



顧客満足度
埼玉県
第1位
2023年

リフォーム相談会

2025年3月29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。

LIXILリフォームショップ エコキレ代表の挨拶

こんにちは。少しずつ暖かい季節を迎えています。この後はよいよ桜の時期になりますね。私はもっぱら花より団子なのですが、桜の花だけは見ていて飽きないほど美しさを感じます。そして毎年3月から4月にかけては様々な変化の時期でもありますね。今年はどうな変化が皆さまには訪れるでしょうか。春と秋はリフォームをご依頼されるかたが非常に多い季節でもあります。先ほど申した生活の変化、またそれ以外にも暖かくなると行動が活発になることでリフォームしてみたい。などと様々な話をお聞きすることがあります。キッチンやお風呂などを取り替えるリフォームなどが一般的ではありますが、今月紹介しているガーデンルームなどは戸建ての醍醐味でもありますね。せっかく建てたマイホーム、皆さまのお好みにアレンジしてみたいかですか?ご相談やプランニングもさせていただきます。ちょっとした質問でも構いませんのでご連絡お待ちしております。

何の日

3月27日はさくらの日

「3×9(さくら)=27」の語呂合わせで1992年(平成4年)に制定されました。また、七十二候の「桜始開(さくらはじめてひらく)」という桜が咲き始めることを指す時季であることから、この日が選ばれたとも言われています。この日には、日本の歴史や文化、風土と深く関わってきた「さくら」を通して、日本の自然や文化に関心を深めてほしいという思いが込められています。



ソメイヨシノはエドヒガンとオシマザクラを交配させた栽培種だそうです

日本に自生する桜は?

さくらといえばお花見。古来からあり「さ=稲」で田植えの神を象徴し、「くら=座」で神様がいらっしゃる場所。それが語源とされ、信仰の対象になっていたさくら。春には山から下りた神がさくらの木に宿ると考えられたことから、宴で神をもてなし、豊作や健康を祈願したそうです。



やがて、観賞用としても親しまれるようになり、江戸時代頃からは、今のようなお花見がされるようになったと言われています。

野生種のさくらは10種ほどと言われ、そこから育成された栽培種は600種を超えと言われており、正確な数を把握するのは難しいそう。野生種の中で、代表的なものをご紹介します!

●オシマザクラ...花が大きくて見ごたえがあります。葉にも香りがあり、桜餅を包むのに使われています。

●ヤマザクラ...日本のさくらの代表種。ソメイヨシノが現れる前はお花見の定番でした。花色は白、淡いピンク、ピンクと、個体差があります。ほかの野生種にカスミザクラ、エドヒガン、マメザクラ、オオヤマザクラ、タカネザクラなどがあります。

ガーデンルームのある暮らし

おうちで過ごす時間を幸せに



ガーデンルームで何をしたいですか?
あなたにピッタリのガーデンルームを見つけましょう



ガーデニング・家庭菜園・バーベキュー
自然や四季を楽しむお庭の一部として



視線や直射日光をを遮り、
くつろぎのマイルームとして
リモートワークにも!

光あふれる癒しのスペース
カフェのようなくつろぎのリビング
充実したプライベートルーム...
貴方の理想のガーデンルーム
夢を実現してみませんか

お問い合わせはこちらまで ⇒

0120-859-041



ご存知ですか？

卵にまつわるいろんな話



カラザには、実は免疫向上や美肌にも良いと言われるシアル酸という成分が含まれているので、捨てるのはもったいないそうです。

効率的！ゆで卵のつくり方

少量のお湯でOK！省エネにもなる作り方があります♪

- ①鍋に卵を入れ、鍋底から1センチの高さまで水を入れ、中火にかける。
- ②水が沸騰したら蓋をして中火で4分加熱。火を止めてそのまま5分、黄身をトロトロにしたい場合は3分おく。
- ③卵を冷やしたら完成！

私たちに身近な食材「卵」。そのいろんな話を集めてみました！

●卵の種類

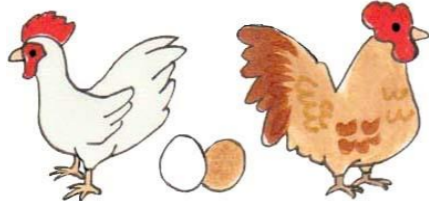
卵には、無精卵と、オスとメスが交尾をして受精した有精卵があり、普段私たちがよく食べているものは無精卵です。

●卵は1日、何個まで？

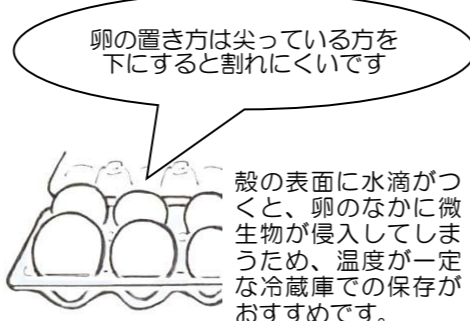
以前は1日1個までと言われていましたが、近年の研究結果からあまり影響がないことがわかり、健康な人なら2、3個食べてもコレステロールの異常を引き起こすことはないそうです。

