



こだわりの
住まい
づくり
全面改装編

生まれ変わった家
気持ちの良い落ち着いた
リビング空間を作りました
〈北広島市 S様邸〉



エルム通信 春 2017.3 vol.37

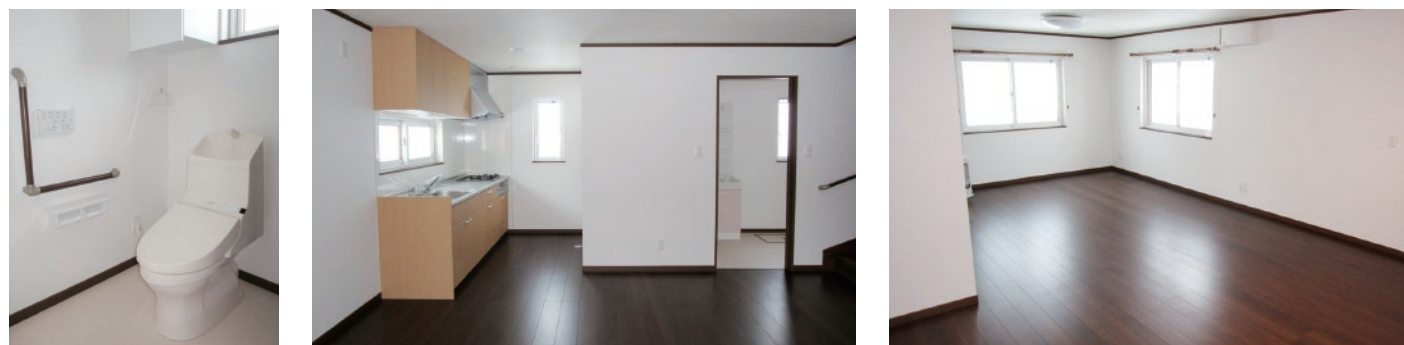
今がチャンス! エコリフォームで補助金がもらえる!!

住宅ストック循環支援事業が開始!!

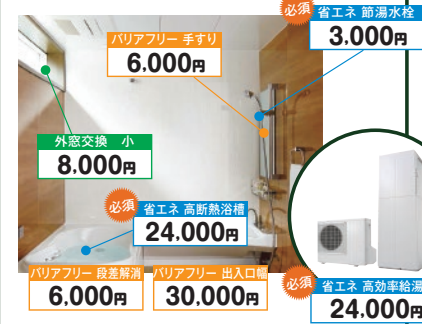
予算がなくなり
次第終了!
今だけの
チャンス



お客様の声
新築した家のように大変満足!
楽しく過ごせています。

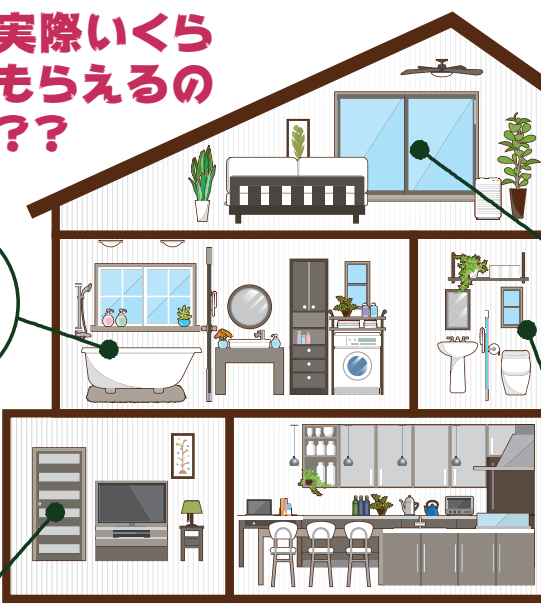


バスルームと湯沸かしを
リフォームしたい



もらえる補助金 101,000円

実際いくら
もらえるの
??



