



謹賀新年

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。

本年も確かな技術の習得、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。

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。リフォーム中に聞けなかった疑問点、またご利用いただいている中で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「リフォームアドバイザー」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。

現時点では不確定ですが、今年度も各種補助金事業が行われる見込みとの情報も入っております。

昨年、実施されなかったお客様につきましては、今年度ご案内ができるようになりましてエコキレ通信にてご連絡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。

リフォーム相談会

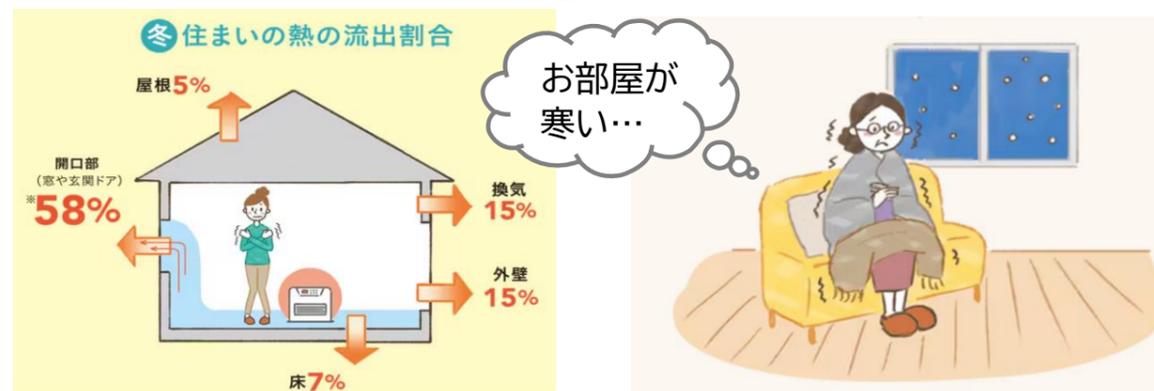


2025年 1月25日(土)
場所: **エコキレ店舗**
川越市仙波町3-16-13



※LIXILリフォームショップ(埼玉県内)で、リフォーム工事を注文されたお客さまへの満足度アンケート調査(2023年4月~2024年3月回収分)における平均点での順位。調査(集計)日:2024年4月/(株)LIXIL調べ。

暖房であたためた熱 窓から逃げてる!?



そのお悩み...

1DAY

簡単、内窓
窓リフォーム で解決!!

冬の寒さだけでなく夏の暑さに悩まされるお部屋も「インプラス」でたちまち快適空間へ

冬でも薄着でぽっかぽか

室内の暖かい空気が逃げにくい

1窓あたりの取付けは 約60分
価格はリーズナブル 約5万円~/窓
インプラス幅1600mm×高さ1000mm以内

メリットは他にも色々 動画もみてね!

既存の窓の内側に窓を取付けるだけなので、工事に費やす時間は1窓あたり約60分。戸建て住宅だけでなくマンションにもおすすめです

1 既存の窓の内側にインプラス用の窓枠を取付ける。
2 インプラス用の障子を建込み、施工完了。

室内へのでっぱりもないのでスッキリ! ※設置により室内側に障子が建ちます。



お問い合わせはこちらまで ⇒ ☎ 0120-859-041



寒干渉

快適Life

再配達を防ぐには？

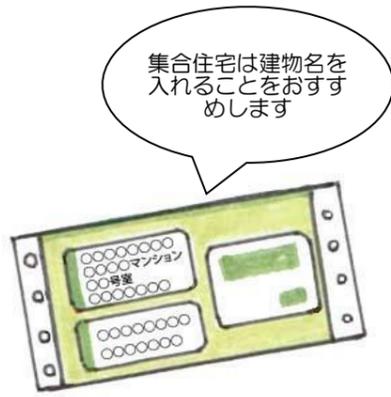
「物流の2024年問題」から、トラックドライバーの働き方にも変化があり、宅配便の配達についての配慮が必要に。その中で特に気をつけたいのが「再配達」。それを防ぐポイントをご紹介します。

●表札を出す

基本的なことですが、あて名と届け先の一致が明確でないと、ドライバーにも迷いが出るので、表札は大切。説明しづらい場所、わかりづらい場所にある場合は、送り状の備考欄に目印や建物の特徴を入れると親切です。

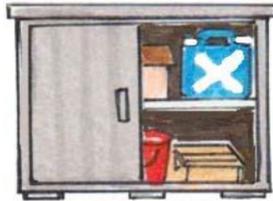
●インターフォンが壊れていないかチェック！

だんだん調子が悪くなってくると、鳴ったり鳴らなかったりして宅配便が来ても気づかず、再配達になる可能性も。ぜひ、インターフォンの状態を確認して調子が悪ければ買い替えるなどの対策を。