●卵のサイズとは？

農林水産省で定められており、SS～LLまで6種あります。ポピュラーなSが46g以上52g未満、MSが52g以上58g未満、Mは58g以上64g未満、Lサイズが64g以上70g未満だそうです。



赤玉と白玉がありますが、羽の色が褐色の鶏は赤玉、羽の白い鶏が白玉を産むという違いで、栄養的には違いはないそうです。



かんたんレシピ

ケールとひき肉のお好み焼き

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/



※ひき肉にしっかりと火を入れるために、裏に返したらフタをして蒸し焼きにしましょう。

- ①ケールは千切りにする。長ネギは小口切りにする。
- ②ケール、塩・コショウをふったひき肉、小麦粉、卵1個、だしの素、水を、多少粉が残る程度に、さつくりと混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を流し入れて両面焼く。
- ④③を器に盛りつけ、お好みソース、マヨネーズをかけ、長ネギと卵黄をのせ、粉チーズをふる。

材料 (2人分)

- ケール…4枚、長ネギ…5センチ、牛豚合ひき肉…150g、
- 小麦粉…100g、水…100ml、卵…2個、だしの素…小さじ1、サラダ油…大さじ1
- お好みソース…大さじ3、マヨネーズ…大さじ1、粉チーズ…小さじ2、塩・コショウ…適量

Chottoいいかも

空き容器を活用しませんか？ 何気なく使っていて、使用後によく見るとシンプルなデザイン＆形状で使いやすい容器が。その使い道をご紹介します！

■海苔の空き容器

黒や緑の蓋で、容器はラベルをはがせば透明。シールはゆっくり剥がせばきれいに剥がれます。



●スティックタイプのコーヒーを入れてもグッド♪

●こまごまとしたモノを入れる見た目がかわいく、何がどれくらい入っているのかもわかりやすい！



●文房具を入れる！テープがすっぽり入るサイズなら、テープのストックや、ハサミ、マスキングテープなどの文房具をひとまとめにできます。



■小さな乳酸菌飲料の空き容器

100mlちよつとの量が入るので、いろんなモノの小分けに便利♪ 口径も広めなので、液体を注ぎやすいのもポイントです。



●バスアイテムを小分けに！ジムや旅行へ行くとき、普段使いのシャンプーやコンディショナー、ボディソープを小分けにできて便利です。

●間違えないよう、ラベルを貼りましょう



ほかに、ボディローションやコインランドリー用の洗剤を入れるのも良いですね！

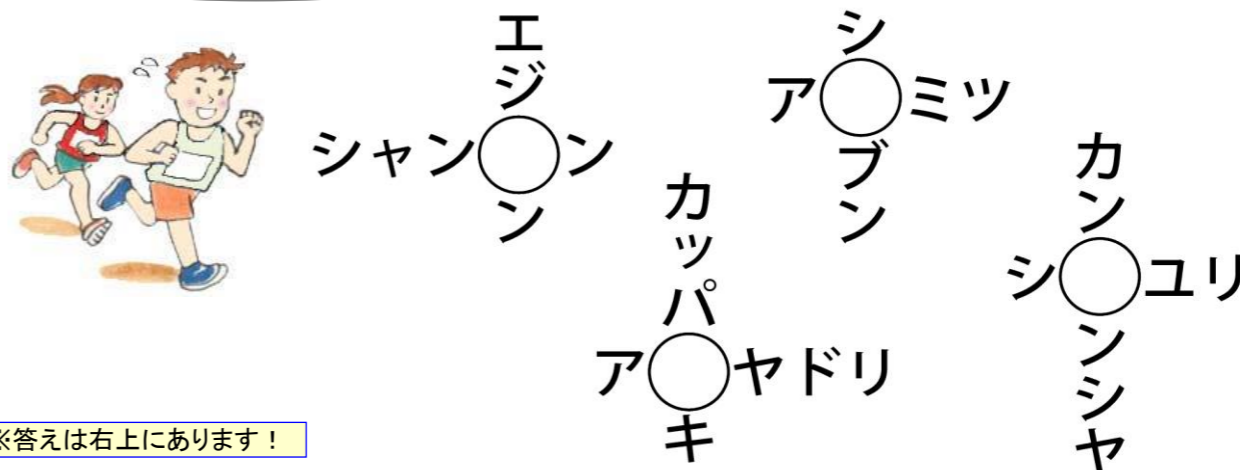


●薬を必要な分だけ瓶の錠剤など、割れる心配がなく、必要な分だけ持ち出せます。

●調味料を小分けに！キャンプやアウトドアのパーティーにお好みの液体調味料を小分けにすれば、省スペースで持ち出せます。

簡単クロスワード

○の中に縦横2つの言葉に共通する1文字を入れて、4つ見つけたら、その4つで出来る言葉を答えてください。



※答えは右上にあります！