

2013年エルのリフォーム事例

昨年エール建設で施工させて頂きましたリフォーム工事を一部ご紹介♪
さらに施工事例をご覧になりたい方は当社のホームページをご覧ください。(http://www.elmnet.co.jp)

札幌市F様邸外壁改修工事

外壁材Data メーカー/IG KOGYO
材質/ガルバリウム鋼板



札幌市T様邸室内改修工事

建具Data メーカー/LIXIL
建材/ウッディーライン



北広島市Y様邸台所造作工事

造作Data メーカー/オリジナル造作
材質/集成材・ランバー



北広島市F様邸外壁塗装工事

塗装Data 塗料/シリコン
工法/ローラー仕上



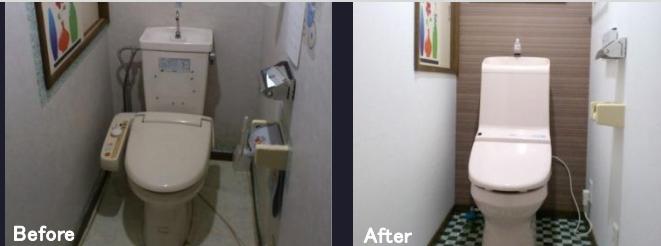
札幌市F様邸キッチン改修工事

システムキッチンData メーカー/タカラ
材質/ホーロー



北広島市S様邸トイレ改修工事

洋便器Data メーカー/TOTO
機種/ZJ1



2013秋のリフォーム相談会キャンペーン「定山溪温泉ペア1泊2日」

当選者発表！！

厳選なる抽選の結果、下記の当選者が決定いたしましたので、ここに発表させていただきます。ご当選者の方には当社より当選のご連絡を差し上げております。

北広島市里見町	Y様	(和室改修工事)
北広島市共栄町	O様	(住宅改修工事)
北広島市稲穂町	O様	(屋根張替工事)

エール通信

～春号～
2014.03 Vol.25

こだわりの住まいづくり **外壁編**

ナチュラルで落ち着いた仕上がり
凍害・雪害に強い金属外壁材 (恵庭市 E様邸)

After

外装リフォームのポイント

外装をリフォームする際、下地処理が重要になります。劣化した下地の上に新しい外装材を張っても意味はありません。きちんとした下地処理を施すことで、現在の建物をさらに長持ちさせることが出来るのです。また、問題の早期発見は補修にかかる費用を抑えることもできるのです。

工事前のE様邸の外壁は窓廻りや換気口付近が凍害で、サイディングがボロボロになっていました。下地の状況も心配なため、既存のサイディングを全て撤去し、下地の腐食部分も交換しました。耐食性に優れ、サビにも強く、防食、断熱性も高いガルバリウム鋼板のサイディングを使用し、まるで新築のような仕上がりになりました。



この街で生まれ育って36年
エール建設株式会社
北広島市共栄町4丁目17番地8
Tel : 0120-370-240
E-Mail : house@elmnet.co.jp



うららかな花の季節がやってきました。
ひと手間で行える手軽なフラワーア
レンジメントで、毎日の暮らしに彩りを添
えてみませんか。

2014
SPRING
春

春のお花で アレンジメント

さりげなく、可愛く
まとめてみましょう

花に囲まれた暮らしは素敵だけれど、自
分でセンスよく飾るのは難しい、そうお考
えの方は多いのではないのでしょうか。そこ
で今回は、簡単にできてお部屋のセンス
アップ効果も抜群のプチ・アレンジメント
をご紹介します。

専門知識や豪華な器はいりません。特別
な日のための派手なアレンジメントとはま
た違う趣の、普段使いのさりげないお花
です。ポイントは、可愛らしく小ぶりにま
とめること、あえて大げさにしないこと。
さっそくチャレンジしてみましょう。

アレンジメントのアイデア
食器や空き瓶を使って



カップは小さなアレンジ
にぴったり。こんもり活
けると可愛らしくまとまり
ます。テーブルの上に飾
れば食事やお茶の時間
がぐっと華やかに。

マグカップやグラスなどの食器、化粧品や
調味料の空き瓶も、水さえ張ればどれ
も花器に早変わりします。
身近にある小さな器を見まわしてみれ
ば、意外なものが見えるかもしれません。

チューリップ、ランキユラスにアネモネ...
花屋さんの店先にもお庭にも、春色の花が
揃いました。華やかなピンク、元気のする
オレンジやイエロー、清潔感のある白。お部
屋の雰囲気にあわせて飾ってみましょう。



輸入食品のおしゃれな瓶などは、使いき
ても捨てずにとっておきましょう。
空き瓶には麻ひもやリボンを結んだり、和
紙やシールなどを貼ってみるのもおすす
めです。ただし装飾は控えめに、あくまで
さりげなく飾るのがおしゃれに見えるコツ
です。

アレンジメントのアイデア
並べて変化を楽しむ

ぽつんと一つだけ飾ってみるのもいいです
が、大きさや形の違う花器をいくつか並べ
てみるのもおすすめです。それぞれに別

の花を活けてみれば、また違った味わいが
楽しめます。



キッチンカウンターや本
棚、窓枠など、幅のある場
所なら横一列に。アイ
ビーなどの葉物を巻いた
り、花器どうしをつなぐよう
に活けてみても素敵です。

お部屋の中に小さなスペースをみついたら、
まずは草花を輪だけでもよいので、気軽
に飾ってみましょう。

暮らしメモ

プチ・アレンジメント
実践テクニック

ここでは、実際に活ける時の注意点をチ
ックをご紹介します。

花の切り分け

枝分かれしている花は色々な長さで切り
分け、器に合わせて使い分けましょう。背
の低い器なら思いつく短く数センチに
しても◎。

色は3色程度まで

小さな器に色とりどりの花はNGです。
花を組み合わせる時は、まずはメインと
なるベーカーを決めて、合わせてサプカ
ラーを選びます。多くても3色以内にお
さめますよ。

