

弊社にて施工させていただきました外壁工事の施工事例をご紹介します。その他の施工事例は弊社ホームページにて、多数掲載しております。今後のリフォームの参考にお役立ていただければ幸いです。

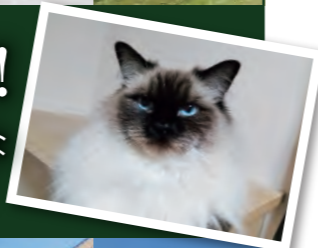


エルム建設 ホームページ <http://www.elmnet.co.jp/>



[エルムスタッフブログ] 今年で12年目 **月水金更新中!!**

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/>



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。

おめでとうございます



札幌市清田区 M様



江別市 F様



リフォームの春

新築当時の美しさを再現
 シャープな外観に
 リニューアルしました



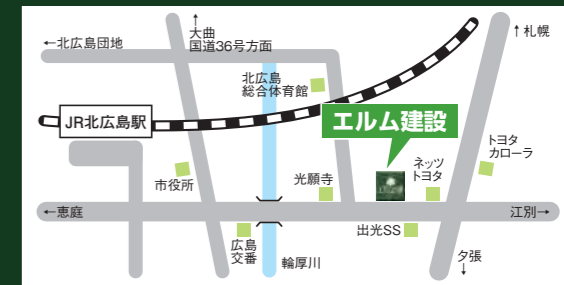
エルム建設株式会社

北広島市共栄町4丁目17番地8



0120-370-240

メールアドレス/
 house@elmnet.co.jp



思わず
 笑顔になる!

お弁当と一緒に出かけよう! 春の華やか お弁当

屋外で食べるお弁当は格別!
 春の行楽弁当を華やかにおいしく
 仕上げるコツをご紹介します。

お花見やピクニック、ドライブと、心はずむ季節がやってきました。
 行楽弁当は、おいしさはもちろん、華やかに、にぎやかに仕上げたいもの。とっておきの彩りテクニックを伝授しましょう。

大人数で楽しむお弁当は、作る機会が少ないこともあり、キレイに詰めるのが難しい

おいしく見せるコツは「すき間づくり」にあり



紙製のカップケーキ型やプラスチック容器がオススメ

ミニトマト、チーズ、ちくわんきゅうりを串で。彩りもばっちり

いつもの唐揚げも、串に刺すだけで行楽気分アップ

**取り分けしやすく
 食べやすいひと工夫**

屋外で食べるお弁当は、食べやすさも重要。いつものおかずでも、ひと口サイズに整えるだけでグンと食べやすくなります。かわいらしい串刺しでピンチヨス風に盛りつけられ、行楽ムードがアップ。
 ひとり分ずつカップを使った盛りつけもオススメ。カラフルなシリコンカップや、紙製のカップケーキ型が便利です。紙コップをお弁当箱の高さにカットしたのもOK。唐揚げなどのおかずや、ポテトサラダや、ピラフ、ちらし寿司などの取り分けしにくい料理を食べやすく、見た目にも楽しく詰められます。

食材選びと詰め方を工夫すれば、品数が多くなくても、華やかな行楽弁当に。気負わず楽しいお出かけを楽しんで。



暮らしメモ

知っておきたい!
 お弁当作りの基礎知識

春といえば新しい生活の始まる季節、これからお弁当作りを始めるという方も多いことでしょう。そんな初心者の方皆さんに、お弁当作りの基礎知識をご紹介します。ペテランの方も、この機会にぜひおさらいを。

●「火を通し、冷ます」で安全に

お弁当のおかずは、いたまないようにしっかりと火を通すのが常識です。火を通した後は室温程度になるまで冷まします。温かいまま詰めてふたをすると、細菌の繁殖しやすい温度が長時間保たれてしまいます。特に春夏の温暖な季節には注意が必要です。

また、水分を含むおかずはほかへの味移りを防ぐため、汁気を丁寧にとりださず、煮物などはあらかじめ汁気を除くことを想定し、少しだけ濃い目の味付けにしましょう。

●日常のお弁当作りには

休日のお出かけイベントと違い、毎日のお弁当作りは、負担になりすぎないことが大切。冷凍食品も、作り置きのおかずも上手に取り入れていきましょう。夕食のおかずの分量は、お弁当の分まで計算に入れて。

手抜きすることは後ろめたいことではありません。気負わずに、楽しく続けられるお弁当ライフを!



