

皆様におかれましては輝かしい新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。
また、旧年中は多大なるご支援を賜りましたこと御礼申し上げます。
本年も、更なるサービスの向上に努めて参りますので、より一層のご支援、お引立てを賜りますようお願い申し上げます。

昨年より引き続きOBのお客さま向けのフォローをさせていただいております。
何かご不便などありましたらフォロー担当の「住まいメイト」もしくは担当した
リフォーム営業までお声がけいただければ素早く対応させていただきます。
今年もお客様満足を第一に考え、スタッフ一同
頑張っておりますのでよろしくお願いいたします。

ご自宅の給湯器の調子はいかがでしょう？ 「大丈夫」と思っている、故障は突然に起こります。

- ・給湯器から異音がする。
- ・給湯器からけむりが出る。
- ・給湯温度が揺らぐ
- ・お風呂の温度がぬるい。
- ・お風呂の追い焚きが出来ない。



一つでも当てはまったら寿命や故障のサインの可能性があります。

寒くなっていくこれからの時期には、お湯の力が幸福感につながることもありますよね。
とくにお風呂に入る時そう思われませんか。(私はそうです)



ところで給湯器といいますが実はいろいろありまして、最近ではより効率を重視したタイプが世の中に多くなっています。

簡単にご案内すると、

(1) ガスでお湯を沸かす「エコジョーズ」

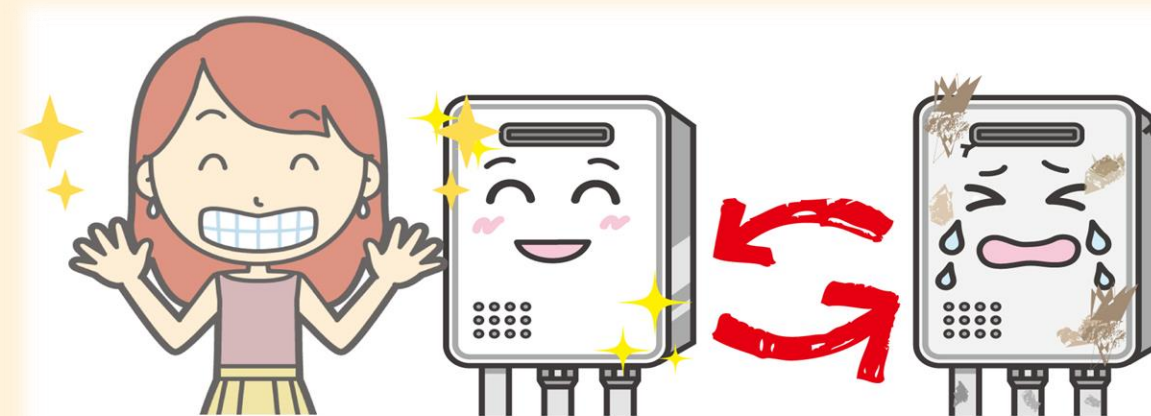
(2) 電気でお湯を沸かす「エコキュート」がその代表格です。

(全部乗せると書ききれないので、主要なこの二つの中でガス給湯器について今回はご案内します)
というのもこの時期不調を伝えてくるのは、ガス給湯器タイプだからです。

給湯器はどうしても屋外の寒い環境の中、また水温が低下しているところで頑張ってガスでお湯を沸かして皆さんがお使いになれる場所までに適温でお湯を届けるという仕事をしているので、暖かい時期より体力を使ってしまうらしいのです。

ですが、実際お湯を使う私たちには「なんでこの寒い時期に壊れるの！」という思いが残ります。

「ちょっと不安だなあ」と思われることがあったらまだ動いているうちに交換に入ったほうが良いので、その際には躊躇せず私共『エコキレ』にお声掛けください。



お問い合わせはこちらまで⇒ ☎ 0120-859-041

リフォーム相談会

2024年 1月27日【土】

10:00～15:00 場所：エコキレ店舗

川越市仙波町3-16-13





ご存知ですか？

縦型・ドラム式洗濯機の違い



お得なところも良いところ♪

ドラム式洗濯機は10万円以上するものがほとんどなのに比べ、縦型は10万円以下のタイプもあり、控えめな予算でも手に入れることができます。

ドラム式洗濯乾燥機のタイプとは？

ドラム式洗濯機の魅力と言えば、なんといっても乾燥機能！今主流のヒートポンプ式は、内部を除湿し、効率的に乾燥させる方式。服へのダメージが少なく、電気代もお得。デメリットは本体が高いことです。ヒーター式は、ヒーターから発生した温風を送り込んで乾燥させる方式。本体価格はお手頃ですが、高温の温風のため、洗濯物が傷みやすいデメリットがあります。

