



# リフォーム相談会

2023年11月11日(土)

場所:エコキレ店舗 川越市仙波町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。少し前まで暑かったはずが急激に寒くなりましたが皆さまいかがお過ごしでしょうか。エコキレも10月が過ぎてオープン10年目を迎えました。皆さまのお力添えのおかげでこれまで続けることができております。ありがとうございます。9月はゆうちょ銀行様とタイアップし、LIXIL川越ショールームにてセミナーならびにショールーム見学会を行い、参加者の皆さまには最新の設備機器を見ていただきました。非常に興味を持っていただき大変嬉しかったです。年末に向けてこれからますます寒くなります。寒さ対策など皆さまのお困りごとに対していろいろなお提案などできるかと思っておりますので、よかつたらお声がけください。

## 何の日?

## 11月5日は「いいりんごの日」

いい(=11)、りんご(=5)の語呂合わせから、2001年(平成13年)に制定されました。

リンゴの種類は、日本でも約2,000種、世界ではなんと、約15,000種あると言われます。日本では、ふじが収穫量全体の約5割を占め、次いでつがる、王林、ジョナゴールドなどがあります。最近では、星の金貨、ぐんま名月といった品種も。昔から親しまれているりんごもどんどん進化しているんですね!



りんごに含まれるリンゴ酸は、疲労回復に効果的です

栄養豊富なりんご。西洋には「1日1個のりんごは医者を遠ざける」ということわざがあります。ペクチンという食物繊維、抗酸化作用のポリフェノール、ビタミンC、カリウムなどが含まれます。



生産量は、青森県が1位、長野県が2位、岩手県が3位だそうです

## 美味しいりんごの見分け方と保存法

おいしいりんごの見分け方は、果実がふっくらしていて、皮に張りがあることがポイントです。また、持ったときにずっしり重く感じるかどうかチェックしましょう。保存するときは、ポリ袋に入れて密閉したり、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室へ。じゃがいもと一緒に入れれば、りんごが成熟するときに発生するエチレンガスによって、じゃがいもの芽が出るのを抑えることができます。

## お家でホテルライフを体験してみませんか



リフォーム大賞  
2019-2023  
5連覇  
ルミス

家に居る時間をもっと楽しみたい、このドレッサーなら実現してくれる



LUMISIS ボールー体タイプ

ボールー体は収納スペースが多いので目隠し機能が発揮できます



LUMISIS ハイバックベッセルタイプ

お手入れしやすいキレイアップ水栓と、その水を包み込む流麗な形状をしたポウルデザインです

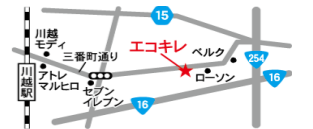


リフォーム大賞  
2019-2023  
5連覇  
ルミス

ベッセルタイプは下部分は空間なのでカゴ等置けます

LUMISIS ベッセルタイプ

お問い合わせはこちらまで⇒ ☎ 0120-859-041



快適Life

出しっぱなしで暮らしをラクに

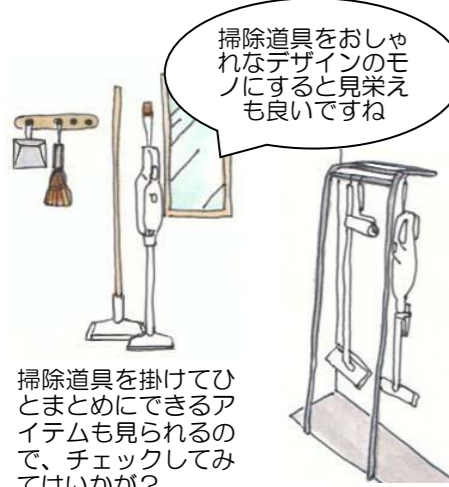
暮らしのなかでよく使うモノをひとまとめにして出しておくと、ラクですよ♪ そんなヒントをご紹介します。

●掃除道具を出しっぱなし

よく通る場所に壁掛けにすることで、すっきりとひとまとめにすることができ、掃除がしたいときに、すぐ使えます。

●ハンドクリームや目薬などの小物をカゴにひとまとめ

水仕事の後や、アルコール消毒で手が荒れ気味のときなど、ハンドクリームの出番は割と多いのでは？ また、目薬も小さいので、無意識に置くと、つい探してしまうことも。ほかに、よく使う小物をひとまとめにしておくと、すぐ使えて便利。籐など、自然素材のカゴに入れば、見た目もおしゃれです。

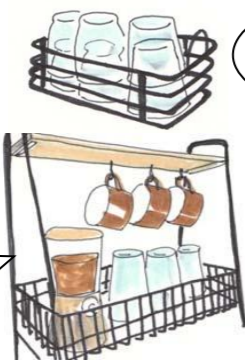


掃除道具をおしゃれなデザインのものにすると見栄えも良いですね

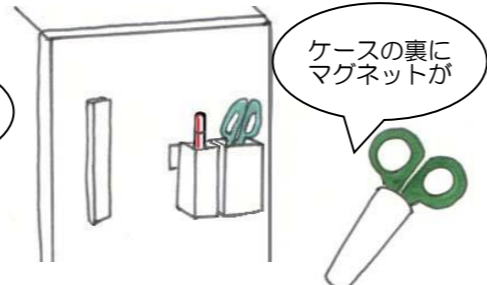
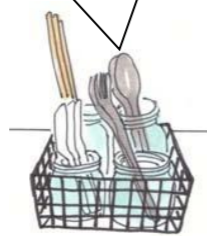
掃除道具を掛けてひとまとめにできるアイテムも見られるので、チェックしてみたいかな？

