

# 工事現場拝見!!

■北広島市T様邸 住宅改修工事



## お客様の声

水まわりが素敵に生まれ変わり  
本当に感謝しています  
毎日バスタイムがゆったり  
リフレッシュできて楽しいです



Before

住居外観

浴室

台所

屋根錆止め

外壁シリコン下塗り・上塗り

浴室解体

ユニットバス組立

台所解体

台所床直し

キッチン組立

After

浴室改修

台所改修

外壁塗装

おめでとうございます



南幌町  
H様



北広島市  
K様

## 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QUO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2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。



# エルム通信 秋 2018.9 vol.43

暖房をつけているのになんだか足下が寒い… そんな時は

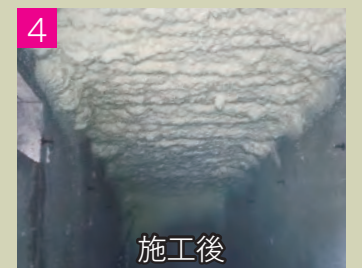
## 床下ウレタン吹付断熱がオススメ!!

住んだまま工事ができます! 壁・床も壊しません!

工事期間  
わずか  
1日

こんなお悩み ありませんか?

- 冬期間、床が底冷えする
- 夜のトイレは足元が冷える
- お風呂が妙に寒い
- 暖房費がかさむ
- 床下がカビ臭い 等



床下に断熱材を施工  
床下からの冷気を防止して  
足もとの冷えを防ぎます

床下の構造によっては1日で施工できない場合もありますので、まずはご相談ください。



リフォーム利用者数No.1サイトホームプロ表彰

2017年度 顧客満足優良会社

当社が加盟しているリフォームサイト「ホームプロ」の  
「2017年度 顧客満足優良会社」を受賞しました

リフォームサイト利用者数9年連続No.1のホームプロでの1年間の実績を、お客様アンケートの評価点の平均4.75点(5点満点)以上の加盟会社のみが受賞できる賞です。去年に続き2年連続の受賞することができました。良いお客様・良い職人さんに巡り合えた結果と感謝しております。



この街で生まれ育って40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



安全・快適！素敵な暮らし

## シンプルインテリアの 安心生活

生活の中心となるリビングを例に、  
 安全で安心できるシンプルインテリアの  
 工夫を「紹介します」。

あえて物をたくさん持たないシンプルな暮らしが人気です。すっきりした空間は見た目に美しく居心地がよいだけでなく、地震などを踏まえた「防災対策」としても優れています。



シンプルインテリアと  
 防災は相性がいい

安全の視点からインテリアの見直しをするなら、特に注意したいのが頭より上の空間です。目線より高い位置をスッキリさせれば視線が通り、部屋を広々と明るく見せることができます。これはインテリアのテクニックとして王道ですが、実は安全の観点からも大正解。重いものや、ガラス・陶器などの割れやすいものは、高い位置はNGです。額縁や時計など、高い位置でなければ格好がつかないものがある場合には、軽量で割れにくい素材に変えましょう。照明は揺れに備えてシーリング型がベスト。ペンダントタイプの場合は揺れ対策としてコードを短めに。



防災対策をしながら  
 インテリアを楽しもう

安全性を極端に考えると、「物がなければよい」となってしまうますが、それではあまりに殺風景。また、機能的なアイテム



テレビなど、大型の家具・家電は裏からベルトで固定する。または底面にジェルマットなどを敷く。

ペンダントライトは低くしすぎない。

頭より上に棚などを作ったり、物を飾ったりしない。

ガラスの破損を想定し、人の座るソファは窓から離す。

出入口の扉の周りには物を置かず、余裕のある空間に。

ばかりでも、「がっかりテイスト」に。そこでオススメなのが、見た目にはわかりにくい、隠すタイプの対策です。例えば、家具の底に貼るだけの手軽なジェル系のマット。家具の固定はインテリアの雰囲気を損なわないよう背面から。

防災の基本を守りつつ、安心生活を楽しみましょう。

シンプルインテリアと防災は相性の良いものです。お部屋の安全とライフスタイル、あわせて見直してはいかがでしょうか。

### 食欲の秋！

## 毎日大活躍の 作り置き生活を始めよう

忙しい毎日の中で、家事はできるだけ手早く片付けたいものです。でも、だからといって「食」は軽視したくない。そんな時にオススメなのが、作り置きの手作りおかずです。豊かな食と家事の時間、同時に達成してしまいましょう。作り置き料理には、いくつか鉄則があるので、覚えておきましょう。

#### 保存期間の目安

冷蔵での保存期間は2〜3日を目安に。酢を使ったマリネなどの料理はさらにプラス1〜2日。ピクルス（酢漬け）ならば1ヶ月でも大丈夫です。冷凍保存の目安は1〜2週間程度に。

