

リフォーム相談会

2023年 8月 5日(土)

場所: **エコキレ店舗 川崎市仙波町3-16-13**



LIXILリフォームショップ エコキレ代表の挨拶

こんにちは。今年も本格的な夏がやってきました。毎年この季節になると熱中症リスクとの戦いです。関連の展示会などで最新のグッズを探したり、仕事の内容に応じた対策を取ることで熱中症にならないよう努めています。また、我が家もそうですがこの季節になると昼はエアコンがフル稼働です。最近のエネルギー高騰など少しでも省エネにつとめることによって、光熱費の削減になります。リフォームでも商材によっては削減に貢献できるものもあります。皆さまがしたい「コト」を実現するためにどうぞご相談下さい。できる限り最適な提案をさせていただき、皆さまが快適にすごせるお手伝いをさせていただけないでしょうか。毎月店舗にて実施している相談会などもご利用いただくと幸いです。

ご存じですか？

「しよしよ」と呼びます。立秋の次にあたる二十四節気で、だいたい、8月23日頃から9月6日頃を言い、年によって日にちが変わることがあります。

2023年の処暑は、8月23日～9月7日です。

処暑の処は「止まる」という意味があるため、暑さが止まる、つまり、朝夕には涼しい風が吹き、暑さがやわらぎ、気持ちの良い時期と言われています。また、台風が多く訪れる時期。気をつけたいものですね。



ちなみに、処暑の後の節気は「白露（はくろ）」。夜の気温がぐっと下がり、朝には草に露が下りる。まさに、秋の気配を感じる時期と言われています。

処暑

処暑の期間の移り変わり

二十四節気をさらに3つに分けた七十二候。処暑の期間は、次のように移り変わります。

初候 8月23日～27日頃…綿柎開(わたのはなしべひらく)。「柎」は、花のがくのこと。綿の実を包んでいたがぐが開き始め、綿花(コットン)が顔を出す時期。

次候 8月28日～9月2日頃…天地始肅(てんちはじめてさむし)。天地の暑さがようやく静まり始める頃。

末候 9月3～7日頃…禾乃登(こくものすなわちみのる)。稲が実り、穂を垂らす頃を指します。

夏休みのお知らせ

当店舗休業日についてご案内致します。

■休業期間 : **8月11日(金)～8月16日(水)**

上記休業期間中に頂戴いたしましたお問い合わせへのご返信は2023年8月17日(木)以降とさせていただきます。

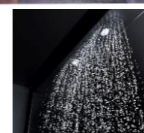
戸建てでも
マンションでも
浴びる



身体を包み込む 《多機能なシャワータイム》



オーバーヘッド



心地よい



多機能



シャワー以外にも豊富な機能とデザインをお選びいただけます

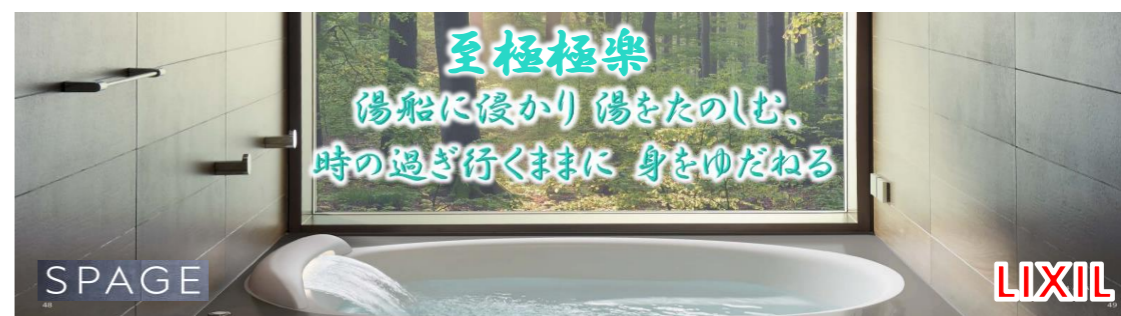
《浴槽形状/浴槽サイズ・バリエーションで体にフィットした入浴姿勢が選べます》

《壁パネルのデザインと質感/素材・デザイン・色 自分だけの空間》

《流れ出るお湯のマッサージ/肩と腰回りに極上のリラックスタイム》

《灯りの演出/壁面の素材と色に 光のハーモニーが心地良い空間を演出》

《丸ごと保温浴室と快適空調/浴槽・浴室丸ごと保温と優れた空調環境》



SPAGE

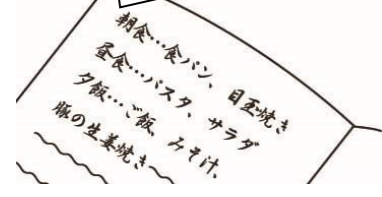
LIXIL



※本誌に掲載の情報は、掲載の時点での最新情報です。変更がある場合は、本誌の掲載を中止させていただきます。

Chottoいいかも ちょっと日記のススメ

1日の食事を記すと、健康チェックにも役立ちます♪



文章にしても良いですが、苦手な人は、箇条書がおすすめ。1日の出来事を簡潔に残すことができ、思い出にも残ります。

日記といっても、覚え書き程度のちょっとしたものでOK！ 日記を書くことで自分の記録になり、客観的に自分をみるができます。また、感情を整理できるほか、脳の活性化にもなるので、認知症予防の行動としても注目されています。日々の習慣にしてみませんか？

