

冬を迎える前に...

# 冬支度はお済みですか？

## 住まいを守る「屋根」・「外壁」の状態は大丈夫？

### 外壁のチェックポイント



ひび割れ・剥離



凍害



コーキングの劣化



塗装が手に付く  
(塗装の白亜化)

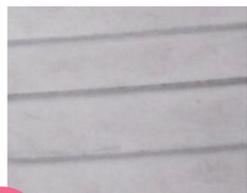
### 屋根のチェックポイント



放っておくと...



雨水などが内部に侵入し、建物の躯体がダメージを受けることになります。ひどくなると直すための費用も大きくなってしまいます。



色あせ



サビ

きちんとした塗装工事は、塗りたてはなんでも綺麗に見えます。でも、下地処理に手間を掛けてあげないと、いくら良い塗料を使っても長持ちしないのです。屋根塗装の主な流れをご紹介します。



- 【足場掛け】** 安全性の高い足場によって丁寧な施工が可能となります。
- 【残水確認】** 強風を吹付け、水分がないか確認して作業を進めます。(作業前毎回)
- 【ケレン】** サビ落としの作業は塗料の密着性を高めるためにも大切な作業。
- 【清掃】** ケレン後のサビを拭き取り、塗装が剥がれた部分はサビが落ちた証拠。
- 【下塗り】** サビ止めを塗る箇所を全体か部分的かは状況次第。今回は全体塗装。
- 【本塗り】** 錆止めと相互の状況と仕上げ塗装状況。長持ちのシリコン系を使用。
- 【完成】** 白いラインを入れたら住宅の雰囲気がこんなにも変わりました♪



# エルム通信

## 秋

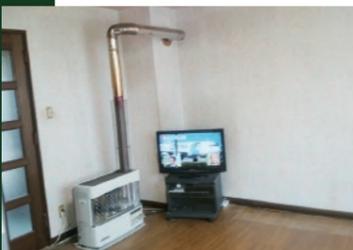
2016.9  
vol.35

こだわりの  
住まいづくり  
全面改装編



※イメージパース

夫婦二人ゆったりとした生活  
広々と開放感のあるLDK  
〔北広島市S様邸〕



※イメージパース



**【エルムスタッフブログ】** 今年で10年目 毎日更新中!!

工事現場の様子からイベントのご案内、ペット自慢まで、社員の目線で日々の様々な出来事を綴っております。是非ご覧くださいませ!! <http://www.elmnet.co.jp/>



お客様の声  
退職後、気持ちよく住みたいという願いがかないました!

エルム建設では工事終了後、工事をさせていただきましたお客様を対象に、アンケートを実施しております。アンケートにご協力いただきました方全員に、もれなく500円分の図書カードをお送りしております。さらにWプレゼントとして、抽選で2名の方に「エルムおたのしみ箱」をプレゼント♪

### プレゼント当選者



皆様からいただきましたお声を励みに、今後とも信頼に応えられますよう努力して参りますので、何卒よろしくごお願い申し上げます。



この街で生まれ育って38年

## エルム建設株式会社

北広島市共栄町4丁目17番地8

フリーダイヤル 0120-370-240 メールアドレス house@elmnet.co.jp



## おしゃれで使える簡単アイデア！ 季節を楽しむ 壁のアレンジ術

普段は意識することの少ない「壁」スペースは、実は常に視界に入り部屋の印象を左右する重要なポイント。簡単なところからアレンジに挑戦してみませんか。

### 簡単&手軽に 秋らしさをとりいれる

壁アレンジの第一ステップには、ウォールステッカーやシートがおススメ。貼るだけで、がらりと部屋の雰囲気を変えることができます。切り抜きのイラストタイプから、実際に文字を書ける黒板調シートまでバリエーション豊富で、部屋の雰囲気や用途にあわせて選べます。

ほかにもマスキングテープで写真やポストカードを壁に貼るのもいいでしょう。アレンジの際は、色味を暖色系で統一したり、木の実などのアイテムと一緒に飾ったりすれば秋らしさの演出も可能。ステッカーなどは壁に貼っても簡単にはがせるものが多いですが、商品によって粘着剤などが異なりますので、購入時に必ず確認するようにしてください。

### DIYで 飾り棚を設置しよう

ボックス型や一枚板の棚型など、さまざまなデザインが選べる飾り棚は、収納としても活躍するお役立ちアイテム。棚は大き

すぎるとい場合は、細い棒状の木材を押しピンなどで設置して(※)、小さなアイテムを並べてみるなど、自由な発想で壁を飾ってはいかがでしょうか。

写真やポストカード  
 マスキングテープで四方を囲ってフレーム風に

黒板シート  
 かわいくおしゃれなうえ予定を記入するなどの実用性も

ウォールステッカー  
 照明のスイッチなどに小さくあしらって

飾り棚  
 一度とりつけば収納としても活躍します

ドライフラワーや木の実  
 壁にプラスして秋らしさをとりいれて

空間の雰囲気を大きく左右する壁スペース。簡単アレンジで秋を楽しむ方法を紹介します！

ドライフラワーや落ち葉など秋らしいアイテムをプラスしながら、季節を楽しむアレンジに挑戦してみてください。

カラー  
 黄色や赤など暖色系で統一すれば、寒くなる季節も温かに

※壁材が石膏ボードの場合は専用のアンカーなどをご利用下さい。

### 暮らしメモ

いざ壁アレンジをはじめると、壁紙が気になってくるという人もいます。ここでは部屋の用途に適した壁紙選びの基本を紹介します。

#### 部屋の用途にあった壁紙を選びましょう

壁紙の色を選ぶ際の基本は、活動内容に適した色味を選ぶこと。毎日過ごす場所ですから、無理なく日々を充実させることができる、心地よいものを選びましょう。また1日の疲れを休める寝室なら鎮静作用のある寒色系を選ぶなど、色の心理作用を考慮して選ぶのも一つの方法です。

