



## 自然の景観と火の温もりが別荘を思わせる至福の空間



裏面に続きます

北広島市 I様邸住宅新築工事



### 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「JCBギフト券5,000円分」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。



北広島市 I様



北広島市 T様

おめでとうございます

今回は新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため郵送いたしました



## エルム建設株式会社

北広島市共栄町4丁目17番地8

フリーダイヤル

0120-370-240

メールアドレス

house@elmnet.co.jp



# 夏暮らしの通信

お部屋に  
センスと彩りを

## アートのある 心地よい暮らし



アートをおしゃれに飾るには、ちょっとしたコツが必要です。

自宅で過ごす時間がめっきり増えた昨今、暮らしをもっと楽しむために、壁にアートを取り入れてみませんか。

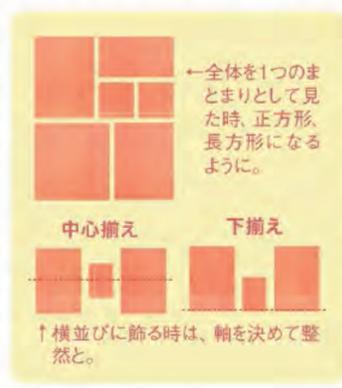


飾り方の  
基本テクニック

より素敵に見える絵画の飾り方を知っておきましょう。1点を飾るなら、壁の空きスペースに合わせた形の絵画を選んでください。縦長のスペースには縦長の絵画、横長のスペースには横長のものがしっくりきます。高さは目線の位置に合わ



せて。複数枚を飾る場合には、並べ方で様々な表情を出すことができます。



額縁は、水彩ならばシンプル・繊細なもの。油彩ならばしっかりした重厚感のあるタイプがマッチします。



美術館やギャラリーで  
センスを磨こう

センスアップへの一番の近道は、一流の作品を目を養うこと。美術館やギャラリーがオススメです。今年はコロナ禍の取り組みとしてオンライン展示を行う美術館も多く、自宅から世界の名品に触れる機会も。たくさん作品の中から、自分の「好み」を見つけてみましょう。



●機能にこだわったアートタイル  
デザイン性に富んだ話題のタイル「エコカラット デザインパネルキット」をご存知ですか。湿度の高い部屋に絵画を飾るのは、カビや傷みの原因になるので避けたいところですが、エコカラットはそれ自体が湿度を調節してくれる優れモノ。空気中に湿気があれば吸収し、乾燥したら放出します。さらに、いやな臭い、有害物質なども吸着・低減。個性的なデザインのタイルは、サイズを自由に選んで簡単に施工できます。絵画のように壁を彩るだけでなく、快適な空気を保つ機能的なタイルです。

## 夏本番！今年も部屋の換気を忘れずに

ウィズコロナの暮らしの中で、私たちの健康を守るために大切なのは換気です。エアコンをつけて閉め切ってしまうのは実はNG。このタイミングで、基本的な換気のしかたを再確認しておきましょう。

「エアコンをつけていれば、換気をしたことになっていないはず」というのは誤解です。一般的な家庭用エアコンは、空気を室内で循環させるだけで換気を行っていないものがほとんど。感染症対策のためには、冷房時でも換気を行う必要があるのです。

- エアコンは止めず、3時間に1回以上、数分間程度、窓を全開にする。
- 換気の際は、窓やドアを2カ所以上開けること。扇風機を使って空気の流れを促すと効果的。
- 換気で室内の温度が高くなりすぎないように、エアコンの温度はこまめに調整を。

※新型コロナウイルス感染症については、必ずしも科学的な知見が集積されている状況ではありません。今後、見直しが行われることも考慮し、新しい情報を常に確認するよう心がけてください。



## 知っておきたい！ 換気の方法

**窓やドアを2カ所以上開ける**

できるだけ対角線になるように

効果の出にくい例

入口のみ開ける

**扇風機は外に向ける**

家の中の空気を外に出すことで、新しい空気を呼び込みます。

## 暮らしのレシピ

### しっとり柔らか！ よだれ鶏



鶏のモモ肉を電子レンジで加熱して作る、簡単よだれ鶏。しょうゆベースと四風ピリ辛の2種のタレをご紹介します。

- ▼材料(4人分)
- 鶏モモ肉.....1枚(約300g)
  - 酒.....大さじ1
  - 香葉.....1/2束
  - きゅうり.....1本
  - 糸唐辛子.....お好みで適量

- ▼作り方
- 【下準備】香葉は食べやすい大きさに切る。きゅうりはスライスしておく。
- 1 鶏モモ肉の皮にフォークで数カ所穴を開け、耐熱容器に入れたら酒をまぶしてなじませる。
  - 2 ①にふんわりラップをかけ、600Wの電子レンジで約3分間加熱、裏返してさらに3分間加熱する。粗熱をとれるまでそのまま冷ます。
  - 3 1cm強に薄切した②ときゅうりを皿に盛り付け、合わせた④、または⑤をかける。香葉、糸唐辛子を散らして出来上がり。
- ポイント
- タレの調味料はお好みで加減を。辛さはラー油や豆板醤で調節してください。
  - 暑さの厳しい季節には、鶏モモ肉を加熱後、粗熱をとったらさらにしばらく冷蔵庫へ。ひんやり爽やかにいただけます。
- ④ しょうゆだれ
- しょうゆ.....大さじ1
  - 酢.....大さじ1
  - みりん.....小さじ1
  - 炒りごま(白).....適量
  - ねぎ(みじん切り).....1/2本
  - しょうが(すりおろし).....小さじ1
  - ラー油.....小さじ1
- ⑤ ピリ辛だれ
- 黒酢.....大さじ3
  - ごま油.....大さじ1
  - ラー油.....大さじ1
  - 豆板醤.....小さじ1
  - 砂糖.....小さじ2
  - ねぎ(みじん切り).....1/2本
  - んにく(すりおろし).....小さじ1/2

## 暮らしのワンポイント

新しい習慣を始めよう！夏こそ大掃除

気温の高いこの季節は、水を使った掃除に最適

大掃除といえばこれまでは年末が定番でしたが、寒くて忙しい季節にわざわざ無理をしなくても、特にシンクやバスなどの水回りは、水が苦にならない夏場に重点的にしてしまうのがオススメです。気温が高ければ油污れもよく落ちるので、レンジフードの掃除も夏向きです。せっかくの夏、網戸は水をじゃぶじゃぶ使って、気持ちよく水洗いを。