●どんなことを書く？

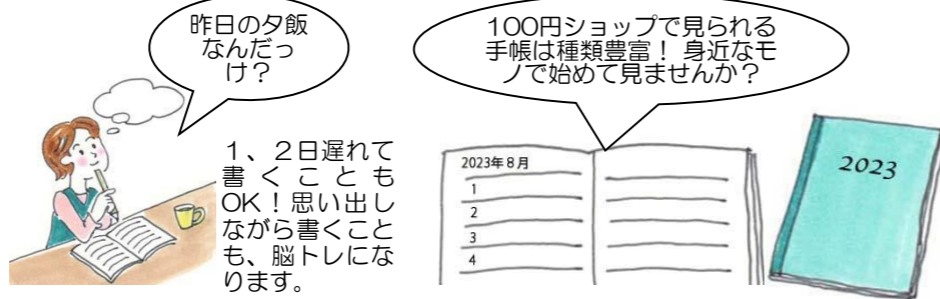
天気、どういう服装だったか、何をしたか(遊びに行ったことはもちろん、病院に行ったこと、振り込みなどの事務的なことなど)、印象に残ったこと、1日の感想など、なんでもOKです。

●1日の気分や明日の予定もおすすめ

嬉しかったこと、イヤだったことを書くことで、感情を整理することができます。また、明日やりたいことを記すことも良いですよ。

手書きでやってみましょう

今や、スマホやパソコンが主流の世の中ですが、面倒でも手書きで記すのがおすすめ。頭の体操にもなるそうです。また、漢字を思い出しながらかくことも、脳の活性化につながるそう。ぜひ、試してみてくださいね。



かんたんレシピ

茗荷と生姜のカペッリーニ

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/

極細のパスタ・カペッリーニを使った、茗荷と生姜の香りや味わいがさわやかなメニュー。暑い夏にもぴったりです♪



※カペッリーニは茹で時間が短いので、具材を先に用意しましょう。
※茗荷のすし酢漬は多めに作れば、添え物などにも活用できます。
※日本では「カッペリーニ」という表記もありますが正しくは「カペッリーニ」です。

材料

(2人分)

- カペッリーニ…100g、茗荷…3本、すし酢…大さじ2、甘酢生姜…20g、生ハム…40g、ミント・ディル…適量
- A: レモン汁…1個分、オリーブオイル…大さじ2、塩・コショウ…適量

- ①茗荷は縦に2等分し、すし酢にひと晩漬け込む。
- ②①を斜め薄切りにする。甘酢生姜はせん切りに、ミント・ディルは葉を摘み、生ハムとともにすべてを合わせる。
- ③Aを合わせ、②に加えてざっくりと混ぜ合わせる。
- ④たっぷりの湯に塩を加え、カペッリーニを茹で、冷水でしめて水気をしっかりと取り、③に合わせる。
- ⑤器に盛りつけ、オリーブオイル(分量外)をかけ、黒コショウをふる。

快適Life

エアコンとともに、夏の必需品といえば扇風機。単体でつかうのはもちろん、エアコンと併用して使うことで、お部屋を快適にする手助けになります。そんな扇風機の種類についてご紹介します。

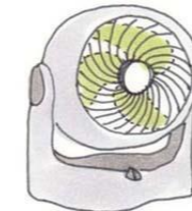
■リビング扇(リビングファン)



昔からある、スタンダードな扇風機。モーターで羽根を回して風を発生させます。最近、増えているのが、DCモーター扇風機です。

羽根が多いほど、静かでやわらかい風になります！

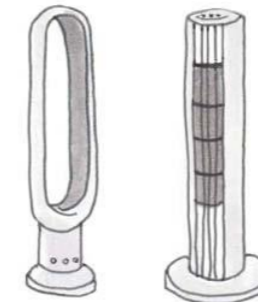
■サーキュレーター



冷房と併用するときは、エアコンの斜めあたりに、エアコンに背を向けて置くと、冷気を拡散できます

風を遠くまで届け、室内の空気を攪拌・循環させるのが特徴。エアコンと併用することで、冷暖房効率が上がるほか、部屋干しの乾燥にもおすすめです。

■タワーファン



スッキリとしたデザインが特徴。羽根がないので、小さい子どもがいたり、ペットがいる家にもおすすめです。縦に細長いフォルムのタイプなら、置くのに場所を取らないところもポイント。タワーファンでもDCモーター使用のタイプがあります。

■扇風機を選ぶポイント

・DCモーター式扇風機の特徴は？
値段は高めですが、細かい風量調節ができ、消費電力も少ないのが特徴。静音性に優れたタイプもあり、寝室の使用におすすめです。

・首振りの角度も大切な居場所や部屋干しの量など、使いたい範囲にどれだけ対応するか、十分に確認することをおすすめします。

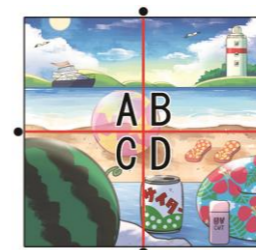
■便利な機能も充実！

リモコン付きで手軽に操作できたり、タイマーオフはもちろん、オンもセットできるタイプが増えています。タイマーは、たとえば、ひと晩中つけていたくない寝室では、とても助かりますね。外出時に、帰宅予定時間より早めにエアコンとともにオン設定しておくのも良いですね！



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教えてください。



※答えは右上にあります！