#### アレンジしやすい色を選ぶのもおススメ

リビングのように家族で過ごす空間は、季節ごとのアレンジを前提に選んでみてください。淡いベージュなどのあわせやすい色を壁紙に選んでおけば、カーテンやクッションなどファブリックの色をアレンジしやすくなります。寒い季節は暖色、暑い季節は寒色と使い分けてみてください。



色の心理作用で壁紙を選ぶなら、寝室は鎮静効果の高い青系がベスト。リネンなどを同色系に統一するのもGood!

## 食欲の秋！ひと手間かけて野菜をもっと美味しく食べましょう 用途に合わせて自由自在！ 干し野菜&果物ライフ

食欲の秋にこそ試したい食材保存法が、干し野菜&干し果物。うまみが凝縮した美味しさを生かすうえ、使い切れなかった野菜を長持ちさせられるなど、うれしいポイントが盛りだくさんです。

### おススメ素材と基本のつくりかた

空気が乾燥する秋・冬は干し野菜づくりに最適な季節。おススメ食材は、つくりやすいキノコ類や、2〜3時間さっと干すだけで美味しくなるたまねぎ、にんじん、ミニトマト、キャベツなどの葉もの野菜。パスタ、炒め物、煮物などにそのまま入れて調理できます。しっかりと干してそのまま食べられるりんごにもぜひ挑戦してみてください。

つくりかたは材料を洗って切り、水気を拭きとぎるに並べ、風通しのよい場所に干すだけ。時間帯は日中(10時〜15時)が目安。夜は二度取り込みます。しっかりと水分を飛ばした場合は、市販の切り干し大根などと同様に水で戻してください。使うサイズを考慮して切っておくと手間が省けます。



電子レンジやオープン加熱で  
 お手軽につくれる!

電子レンジやオープンで加熱すれば短時間で干し野菜&果物がつくれます。いろいろ試してベストな加熱時間を見つけてください。



数時間〜1日でできる!  
 簡単セミドライがおススメ

干し野菜は完全に乾燥させなくてもOK。調理時のサイズに切って数時間干せば水で戻す必要もなく、野菜のうまみが楽しめます。

## 暮らしのレシピ 干し野菜でつくる 秋のごちそうレシピ

セミドライの干し野菜でつくる塩味のケーキ=ケーキサレとスープ。お好みの食材を使ったアレンジで食欲の秋を楽しんでください。

- | 干し野菜とハムのケーキサレ |       | 干し野菜のスープ |        |
|---------------|-------|----------|--------|
| ▼材料(2人分)      |       |          |        |
| セミドライの干し野菜    |       |          |        |
| パプリカ          | 1/4個  | 干し野菜     |        |
| ペビーほうれん草      | 1/4束  | 玉ねぎ      | 1個     |
| ミニトマト         | 6〜10個 | エリンギ     | 1/2パック |
| ハム            | 4枚    | ミニトマト    | 10個    |
| ①オリーブオイル      | 50g   | 鶏もも肉     | 100g程度 |
| 粉チーズ          | 30g   | オリーブ油    | 大さじ2   |
| ②小麦粉          | 100g  | 水        | 2〜3カップ |
| ベーキングパウダー     | 5g    | 固形スープの素  | 1個     |
|               |       | ローリエ     | 2枚     |
|               |       | 塩・こしょう   | 適量     |

- ▼作り方
- 型にクッキングシートを敷き、干し野菜とハムを1cm角程度に切っておく。
  - ボールに卵を割り入れ、よくかき混ぜる。①、②を順に加えて混ぜる。
  - ③を④をふるい入れ、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなるまで、ざっくりと混ぜ合わせる。
  - 型に流し入れ、180℃のオーブンで30〜40分ほど焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

## 暮らしのヒント 干し野菜&果物の保存法

干したあとは密閉容器で冷蔵庫に保存しましょう。干し野菜の保存は、密閉容器に入れて冷蔵庫で保存するのが基本です。長期保存したい場合やセミドライの場合は、小分けして冷凍庫で保存してもいいでしょう。しっかりと水分を飛ばした野菜は日持ちしますが、水分を飛ばしきっていない場合は、できるだけ早く使い切るようにしてください。

## 暮らしのワンポイント 環境に優しくエコでお得な太陽発電

注目の集まる再生エネルギー・太陽光発電のメリットとは?  
 ソーラーパネルで太陽の光を電気に変換する太陽光発電。資源が枯渇しない、環境に優しいエネルギーとして注目されています。もちろん家庭にも導入可能。屋根にソーラーパネルを設置し家庭用電力として利用するほか、余った電気を販売できるなどのメリットも。環境やエネルギー問題に貢献する選択肢として、一度検討してみてもいいかもしれません。