日常使いのグラスをひとまとめにしてカフェのように！ワイヤーのカゴに入れて、キッチンのカウンターなどに置くだけで絵になりますし、マグカップを出しっぱなしにしても便利です。

マグカップのデザインを統一するとより素敵です



お箸やスプーン、フォークをガラス瓶に入れ、カゴでひとまとめにしてもかわいい♪



ケースの裏にマグネットが

ハサミやペンを冷蔵庫にスタンバイしておけば、食品の開封や、日付の記入にすぐ使えて便利です。

ケースにマグネットがついたハサミは100円ショップでも見られます！

かんたんレシピ

鯖のトマトカレー

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/



※鯖缶は、汁も一緒に入れることで出汁となり、コクが出ます。  
※カレー粉を入れたら、しっかりと炒めて香りを出しましょう。

材料

(2人分)

- 鯖水煮缶…1缶、玉ねぎ…1/2個、人参…1/2本、生姜…1/2かけ、にんにく…1かけ
- ホールトマト…400ml、カレー粉…大さじ1、トマトケチャップ・ウスターソース…大さじ2、塩・コショウ・オリーブオイル…適量
- 米…1合、ターメリックパウダー…小さじ1/2

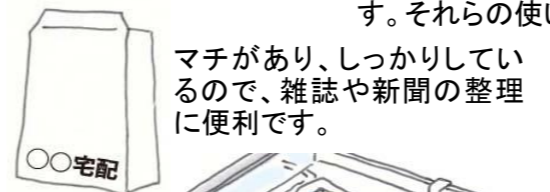
鯖缶を使った、食べ応え抜群のカレーです。ターメリックライスとともに召し上がれ♪

- ①米を洗って分量分の水を入れ、ターメリックパウダーを加えて炊く。
  - ②玉ねぎ、人参、にんにくはみじん切りにする。生姜はすりおろす。
  - ③鍋にオリーブオイルを熱し、②をしんなりするまで炒め、カレー粉を加えてさらに炒める。
  - ④③に鯖水煮缶を汁ごと、くずしたホールトマト、トマトケチャップ、ウスターソースを加え、15分程弱火で煮込み、塩・コショウで味を調える。
- 器に①、④を盛りつけ、コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

Chottoいいかも

■ 宅配便の袋を再利用

袋を再利用してみませんか？生活していると、さまざまな袋があります。それらの使い道を考えてみました。ぜひ参考にしてくださいね。



マチがあり、しっかりしているので、雑誌や新聞の整理に便利です。

短く切って切り口を内側に折れば、冷蔵庫内の野菜の保存にも

■ パンや葉物野菜が入った袋は生ごみ入れに

市販のパンが入っている袋は、ポリプロピレン製が多く、防臭効果があるので、生ごみを捨てるのに重宝。葉物野菜が入っている袋もしっかりしているので、そのまま捨てずに、生ごみを入れてから捨てるのもおすすめです。

特に食パンの袋はマチ幅があるので、自立しやすいです

■ 内側にプチプチがついた袋はネットフリマの発送に！

宅配時にCDや本が届く際に使われる内側にプチプチがついている袋は、ネットフリマでCDやDVDなどを発送する際に重宝します。

■ トイレトペーパーやティッシュペーパーの外袋も使える

トイレトペーパーやティッシュが入った袋は、上の方をハサミで切り、中身を出せば、ゴミ箱の内袋として使えます。

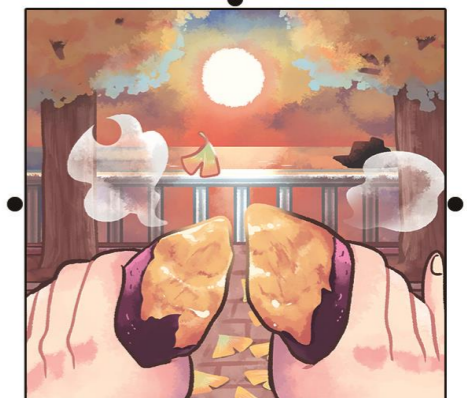
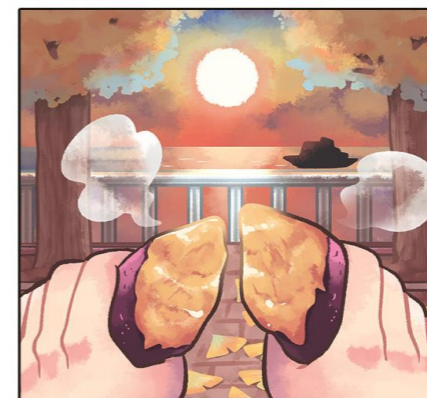
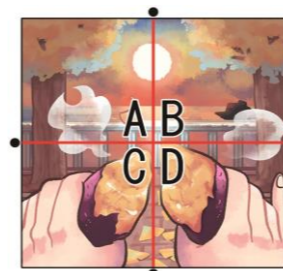
■ ファストフードの紙袋も再利用

ハンバーガーなどを買った際の紙袋は、早めに取り出せば油も染みにくく、きれいな状態で使うことができますので、トイレのゴミ箱代わりに使えます。

トイレトペーパーやティッシュの芯や汚物を入れて、そのまま捨てられます！

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！