

施工事例 外壁編

エルム建設の外壁リフォームは
ご提案パースにてイメージをご確認いただけます

札幌市 T様邸 ナチュラルな色合いでまとめた上品な風合い



工事前写真



ご提案パース



工事後写真

恵庭市 I様邸 落ちつきのある配色が上品な外観を演出



工事前写真



ご提案パース



工事後写真

北広島市 I様邸 すっきりフォルムとツートンカラーでスタイリッシュに



工事前写真



ご提案パース



工事後写真

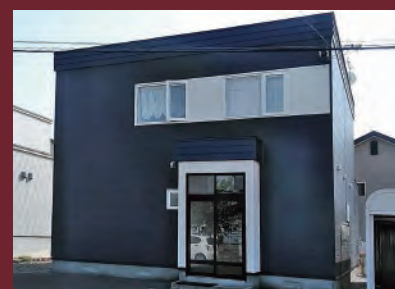
岩見沢市 M様邸 シンプルな形を引き立てる白と黒のコントラスト



工事前写真



ご提案パース

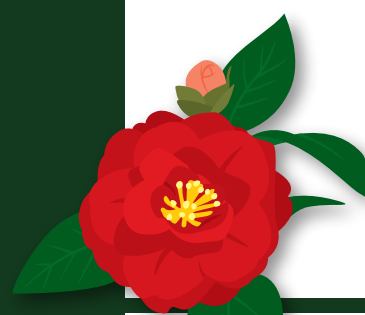


工事後写真

お客様
アンケート抽選会
開催中!!

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「エルムおたのしみ袋」をプレゼント♪

※画像はイメージです



エルム通信 冬 2018.12 vol.44

こだわりの
住まい
づくり
内装
改修編

モダン和風を作り上げた
小柄なふすま柄 〈岩見沢市 Y様邸〉



改修工事のきっかけは和室のすがもりでした



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



2018-2019 WINTER
冬暮らしの通信

エルム建設株式会社 発

居心地のよいおうちから、大切な人へ冬の便りを
素敵で言葉で
心を伝えよう

年末年始は旧交を温める季節でもありますが。季節の挨拶、お世話になった方へのお礼など、便りを交わす機会も増えるでしょう。旧来、便りといえば書状でしたが、今は伝える手段もさまざま。時と手段に応じた言葉の使い方やマナーなど、洗練された大人の作法を身につけましょう。

ケーシヨンも当たり前になりました。基本的なマナーや常識も知っておきましょう。メールはできるだけ簡潔に。挨拶(名乗り)、用件、結びの言葉で構成して。挨拶文は定型のものをいくつか控えておくべし。絵文字や顔文字の多用は大人のマナーとしてはNGです。また、SNSでは個人情報の扱いに注意を。

プライベートな話題に触れたり、写真を許可なく公開するのはやめましょう。時代に合わせた言葉もそれを伝える手段も変化しますが、大切なのは相手への思いやり。素敵で言葉で気持ちを伝えましょう。



今も昔も変わらず、便りは人と人とのつながりを深め、暮らしを豊かにしてくれるもの。この機会に「言葉のコミュニケーション」を見直してみませんか。

大和言葉を知っていますか?
 気持ちを伝えるためにぜひ使ってほしいのが大和言葉。これは日本に古くからある固有語のこと。漢語や外来語と区別してこう呼ばれています。やわらかく優しい印象の言葉が多く、文章の中にさりげなくちりばめると好印象に。

日常使える大和言葉
 (よく使う言葉) ↓ (大和言葉)
 時間 ↓ ひどき
 どこ ↓ こよなく
 いつも ↓ つねひごろ
 意外 ↓ 思いのほか
 ほしい ↓ おおむね
 承知しました ↓ かしこまりました



本格的でなくても、広くなくても、「自分だけのスペース」というのは、落ち着くものです。きつと集中力も高まります。この冬はすてきなプチ書齋で、充実したひとときをお過ごしください。

あったかほっこり
グリュウワインを楽しもう

食後のデザート代わりに、甘くて温かいグリュウワインを楽しみませんか。グリュウワインとは、ワインにスパイスやフルーツなどを加えて温めた飲み物。一昔前の日本では、ホットワインとも呼ばれていました。赤ワインで作ることが多いですが、白ワインを使うこともOKです。