リビングの窓を断熱したい



もらえる補助金 82,000円

玄関ドアの
断熱をしたい



もらえる補助金 25,000円

トイレのリフォームをしたい



もらえる補助金 32,000円

さらに耐震改修で
最大 30万円 最大 45万円

エコリフォーム補助金額

実施したエコリフォームの工事内容に応じた
補助額(下記参照)の合計額が補助金としてもらえます

開口部の断熱リフォーム

補助額合計が5万円以上が条件
※ただし外壁・屋根・天井または床の断熱改修工事との合算は可

内窓設置・外窓交換 ⊕20,000円 ⊖14,000円 ⊙8,000円	ガラス交換 ⊕8,000円 ⊕5,000円 ⊙3,000円	ドア・引き戸交換 ⊕25,000円 ⊕ ⊙20,000円
----------------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------

設備のエコリフォーム

5つのうち3種類以上の設置が条件

節水型トイレ	24,000円
高断熱浴槽	24,000円
節湯水栓	3,000円
高効率給湯器	24,000円
太陽熱利用システム	24,000円

外壁・屋根・天井・床の断熱改修

改修後の各部位ごとに
一定の断熱材を用いる断熱改修が対象

外壁の断熱改修	60,000円~120,000円
屋根・天井の断熱改修	18,000円~36,000円
床の断熱改修	30,000円~60,000円

※部分断熱の場合の金額

⊕上記と合わせて「バリアフリー」・「耐震改修」のリフォームをすれば、さらに補助金加算!
※まずはお気軽にご相談ください。

プレゼント当選者



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、抽選で今回は4名の方に「エルムおたのしみ箱」をプレゼントさせていただきました♪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、何卒よろしくお願い申し上げます。

この街で生まれ育って39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



インテリアの快適&キレイ術

素敵なお玄関で迎える 新しい季節

宅配便の受取やご近所さんの来訪など、人に見られる機会が多い玄関スペース。新しい季節にあわせたアレンジをしてみませんか？



花のつぼみがふくらみ、活動的な季節がやってきました。外出や来客が多くなるこの季節、家の顔ともいえる玄関をイメージアップしてみましょう。散らかりにくく整頓しやすい、そんな玄関スペースをつくるアレンジのアイデアを紹介します。

まず置くものを決めて 玄関収納のみなおしを

玄関には何を置いていきますか？靴のほかにも、外出時に使う帽子、傘、レインコート、家や車のカギ、バスケースなどさまざまなものがあり、片付かないという方も多いのではないのでしょうか。

玄関アレンジの前に、まずは生活スタイルとスペースにあわせ、玄関に置くものをみなおしましょう。使う季節が限定されるものや、使用頻度の低いものは片付けて、「出しっぱなし」をやめるだけでもずいぶんスッキリするはずです。玄関に置くものが決まったら、アイテムごとに場所を決め、散らかりを防いでください。

使い勝手重視の 見える収納アイデア

すっきりした見た目と、外出時に手間どらない使い勝手を両立したいなら、「見える収納」がおすすめ。

たとえば、靴を置く1〜2段程度の小さなオープンラック、カギなどの小物をラフにまとめられるトレイ、雨具などを掛けるフックなど、アイテムとその置き場所にあわせ、上手に収納グッズを使い分けてください。



靴を脱いでしまうと湿気やニオイがこもってしまいます。1日おいてしまえるよう、一時的な置き場所として、玄関にオープンラックなどを用意するのもひとつの手です。

もちろん収納付きのストールなど、隠す収納を組み合わせてもいいでしょう。季節や暮らしに合わせて、少しずつアレンジしていき、よりよく快適な玄関スペースをつくってください。

暮らしメモ

玄関スペースの整頓がすんだら、春らしい彩りをプラスしてはいかがでしょうか。春の花やアートなどお好みで飾り付けることを習慣化しませんか。

空きスペースで 季節のディスプレイ

玄関の空きスペースに、春らしく花を飾りませんか。シンプルな一輪挿しの花瓶なら、気負うことなく手軽に楽しめます。野の花や切り花など、お好みのものをいけてみてください。

チューリップやクロッカスなど存在感のある鉢植えを置くのも素敵です。ほかにもアンティークな置き物や雑貨、フォトフレーム、ファブリックパネルなどをスペースにあわせて追加すると、季節感がうまれて楽しめます。

好感度をあげる さわやかな香りをプラス

また、どんなに素敵な空間も、いやなニオイがこもってはいけません。靴や濡れた傘などをしっかりケアするとともに、香りのよいキャンドル、アロマオイルなど、強すぎない香りをそえましょう。



ファブリックパネルは、ボードに布を貼り付けるだけで簡単に作れます。春らしい明るい色の布を使って、玄関に季節感をそえてみてはいかがでしょうか？

いつものコーディネートにプラスワンでOK!

