



リフォーム相談会

2023年2月18日(土)

場所: エコキレ店舗 川越市仙波町3-16-13

※ Zoomによるオンライン相談も可能です。
ご希望のかたは店舗までお問合せ下さい。

LIXILリフォームショップ エコキレ代表のご挨拶

こんにちは。皆さんはどのような新年を迎えられたでしょうか。私はコロナ禍からほぼずっと毎年自宅でゆっくりの新年を迎え、毎日犬と散歩に出かけてました。仕事が始まってからは慌ただしく毎日が過ぎていきます。行楽地や神社などはかなり賑わっていたと聞いています。エコキレから近い喜多院などもすごかったみたいです。今年も皆さまが健やかに暮らせるようリフォームからお手伝いさせていただければ何よりです。

今年のリフォームは「窓」がポイントです。断熱をお考えのかたには是非当店にご相談していただきたいと思っております。補助金のご説明も、暑さ寒さのお悩み相談にも丁寧に対応させていただきます。今年も一年よろしくお願ひ申し上げます。

Valentine's Day

2月

MENU

ご予約受付中

前半 お菓子
チョコスフレ風



おかず
鶏の味噌トマト煮込み



後半 お菓子
雲パンメイプル



マンツーマンのクッキングです！どなたでも参加いただけます。
お気軽にお越しください。ご予約はお電話にてお願いします！

住宅の断熱性向上のための先進的設備導入促進事業

LIXIL

窓から省エネ!
今なら国の補助金で

最大200万円!

最大50%
相当還元

※制度の適用には条件があります。

まずは当店に
ご相談を...

賢い節電対策は

1 今ある窓の内側に
内窓「インプラス」

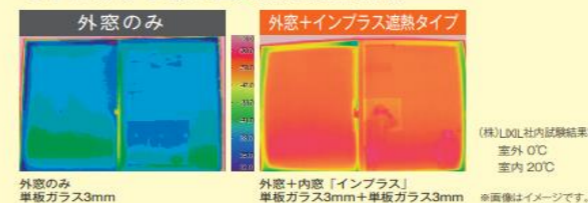
1窓1時間
ほどで
施工完了!



補助金対象予定
Low-E複層ガラス時

内窓は優れた断熱性で冬に大きな効果を発揮します。高断熱 Low-E ガラスのインプラスを使用することにより、外からの日差しの暖かさを効率的に取り込み、光熱費が低減できます。

冬季における窓の室内側温度の比較



2 今ある壁を壊さず
簡単に取り替える「リプラス」

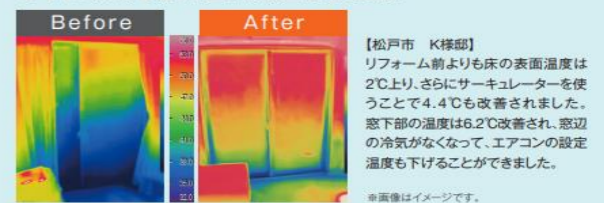
1窓半日
ほどで
施工完了!



補助金対象予定
高断熱枠使用時

家が古くなり、窓の建て付けが悪くなると、気密性が低くなって、すきま風が入り込み室内が寒くなってしまいます。気密性の高い断熱窓に変えると、見た目も、快適さも、使いやすさもグッとアップします。

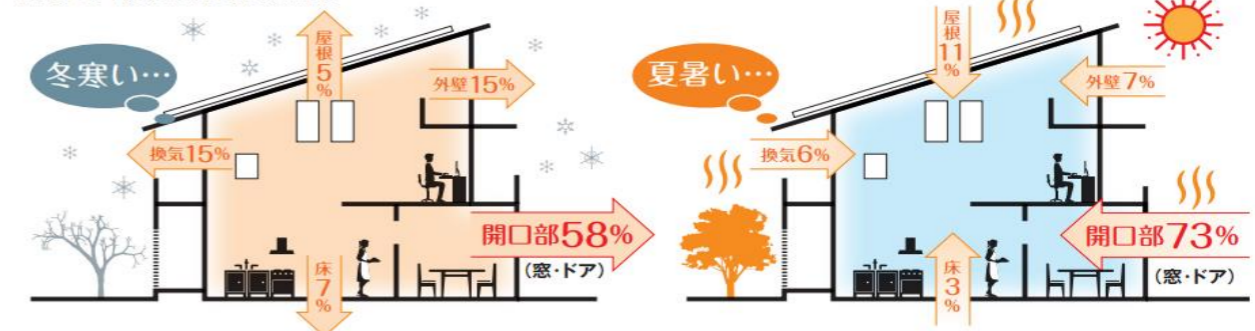
冬季における窓の室内側温度の比較



室内の温度は窓が決め手!

窓で断熱性能が3.5倍に!

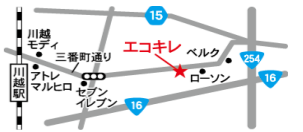
※内窓設置時、単板ガラスとLow-E 複層ガラスの比較



窓リフォームによる断熱性能を
分かりやすく伝える
インプラス温度
シミュレーション

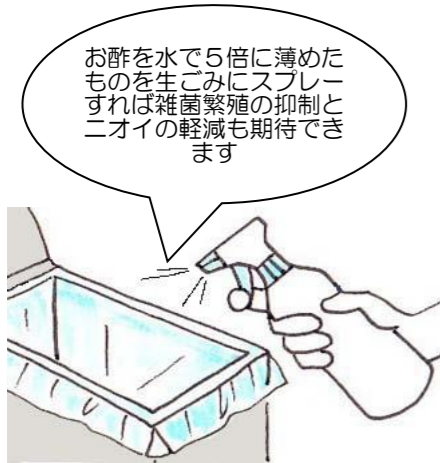


冬の温かさは約6割窓から逃げ、夏の暑さは約7割窓から入ってきます



Chottoいいかも

古いお酢を活用しましょう！



お酢を水で5倍に薄めたものを生ごみにスプレーすれば雑菌繁殖の抑制とニオイの軽減も期待できます

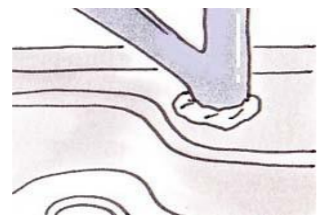
冷蔵庫やキッチンの棚の奥で賞味期限が切れた使いかけの穀物酢はありませんか？ 家事に活かせるので、いくつかご紹介します。

