



Before



After



After

こだわりを詰め込んだ リノベーション

“リノベーションをする”ということは「既存の間取りや色合いに自分のこだわりを詰め込むことができる」ということ。もちろん工事内容によっては不可能なことや予算の都合もありますが、できるだけ自分のこだわりを詰め込みたいですね。



After



After



間取りも 素材も デザインも 理想通りの住まいに



札幌市 M様邸

After



Before



After

裏面にはこだわりのリノベーションを施したお住まいの写真があります ぜひご覧ください

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



2019 SUMMER 夏暮らしの通信

エルム建設株式会社 発

快適・涼しい！和室をもっと使おう！

畳のお部屋をモダンに模様替え

いかにもを避けて、和洋どちらにもなじむおしゃれな空間に。今回は模様替えアイデアを、紹介！



年間を通して快適に過ごせるのが畳のお部屋のいいところ。畳の原料となるイ草の内側は、スポンジのようにふわふわで空気を含まため、耐熱・保温や除湿にも優れています。特に夏は、裸足にさらりとした感触が快適です。ごろりと転がってくつろぐ時間も夏ならではの。そんな畳のお部屋を、もっと快適・おしゃれに使うアイデアをご紹介します。

実は畳によく似合うモダンなインテリア

和室のインテリアも、モダンスタイルが人気です。これからリフォームするのなら、市松レイアウトがおしゃれな縁なし畳半畳量はいかがでしょうか。ヘリのないデザインは主張も控え目、モダン系インテリアによくマッチします。

障子は思い切って外してしまおうのも手です。夏は風通しのよい薄手のカーテンで涼しさの演出をしてみましょう。ふすまの張替えも、お部屋の印象を変えるには効果大。いかにもの和柄はやめにして、モダン柄かシンプルな単色なら、どんなインテリアとも相性良好です。

模様替えなら北欧風がおすすめ

実は和のテイストと相性のよいのが北



欧風インテリア。模様替える時のコツは色使い。できるなら壁や柱も色を変えてみて。色味はモノトーンを基調にし、好みのグレイッシュ・カラーを加えていきます。家具はナチュラル・シンプルな木目調。アクセントのファブリック小物は、

はつきりした色の北欧柄だとバッチリ決まります。落ち着く空間でありながら、おしゃれ感も大事。そんな和モダンの空間で、涼しい夏をお過ごしください。

畳に家具を置く時は
 畳の部屋に家具を設置するなら、できるだけ足に当て物を。それでもへこんでしまうこともあります。直すには、重ねたタオルをかませて3分程アイロンをあてましょう。この時、軽くタオルを湿らせておくとも効果的です。

暮らしメモ

ナチュラルでエキソチックなアジアンスタイルの部屋作り
 畳の部屋は工夫次第で様々なテイストに合わせられます。近年人気のアジアンスタイルだって大丈夫。恐れずトライしてみてください。今のお部屋にアジア風の家具や雑貨を取り入れるだけでもぐっとそれらしい雰囲気になります。

ダークトーンの家具と植物
 アジアンテイストの色使いといえは濃いブラウンとグリーン。ダークトーンの家具に存在感ある観葉植物を合わせるのが王道です。植物は葉が大きく、丈の高いものを選びましょう。藤やウオーターヒヤシンスといった自然素材の家具もおすすめ。また、落ち着いた間接照明もよく合います。

布使いで雰囲気を変える
 アクセントとしては、ファブリックを使うのが便利です。白や生成り、落ち着いた単色などを使えば高級リゾートホテル風、エスニック柄ものを取り入れれば神秘的な雰囲気。タペストリーのように壁にかけて飾れば、雰囲気もガラリと変わります。また、天井から天蓋風、また窓にカーテン風に、シフォンのような薄い布地を重ねても素敵です。

さわやか! フローリング・フラワーはいいか?

水盤に水を張り、お好みの花を浮かべましょう。アジアンテイストならばブルメリアがおすすめ。生花が手に入らない時は造花もアリです。

ひんやり 冷凍フルーツを 楽しもう!