広口の器に綺麗に飾るコツ

カップのような広口の器を使う場合、花
がばらけてしまう手前までとまらないか
も心配です。そんな時はあらかじめ輪
ゴムで束ねたり、セロテープで仕切りを
作りたりといったテックが使えます。



まず手の中で形を整え
て、気に入った形ができ
たら輪ゴムで束ね、最後
に茎の長さをそろえます。



セロテープを器に直接
貼って仕切りを作れば、
剣山やオアシスの代わり
になります。

ライフサイクルで考える リビングのスタイル

わが家の「今」にあわせた
ベストなリビングの形とは

結婚、子育て、老後と、大きな人生
の流れの中で、家族の形はたえず変
化し続けています。例えば核家族
ならば夫婦二人からはじまり、子育
てを行いながら子どもが巣立ち、
また夫婦二人の暮らしへと戻りま
す。そんな人生の舞台となる家、と
りわけリビングは、家族のコミュニ
ケーションのメインステージです。
リビングは、自分たちの今の暮らし
に合わせて、ちょうどいい形に変え
ながら使いたいです。例えばカップ



暮らしのヒント ●● 春を楽しむアウトドアリビング

第二のリビングとして、庭やバルコニーをもっと楽しもう
リビングと隣接して庭や広めのバルコニーがあ
るなら、リビングの延長としてもっと活用してみ
ませんか。パーティや軽い運動、リラックスタイ
ムに、さまざまな使い方ができる空間です。
ガーデンテーブルやチェアをセットして、日差し
が気になるなら日よけシェードやパラソルを。開
放的なリビングのある暮らしをはじめましょう。



暮らしのワンポイント

文化を知って食事ももっと楽しもう
豊かな自然の恵みを、美味しく、楽しく食べて健康に
ユネスコ無形文化遺産に登録された話題になった和食ですが、単なる料理
法のことでなく、日本に根付いた「食文化」を指すそうです。自然の幸を活
かしたバランスよく健康的な食事、季節の表現なども含めて和食文化とい
うのです。体によい新鮮な旬の食材を使った見た目にも楽しい食事作り。
和食だけでなく、毎日の献立すべてに取り入れられる考え方がです。

二人の空間を大切に
カップルのリビング



大きな空間を活かしたリビングは、いつもお互
いの存在を感じられるコミュニケーションの場。
広々としたリビングは友人を招いてのパーティ
ーにもぴったり。



頭のいい子を育てる、
学習スペースのあるリビング



子どものいる家庭から成績アップの秘訣とし
てよく聞かれるのがリビングの学習スペース。
学習机はほかの家具と馴染みのいいシン
ブル・コンパクトなものを。



熟年夫婦のための、
書斎とサロンのあるリビング



書斎やPCスペース、趣味の集まりに活かせる
プチサロンのあるリビング。間仕切りには家具
調のパーティションや両面収納、棚飾りなどが
活躍します。



暮らしのレシピ

春野菜とハーブたっぷり
豚のグリル



キッチンの魚焼きグリルを使って、こんがりとお肉を焼いてみましょう。ハーブ
や玉ねぎで下味をつけて、付け合わせにはたっぷりの春野菜を。

- ▼材料(4人分)
- 豚ロース肉(とんかつ用).....4枚
 - 【マリネ液】
 - 白ワイン.....大さじ2
 - ローズマリー.....1~2枝
 - タイム.....1~2枝
 - 玉ねぎスライス.....中1/4個
 - にんにくスライス.....1かけ
 - オリーブオイル.....大さじ1
 - 塩・こしょう.....適量
 - 【つけ合わせ】
 - クレソン.....2束
 - ルッコラ.....2束
 - マッシュルーム.....4個
 - ペピーリーフ.....1袋
 - 【ドレッシング】
 - オリーブオイル.....大さじ1~2
 - さとう.....小さじ1
 - 塩・こしょう.....適量
 - 白ワインビネガー.....大さじ3
- ▼作り方
- ① 豚肉は筋を切り、マリネ液といっしょ
にビニール袋へ。袋ごと揉むようにま
ぜたら、そのまま常温で30分~1時間
程度おく。
 - ② ドレッシングの材料はあらかじめま
ぜしておく。クレソンとルッコラはざく切
りに、マッシュルームは薄切りにする。
 - ③ グリルを1~2分ほど予熱しておく。
1の豚肉を並べ、こがさないよう中火で
約5分、裏を返して更に5分ほど焼く。
 - ④ ポウルにつけあわせの野菜類をす
べて入れ、ドレッシングであえる。
 - ⑤ 豚肉が焼きあがったら食べやすい
大きさに切って盛りつけて、つけあわせ
のサラダを添えて召し上げ。



抽選の結果【恵庭市松本町E様】【北広島市広葉町K様】が当選されました♪
たくさんのお客様から貴重なご意見を頂きスタッフ一同、心より感謝申し上げます。
ご協力ありがとうございました。
皆様から頂きましたお声を励みに、今後とも信頼に応えられるよう一生懸命努力し
て参りますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

恵庭市E様 北広島市K様