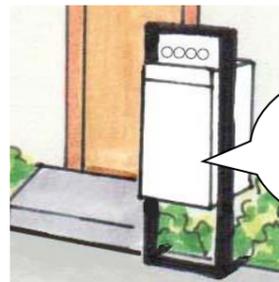


置き配の指定もおすすめ！

最近の対応として増えているのが置き配。荷物を対面ではなく、玄関先などに置くことを指定することです。置き配なら再配達の必要がないため、ドライバーの負担を減らすことができます。インターネットショッピングの配達に関する欄に、置き配を指定する項目を設けるところも増えています。検討するのも手ですね！



置き配の指定場所は、玄関以外に、車庫や物置、メーターボックスなどでも可能です！



かんたんレシピ

餅とたらこしらすのチヂミ

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/

餅を入れてボリューム満点で食べ応えのあるチヂミに。タレにつけながら召し上がれ♪お正月で余った餅も活用してくださいね！



材料

(2人分)

- 餅…60g、たらこ…40g、しらす…50g、ニラ…1/2束
- 小麦粉…70g、片栗粉…30g、カツオ顆粒だし…小さじ1/2、卵…1個、水…60ml
- A:ごま油…大さじ1、醤油…大さじ1、いりごま…小さじ1/2

①餅は1センチ角に、たらこは粗く切る。ニラは3センチ幅に切る。

②①、しらす、小麦粉、片栗粉、カツオ顆粒だし、卵、水を合わせ、ざっくりと、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

③フライパンにごま油(分量外)を熱し、②を流し入れ、薄くのばして表面を焼く。

④裏に返し、しっかりと中まで火を入れる。

⑤④をカットし、器に盛りつける。

⑥Aを混ぜ合わせてタレをつくる。

※時間が経つと、餅が固くなるので、温かいうちに食べましょう。
※たらこを辛子明太子に変えても美味しいです！

ご存知ですか？

1月の行事食といえば、お正月のおせちやお雑煮、七草がゆなどがよく知られていますが、それ以外にもいろいろあります！

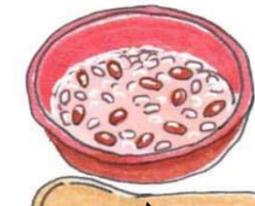
■三日とろろ(1月3日)



長芋や自然薯をすりおろしたとろろ汁やとろろご飯を食べる風習。主に北関東や東北、中部地方などで食べられるそうです。とろろが長くのびる様子が長寿を連想させるので、縁起が良いと言われています。

とろろは滋養強壮に良いとされているため、その年の健康を願うために食べるそうです

■小正月(1月15日)



小正月は知っていても、何を食べるのかイマイチ、ピンと来ない人もいるのでは？「赤い食べ物は邪気を払う」という中国の古い風習から、煮た小豆を混ぜて炊いたお粥「小豆粥(十五夜粥とも言う)」を食べる風習があるそうです。

ちなみに、枕草子や土佐日記にも小豆粥についての記述があるほど、日本には昔からある食べ物なのです

■大寒(1月20日前後、2025年は1月20日)

寒さが厳しい時期で、1年を締めくくる節気です。2025年の期間は1月20日から立春前の2月2日頃まで。そんな大寒の食べ物で縁起が良いと話題なのが「大寒卵」。昔、寒さが厳しい冬は卵が貴重で、それを食べることで縁起を担ぎ、栄養をつけようという風習です。



大寒の初日に生まれた大寒卵は栄養も豊富と言われています



寒ブリはまさに旬！大きくなるにつれて呼び方が変わる出世魚なので、縁起が良いとされています。

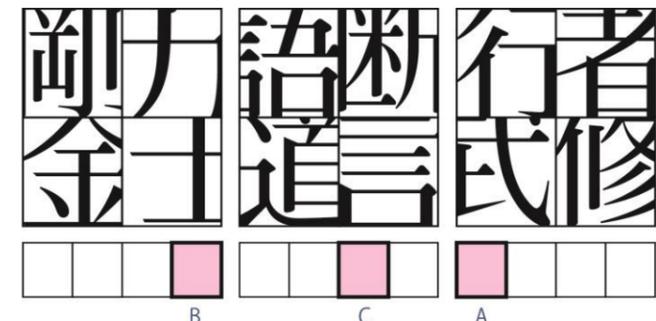
■小正月の由来とほかの風習

かつて日本は、月の満ち欠けを1カ月の基準として暮らし、満月となる旧暦の1月15日を1年の始まりとして祝っていたそうです。小正月には、餅花をつくって豊作を祈る風習も。そこから「花正月」と呼ぶようになったとも言われています。



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 [] [] []
A B C

※答えは右上にあります！