ランチボックスやクロス選びもお弁当の楽しみのひとつ。保温機能やサイズなど、用途に合ったびったりのものを一つつけて。

心も体もリフレッシュ

笑顔で毎日を過ごすために

少しずつ暖かくなり、体や心がほぐれてくる春。しかし季節の変わり目は、体調をくずさないよう気をつけて。睡眠時間の確保や、バランスのよい食事、適度な運動などを心がけましょう。

健康な心と体で、新しい挑戦を

体だけでなく健康な心をキープするために、新しいことに挑戦してみたいかがででしょうか。今まで挑戦する機会がなかった習い事や、運動不足を解消するスポーツ、または地域や社会に貢献するボランティアなど。親しい人と一緒に始めるのはもちろん、新しい出会いを求めるのもいいかも。新たな挑戦からは、今までにないコミュニケーションが生まれ、きつと心身に良い刺激になります。



ボランティアに挑戦!

ボランティアは他人のためばかりでなく、自分のためにもなるものです。地域とつながりを持ち、誰かの役に立っていることを実感するのは、実はとても大切なこと。ぜひ取り組んでみてください。

どんなことができます?

難しいことをしようとして大丈夫。まずは、これまで自分がやってきた仕事、趣味、家事、子育てなど、さまざまな経験を活かしてみること。できることはたくさんあります。ワークショップで子どもたちに経験を伝える、などというも立派な社会貢献です。

どこでできます?

まずはお住まいの自治体のウェブサイトや情報を探してみてください。ほかにも非営利団体などが運営する専用ウェブサイトもあります。



暮らしのヒント ● 春から始めるUV対策

紫外線対策は4月、5月のうちから始めましょう

心地よい日差しの春こそ、忘れてはならない日焼け対策。肌は冬の乾燥ダメージで刺激に弱くなっているうえ、屋外で過ごす時間が増えて日光を浴びる時間も長くなるので要注意。外出した日は、まず肌のほてりを冷まして、しっかりケアを。ビタミンをたっぷり含んだ春野菜で、体の内側からも対策を。



暮らしのワンポイント

おうちの花粉対策は拭き掃除が効果的!

床拭きタイプのロボット掃除機で、花粉対策に欠かせない掃除も楽々!

花粉の時期は、部屋の丁寧な掃除が欠かせません。特に部屋に入った花粉を取り除くには、拭き掃除が効果的。とはいえ何かと忙しいこの季節、なかなか掃除まで手が回らないもの。そんなときは、床拭きロボット掃除機がオススメ。セットしておけば定期的に拭き掃除してくれるから、あとは掃除機の届かない隙間を拭くだけ。楽しく快適に過ごしましょう。

暮らしのレシピ しょうがたっぷり キーマカレー



きざんだしょうがをたっぷり! 体がぽかぽか温まる
 美味しいカレーを召し上がれ。

- ▼材料(4人分)
- 合挽き肉.....400g
 - しょうが.....5かけ(正味75g)
 - にんにく.....2かけ
 - たまねぎ(大).....1個
 - トマト(中).....1個
 - にんじん.....1/2個
 - カレー粉.....大さじ3
 - 塩.....適量
 - サラダ油.....適量
 - ごはん.....適量
 - バジル、パセリなど.....お好みで

- ①フライパンに油をひいて、しょうが、にんにくを色付くまで炒める。
- ②①にたまねぎを加え、しんなり、茶色っぽくなるまでよく炒める。
- ③②にひき肉を加え、火が通るまで炒めたら、トマト、すりおろしたにんじんを加えてさらによく混ぜる。
- ④③にカレー粉を加えて全体になじませ、10分程度煮つめる。
- ⑤最後に塩で味を調えてでき上がり。ごはん、キーマカレーの順に皿によそい、お好みでバジル、パセリなどを飾って。

しょうがのはちみつ漬けがあれば隠し味に。最後の仕上げにひとさじで甘みがアップ。

▼作り方
 準備: しょうが、にんにくはみじん切りに、たまねぎは粗くみじん切り、トマトは粗くざんざんでおく。にんじんは皮をむいてすりおろす。ごはんは通常の手順で炊いておく。