作り方はとても簡単！鍋にワインを注ぎ、砂糖やはちみつなどの甘味料、柑橘類やりんごといったフルーツ、また好みのスパイスを合わせて火にかけるだけです。厳密な決まりごとはありませんので、気軽に好きな材料を合わせて、好みの味を見つけてください。

赤ワインにはシナモン、クローブ、ナツメグ、スターアニス、こしょうなど、個性的な風味のスパイスがよく合います。クローブなど小粒のホールスパイスを使う時は、フルーツに刺しこんでおけば誤飲を防げます。気になる方は濾してからグラスへ。白ワインにはフレッシュハーブやはちみつを合わせるのもおすすめです。



作ってみよう!
美味しいグリュウワインのレシピ

材料を鍋に入れて、沸騰寸前まで煮立てます。フルーツは皮付きのままOK

赤ワインを使って

- 赤ワイン...グラス2杯分
- 砂糖...大さじ1
- シナモン(スティック)...1本
- クローブ...1個
- オレンジ、レモン、柚子など、好みの柑橘系フルーツから1種類(輪切り)...適量

白ワインを使って

- 白ワイン...グラス2杯分
- はちみつ...大さじ1
- りんご(くし切り)...1/4個
- ローズマリー、セージなどのフレッシュハーブ...適量

暮らしのレシピ
カボチャとチーズのほくほくレシピ

おつまみにもおかずにもぴったり。旬のカボチャを相性抜群のチーズといっしょに召し上がれ。

カボチャとクリームチーズのサラダ

▼材料(4人分)

- カボチャ...小1/4個
- 玉ねぎ...1/4個
- クリームチーズ...大さじ2
- マヨネーズ...大さじ1
- 塩・こしょう...適量
- パセリ...お好みで

▼作り方
 準備: カボチャは種とワタをとり除き、皮付きのまま一口大に切っておく。玉ねぎは薄切りにする。
 ① カボチャを耐熱容器に並べてラップをかけ、やわらかくなるまで約4~5分(500W)加熱する。
 ② ①の粗熱がとれたらクリームチーズ、マヨネーズ、塩、こしょうを加えて混ぜる。
 ③ 器に盛り、お好みでパセリを添える。

カボチャとチーズの重ね焼き

▼材料(4人分)

- カボチャ...小1/4個
- ピザ用チーズ...80g
- ベーコン(厚切り)...60g
- 塩・こしょう...適量

▼作り方
 準備: カボチャは種とワタをとり除き、皮付きのままくし切りに。ベーコンは食べやすいサイズに切り分けておく。
 ① カボチャを耐熱容器に並べてラップをかけ、やわらかくなるまで約4~5分(500W)加熱する。
 ② グラタン皿などの耐熱皿に1を並べ、軽く塩・こしょうする。
 ③ ピザ用チーズ、ベーコンを散らしてオーブントースターで加熱し、焼き色がついたらでき上がり。

暮らしのヒント
ワインコルクのリメイクはいかが?

アイデア次第で雰囲気ばっちりのおしゃれ雑貨に

やわらかく加工の簡単なワインのコルク栓は、ハンドクラフトの素材に最適です。カッターで切ったり、ボンドで貼り付けたり、針金を刺したり束ねたり。たとえば縦半分にカットすれば箸置きに、さらに切り込みを入れればカードホルダーに。たくさん集めて隙間なく貼り合わせればコルクボードにも。ぜひお試しあれ。

Welcome

暮らしのワンポイント
洗剤を使わない電子レンジのお掃除

たっぷり水分を含んだ蒸しタオルやチンしたレモン水で

電子レンジのお掃除は、水をたっぷり含んだタオルなどを加熱し、蒸気で庫内を蒸らすことから始めましょう。耐熱ボールに水をはり、1/2にカットしたレモンを入れてチンするのもおすすめ。レモンに含まれる成分は、アルカリ性の汚れや油汚れを落とす効果があるので、この水を洗剤代わりに使います。蒸しタオルやレモンの切り口で庫内の汚れを直接こすると効果的です。