#### 料理にはしっかり火を通す

肉や魚は殺菌のためにしっかり火を通しましょう。塩分が濃い場合も長持ちします。保存する場合には味付けはしっかりが基本です。

#### 冷ましてから冷蔵、食べる時はあたためて

冷蔵庫にしまう際には、しっかり冷ましてから保存を。食卓に出すにはあたため直しましょう。



### 保存の基本

容器はいつでも清潔に  
 除菌用のアルコールスプレーをシュッとひとふきし、清潔な布で拭いてください。ホーローや耐熱ガラスは煮沸でも。



### 作った日付を 容器に記入する

マスキングテープやラベルシールが便利です。冷蔵庫に入れてもよく見える側面に貼りましょう。



### 暮らしのレラビ

#### 作り置きにもぴったり ご飯によく合うおかず2種



冷蔵庫で2〜3日の保存が可能。忙しい時のもう一品としてどうぞ。

#### チキンのカレー風トマト煮込み

- ▼材料(4人分)
- 鶏モモ肉.....2枚
  - 玉ねぎ.....1個
  - トマト缶.....1缶(400g)
  - サラダ油.....適量
  - バジル(葉).....お好みで
  - ④ カレー粉.....小さじ1弱
  - 酒.....小さじ1
  - 塩.....小さじ1/2
  - こしょう.....少々

- ▼作り方
- 準備：鶏肉はひと口大に切って④をもみ込んでおく。玉ねぎはくし型に切っておく。
- 鍋にサラダ油を熱し、④をもみ込んだ鶏肉を炒め、表面に焼き色がついたら玉ねぎを加えてさらに炒める。
  - 玉ねぎがしんなりしたらトマト缶を加え、ふたをして10〜15分煮込む。
  - 器に盛りお好みでバジルを添える。

#### ひき肉と豆腐の炒めもの

- ▼材料(4人分)
- 木綿豆腐.....1丁
  - 豚ひき肉.....200g
  - しょうがすり下ろし.....大さじ1
  - サラダ油.....適量
  - 小ねぎ.....お好みで
  - ① しょうゆ.....大さじ2
  - 塩.....少々
  - 粉末だし.....小さじ1/2

- ▼作り方
- 準備：豆腐はよく水を切り、一口大の大きさにそそえて切っておく。
- フライパンにサラダ油を熱し、しょうがを炒め、香りが出たらひき肉を加えてさらに炒める。
  - ①に火が通ったら豆腐を加え、焼き色がついたら味を調えながら②を加える。
  - 器に盛り、お好みで小口切りの小ねぎなどを振りかける。

### 暮らしのヒント

#### 保存容器の選び方

ガラス、ホーロー、陶器、プラスチック……、用途に合わせて使い分けたくさん作ったお料理は保存容器で冷蔵庫へ。容器は目的ごとに材質で使い分けましょう。ガラス製やホーロー製は匂いや味の移りもなく数日の保存にオススメ。外から中味が見えて便利なのはガラスやプラスチック製。手軽なプラスチック製品は、電子レンジから冷凍まで幅広く対応できるものもあり重宝します。



### 暮らしのワンポイント

#### ロボット掃除機の効果を最大限に引き出すには 床はスッキリ、広々と。家具選びの時には高さに注目

ロボット掃除機がスイスイ働いてくれるお部屋といえば、床にごちゃごちゃとモノを置かないことは大前提です。カーテンやカーベットは巻き込みを避けるための工夫をしてください。カーテンはやや短め、カーベットは敷かない、もしくは毛足の短いものを選びましょう。家具選びをする際は、掃除機が下まで潜り込めるように、脚の高いものを選ぶことも覚えておきましょう。

### 暮らしメモ

#### 知っていますか？ ローリングストック

災害対策として家庭で食品や消耗品などを備蓄することは今や常識ですが、単に非常用としてしまえばもったいない。普段の暮らしの中で使いながらストックしていく「ローリングストック」という考え方をぜひ知ってください。

#### ●ストックは常に「循環」させる

いつ使うかわからないけれど、とにかくたくさん買って収納の奥にしまえばいいえせん。気が付いたら消費期限が過ぎていた、なんてことも。そこで試して欲しいのがローリングストックです。そのポイントは「循環」させること。備蓄用として特別に用意するのではなく、いつも使っているものを、常に多めにストックし、古いものから順に使っていき、新しいものを補充していき、使った分だけ新しいものを補充するのです。

特に米、缶詰、レトルト、菓子、飲料などの食品の保存にオススメです。衛生用品や紙製品にも使えます。無駄のない安心な暮らしのために、ぜひ始めてみませんか。



順序よく使うために、保管場所を決めて、収納ルールを作りましょう。