●まな板の殺菌

お湯をかけた後に、お酢で拭くと殺菌効果がアップします！ また、お酢を水で5～20倍に薄めたものに野菜を10～15分浸けて置くのも殺菌効果が期待できますよ。

●水垢を落とすのに便利

水に含まれるミネラル分が残ることで水垢となります。水垢はアルカリ性の汚れなので、酸性のお酢が汚れを分解！ 水垢部分にお酢をかけ、丸めたラップなどでくるくる優しくこすると、軽いものなら、比較的簡単に落とせます。



頑固な水垢はお酢をキッチンペーパーなどに含ませ、10～20分ほど置いてから古い歯ブラシなどでこすると落ちやすくなります



開封後はおいしく使いきりましょう♪

果実酢やすし酢は、原料に甘み成分が入っているので、家事には不向きです。

お酢の保存法と劣化の見分け方

お酢は、腐りにくい調味料ですが、開封後、常温で保存するより、冷蔵庫の方が長もちするそうです。穀物酢の場合、冷暗所(光の当たらない棚の中など)だと半年、冷蔵庫だと1年はもつそうです。ちなみに、白い膜のようなものが浮いている、酸味が薄くなっていったら、劣化のサインです。

かんたんレシピ

牡蠣のパエリア

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
http://ryo-ri.net/



※牡蠣は火を入れすぎると小さく、固くなってしまいますので注意しましょう。
※米は洗うと、その水分を吸ってしまい、調理中の美味しい出汁が入りづらくなり、仕上がりがもベタとするので洗わず使いましょ。

見た目が華やかでパーティーにもおすすめのパエリア。難しそうで、実は工程がシンプルなので、ぜひチャレンジしてみてください。

- ①セドライトマトは細切りにし、アンチョビは粗切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、にんにく、米を軽く炒める。
- ③米が少し透き通ってきたら、ターメリックを加え、さらに炒め、塩、コンソメ顆粒、白ワイン、水を加えて沸騰させ、セドライトマト、アンチョビを散らしてフタをし、弱火で20～25分程火を入れる。途中、5分程前に牡蠣を並べる。
- ④みじん切りにしたイタリアンパセリを散らし、黒こしょうをかける。

材料

(2～3人分)

- 米(洗わず使用)…1カップ、牡蠣…120g、セドライトマト…20g、アンチョビ…10g、玉ねぎ…1/4個、ニンニク…1かけ
- コンソメ顆粒…小さじ1、ターメリック…小さじ1/2、白ワイン…50ml、水…200ml
- イタリアンパセリ、塩、黒コショウ、オリーブオイル…適量

Easycraft

(1)～(10)の順に作業してください。数字の異なるものは、それぞれ別の作業を行います。V：※

ハートのリースをつくりましょう！ 海外ではバレンタインデーの時期にお部屋や玄関の扉にハート型のリースを飾るのだそうです。うちでもぜひ飾ってみませんか？

■フェイクフラワーを使ったリース



100円ショップなどで見られるクリスマスリースをハート型に変形させ、表にグルーガンでフェイクフラワーを貼りつければ完成です！



土台はほかにも、ワイヤーをハート型にして、麻ひもを厚めに巻いたものでもOKです。

■ダンボールとフェイクフラワーのリース

ハート型に切った段ボールにフェイクフラワーをグルーガンでぎっしりと付けるだけでもかわいいです！



■紙でつくるハートのリース



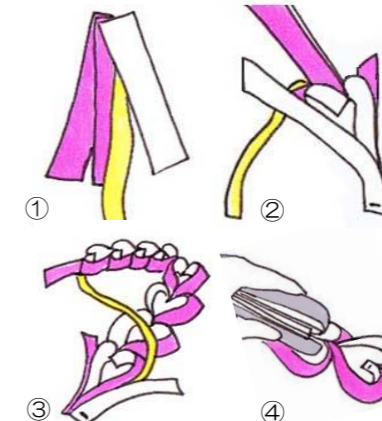
●用意するもの

縦10センチ、横2.5センチの紙20本(ハート10セット分)、20～30センチのリボン、ホチキス

●つくり方

1. 1セット目は紙を表向きに合わせ、リボンを縦中心に合わせたら、2セット目は紙を裏向きにして、1セット目の紙とリボンを挟むように重ねる。
2. 2セット目の紙をめくって端を合わせるとハートになるので、3セット目の紙を裏向きにして2セット目のハートに沿わせるように合わせ、ホチキスで留める。これを9セット目まで繰り返す。
3. 10セット目の紙はリースの内側になる方に1枚、裏向きにセットし、9セット目のハートの外側にリボンを1回ねじって沿わせ、その上から残りの1枚を裏向きにセットし、端を揃えてホチキスで留める。
4. 1セット目の紙の端を内側にくると曲げ、その間に、10セット目のハートの先端を入れ込んでホチキスで留める。

裏表で違う柄の紙を使うのもおすすめです！



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



※答えは右上にあります！