以前、洗濯機といえば、縦型が主流でしたが、今やドラム式洗濯機を選ぶ人も増えています。この2つの特徴や機能をご紹介します。

●縦型洗濯機の特徴、良いところ

- ・たくさんの水で洗濯物をかくはんさせて衣類同士をこすり洗いさせて汚れを落とす。
- ・サイズがコンパクトなので置く場所を選ばない。
- デメリットは...水をたくさん使う、洗濯物を取るとき、下の方まで手を伸ばす必要があるため少し大変、乾燥機能付きのものは完全に乾くわけではなく、ヒーター式が多いため電気代もかかる。

●ドラム式洗濯機の特徴、良いところ

- ・ドラムが回転し、洗濯物を上から下へ落とす、つまりたたき洗い。
- ・節水性が高い
- デメリットは...サイズが大きい、値段が高い、洗浄力がやや劣る場合がある(最近は温水機能や水位を高めにして洗浄力を向上させる機能が付いたタイプも登場している)



効率よく乾かし、仕上がりがふっくら♪ほかに、おしゃれなデザインが増えているのも良いところだよ♪

かんたんレシピ

鮭と根菜と椎茸のナンプラー鍋

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/

ナンプラーとレモン、ミントを効かせた鍋。たくさんの根菜で体もほくほくに温まりますよ♪



材料

(2～3人分)

- 鮭...3切、レンコン...160g、さつまいも...1/2本、里芋・椎茸...各3個、生姜スライス...3枚、レモンスライス...1/2個分
- A: にんにくみじん切り...1かけ分、水...500ml、ナンプラー...大さじ2、鶏がらスープの素...小さじ2、レモン汁...1/2個分
- ミントの葉...適量

① 鮭は4等分に切る。皮をむいたレンコンとさつまいもは、1センチ幅の輪切りにする。里芋は皮をむき、食べやすい大きさに、椎茸は軸を切り、2等分に切る。生姜スライスはせん切りにする。

② メインの鍋にAを入れてひと煮立ちさせる。里芋は別の鍋で茹でる。

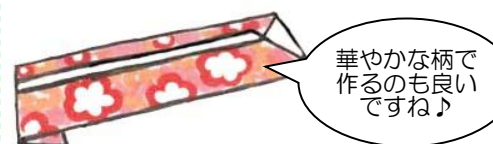
③ ②のメインの鍋に鮭、レンコン、さつまいも、椎茸、茹でた里芋、レモンスライス、生姜を入れ、ミントの葉を散らす。

※里芋は茹でるとヌメリがでるので、別の鍋で茹でましょう。水煮を使うと時短になります。

※レンコンの輪切りは、大きい場合は2等分にしてください。

Easycraft

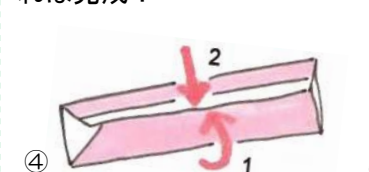
■ シンプルで上品な箸袋



華やかな柄で作るのも良いですね♪

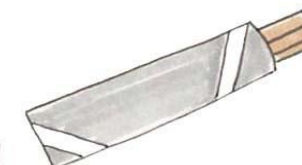
つくり方

1. 折り紙を裏返し、2つに折ったら開いて観音開きに折り、開いて表に返したら、手前の辺を少し折る。
2. 裏返したら、端を折った辺の直角を1つ目の折り目に向かって折り、反対側の辺を折り目に沿ってひと折りする。
3. ひと折りした辺の直角を②と同じように折る。
4. ①の折り目とおりに折り、最終的に、少し折った辺が上になるようにする。
5. 裏返し、下の方を手前に折れば完成！



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

■ モダンな箸袋



表側の方の角を「a」とします



この角が「a」



つくり方

1. 折り紙を裏返し、角を少しずらし、余白を残して三角に折り、底辺をさらに3センチちょっと上に向かって折る。
2. 全部開いたら、折り目が縦になるように、また、①の表側の角「a」が左側に来るように向きを変え、上の角を3センチ程度折る。
3. ①の折り目とおりに再度三角に折り、ひっくり返して、①の折り目に沿って折る。
4. さらにひっくり返して、出っ張った角を袋に沿って折る。5. 角が少し飛び出すので、内側に折りこみ、下の斜めに出ている部分も反対に折って折り目のすき間に差し込めば完成！

熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答え



どうか〇〇がありますように！

※答えは右上にあります！