風の入りと通り道、出口を確保すること。リビングの窓から入った風が家の中を通り抜け、別の窓から出るようにすると通気性が高まります。温かい空気は上に行くので、1階から2階に風の通り道を作るのも効率的。また、入り口は大きく、出口は小さく開けると風がよく流れます。

暮らしのヒント ●● 火を使わないクッキングの工夫

電子レンジ、市販の食材の活用で、ガスやIHを使わない調理を。

夏場のキッチンでは、煮炊きの時間はできるだけ少なくしたいもの。そこでおすすめなのがガスやIHヒーターなどを使わない調理の工夫です。切って混ぜるだけのサラダ、前菜、缶詰やびん詰などの活用、加熱は電子レンジでチン！これだけでずいぶんらくちんになるはず。省エネクッキングで夏を乗り切りましょう。



お客様アンケート抽選会開催

お客様アンケートに、工事のご意見・ご感想をご記入頂いた方を対象に抽選会を行っております。当選した方は次回のエルム通信「秋号」で発表致します。お楽しみに♪