春に実践したい おしゃれの基本テクニック

新しいことに挑戦したくなるこの季節、いつものコーディネートにアイテムをプラスして、軽やかに春のおしゃれを楽しんでみませんか？

いつもの服に 新しいアイテムをプラス

春から夏の服装は、次第に薄着になることもあり、コーディネートに差が出るようになってしまいがち。さまざまなアイテムを活用し、マンネリにならない軽やかな装いを目指しましょう。とりわけやすいのは、コーディネートアクセントになる大ぶりのネックレスや、華やかな色のストールなど首まわりをプラスするアイテムです。

また紫外線が気になる方は、UVカット機能つきの帽子や、晴雨兼用の傘などかわいらしいデザインのものもありますので、とりいれてみてください。



実用性を備えたスグレもの! UV カット付きアイテム



おしゃれと実用性を兼ねるアイテムなら、とりいれやすいですね。晴雨兼用の日傘、UV カット素材を使ったアームカバーや帽子など、お好みでアイテムをプラスしては、一石二鳥のおしゃれが実践できます。

やわらかな色のストールで 首まわりを華やかに!



首回りにアイテムをプラスすると、ぐっと華やかに。春らしいやわらかな色でも効果があります。ストールは二重に巻くだけでも素敵です。素材によって印象ががらりと変わるので、自分らしいアレンジを見つけてください。

暮らしのヒント ●● 家でできる! 染色リメイク

着なくなった服を好きな色で染めて、もう一度楽しみませんか。

色あせたり、シミや黄ばみがとれなくなったりして、着ることができなくなった衣類はありませんか。そうした衣類も、市販されている衣類専用の染料を使えば、お好みの色に染め直してもう一度楽しむことができます。さまざまな色の染料がありますので、染め直しリメイクに挑戦してみてください。



暮らしのワンポイント

古くなった布類をしっかりと使い切る

使い古したタオルや衣類などを最後に掃除で活用しましょう。

古くなって使えない布類も、そのまま捨てるのはなんだかもったいない…。そんなときは最後に使い捨てるの掃除アイテムとしてリサイクルを。そのまま捨てられるので、玄関の土間や、網戸&窓、ガスコンロなどの汚れやすい場所の掃除に活躍します。準備は使いやすいサイズにカットするだけでシンプル。用途別に複数のサイズを用意しておくくと便利です。

暮らしのレシピ

忙しい春に楽々! つくりおきおかず



忙しい日こそ、栄養バランスを考え野菜はしっかり食べたい! そんなときは、つくりおきおかずを活用してください。

春野菜の揚げ浸し

▼材料(2人分)

サヤエンドウ、アスパラガス、タマネギなど
 お好みの春野菜 各適量
 ①だし汁 1カップ
 しょうゆ 大さじ3 みりん 大さじ2
 サラダ油 適量
 すりおろししょうが 適量(お好みで)

▼作り方

- 野菜を洗い、食べやすいサイズにカットして、しっかり水けをふきとります。
- ①を保存容器に入れて混ぜます。ここにお好みですりおろししょうがを加えても、おいしく仕上がります。
- 揚げ油を170℃ほどに熱し、①の野菜を素揚げし、しっかり油をきって②に浸します。
- 3時間ほど置けば完成。冷蔵庫で約3日保存可能です。

Point▶春野菜のほかにも、ピーマンやパプリカ、なす、ズッキーニなどの野菜もおすすめです。

ニンジンのきんぴら

▼材料(2人分)

ニンジン 中1〜2本
 唐辛子 1本 酒 大さじ1
 しょうゆ 大さじ1½
 白ごま 大さじ½
 サラダ油 大さじ1
 塩・こしょう 適量(お好みで)
 粉山椒 適量(お好みで)
 顆粒だし 小さじ1

▼作り方

- ニンジンの皮をむき、せん切りにする。
- フライパンに油を熱し、唐辛子と①を加えて炒める。
- 酒を入れアルコール分を飛ばしたら、顆粒だし、しょうゆ、白ごまを加えてからめる。塩・こしょう、お好みで粉山椒を加えて、味を整える。冷蔵庫で約3日間保存可能です。

Point▶ニンジンだけでなく、きつね揚げや油揚げを細切りにしたものを一緒に入れるとボリュームアップします。