夏はフルーツをフリージングで

保存もきいて、暑い夏場のデザートにぴったりの冷凍フルーツ。ひんやり冷たく、シャリシャリした食感が涼を誘います。冷凍庫に常備しておけば、いつでも手軽に楽しめます。

フリージングの手順とコツ

フルーツは洗ってからペーパータオルなどでよく拭き、小分けの保存袋や保存容器へ。ベリー類はそのまま、ぶどうは房から外して、パイナップル、バナナ、キウイ、オレンジなどはスライスまたは一口大にカットして保存します。冷凍庫から出して、そのまま食べられる形にしておくのがポイントです。

もっと手軽に楽しみたいという人は、安価で便利な市販の冷凍製品も、どんどん活用していきましょう。



冷凍フルーツの使い方 アイデア

トッピングに大活躍

アイスクリームを添えればゴージャスなデザート



ヨーグルトやパンケーキ、ワッフルの付け合わせに。ぱらぱらと散らすだけでカフェ気分。

アイスドリンクにも

一回分を小分けして冷凍しておきましょう



クラッシュアイスでドリンクを作る時には、氷代わりに冷凍フルーツを使って。薄まらず濃厚な味わいです。

暮らしのヒント さわやかミントの活用術

テーブルの名脇役、ミントをアイスクューブに料理やドリンクの彩り、香りのアクセントとして、夏はミントを日常使いする方も多し。そんなミントを凍らせて、アイスクューブとして楽しむのはいかがでしょうか。作り方は簡単。アイストレーに水を張り、葉を散らして凍らせるだけ。小さくカットしたレモンと一緒に冷凍すれば、さらに清涼感が。おもてなしにもぴったりです。



暮らしのワンポイント

打ち水で涼を呼ぼう

先人の知恵を学び、暑い夏を快適に

昔ながらの和の習慣には、今でも暮らしに役立つものがいっぱい。たとえば打ち水が温度を下げてくれることは有名です。水をまく時間帯は朝夕が効果的。暑い盛りの中、日なたへの打ち水はNGです。水がすぐに蒸発して湿度が上がリ、かえって蒸し暑くなってしまいます。日陰がない時は、よしずやすだれで日陰を作ってから打ち水がおすすめです。

暮らしのレシピ アジアンフードに挑戦! 生春巻き2種

えびを使った定番と蒸し鶏のバリエーション。市販のスイートチリソースを添えて。

えびの生春巻き	ささみと水菜の生春巻き
▼材料(4人分)	▼材料(4人分)
ライスペーパー 4枚	ライスペーパー 4枚
むきえび(中) 6尾	ささみ 3本
きゅうり 1/2本	セロリ 1/2本
セロリ 1/2本	にんじん 1/2本
レタス 4枚	水菜 1把
大葉 12枚	ピーナッツ 50g
塩 適量	酒・塩 適量
▼作り方	▼作り方
準備: きゅうり、セロリは長さ5cm程のせん切り、レタス、大葉は洗ってよく水気をとる。むきえびは塩ゆでしてから水にとり、包丁を横に入れて2枚にスライスする。	準備: セロリ、にんじんは5cm程のせん切り、水菜は約5cmに切りそろえる。ピーナッツは粗く刻む。
①ライスペーパーの手前1/2の位置に野菜、野菜の奥にむきえびを並べて、手前から巻いていく。戻し方と巻き方は下記を参照。巻き上がったら3等分に切り分ける。	①耐熱皿にささみをのせて酒と塩をふり、ラップをかけて電子レンジ(600W)で約4分加熱する。粗熱がとれたら食べやすい大きさに裂く。
※赤い側を下にすると見た目がきれいに仕上がります。	②ライスペーパーの手前の位置に野菜とささみを並べ、ピーナッツを散らして巻いていく。戻し方と巻き方は下記を参照。巻き上がったら3等分に切り分ける。

【ライスペーパーの戻し方と巻き方】 ライスペーパーは軽く水に浸して柔らかくする。まな板にラップ、濡らしたキッチンペーパーの順に敷き、水から上げたライスペーパーを広げる。巻き寿司の要領で具材を並べ、ラップとキッチンペーパーを巻きすのように使ってきつめに巻く。