住まいのことなら
LIXILリフォームショップ
エコキレ通信
No.119

LIXILリフォームショップ エコキレ
川越市仙波町3-16-13
TEL ：049-227-6316

顧客満足度 埼玉県 第1位 2023年

リフォーム相談会

2025年 4月 26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。寒さも和らぎ春の訪れを感じられる季節になりました。皆さまはいかがお過ごしでしょうか。年齢を重ねると寒さ暑さが辛く感じてくることもあり、春の暖かさはほっとしますね。少し前のエコキレ通信でもお伝えしましたが2025年も各種補助金が続くこととなりました。今月は内窓についてご案内しております。当店のお客さまからの施工後アンケートを見ても、インプラス設置後のお客さま満足度は高く、LIXILリフォームショップとして大変オススメの製品だと感じております。ご自宅の様々なお悩みの解消に役立てれば幸いです。ちょっとした質問や悩みのご相談などお気軽にご連絡いただければ当店のアドバイザーがお答えさせていただきます。お客さまの快適生活のお手伝いをさせてください。よろしくお願い申し上げます。

ゴールデンウイークのお知らせ

当店舗ゴールデンウイークの営業日についてご案内致します。

■休業期間　：4月29日(火)・5月3日(土) ～ 5月6日(火)

■営業日　　：4月30日(水)～5月2日(金)、7日(水) 以降は通常営業

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4月30日・5月1日・5月2日または5月7日以降とさせていただきます。

何の日

4月29日はナポリタンの日

長年にわたり、多くの人から親しまれてきたナポリタンをさらに愛してもらうことを目的とし、2018年（平成30年）に制定。4月29日は、国民の祝日である昭和の日。ナポリタンは昭和生まれの日本の洋食なので、この日が選ばれたそうです。

スパゲティをウインナーソーセージまたはベーコン、玉ねぎ、ピーマンなどとトマトケチャップで炒めたナポリタン。その名前の由来は、トマトソース自体がナポリ風と呼ばれたことにあるようです。

ちなみに、ケチャップはアメリカ生まれで、日本には明治時代に伝わったと言われています。

ナポリタンは どうやって誕生した？

戦後、GHQに接収されていた横浜のホテルで、将校たちが、持ち込んだパスタを茹でてケチャップを混ぜただけのものを食べていました。その味気なさと栄養価についても心配だった当時の総料理長が、茹でたパスタに炒めたハムとマッシュルームを加え、トマトペースト、玉ねぎ、ニンニクなどを使ったトマトソースで和えた料理を完成させました。これが、ナポリタンの発祥と言われています。
やがて、トマトソースから手に入りやすいケチャップに置き換えられ、つくりやすくなったことから、一般家庭にも広く伝わったそうです。

Low-Eガスなしガラス アルミスペーサーで Sグレードは LIXILだけ！

コスパに優れています

補助額例

リビングの窓
内窓 インプラス
※Low-E 複層ガラス ガスなし
Sグレード 大 1箇所
65,000 円

＋

リビングの窓
内窓 インプラス
※Low-E 複層ガラス ガスなし
Sグレード 中 1箇所
44,000 円

▶ 補助額合計 **109,000 円**

お得なこの機会に 一室リフォームしてみませんか？

先進的窓リノベ 2025 事業

【補助対象】世帯を問わず対象工事を実施するリフォーム
【対象工事】窓（ガラス・サッシ）・ドアの断熱改修工事（熱貫流率＜Uw 値＞1.9 以下等、建材トップランナー制度 2030 目標水準値を超えるもの、一定の基準を満たすもの）
【対象期間】令和 6 年 11 月 22 日以降に対象工事に着手※1 し、令和 7 年 12 月 31 日までに工事完了するもの
※1：工事請負契約後に行われる工事であること
○ 1 申請あたりの合計補助額が 5 万円未満の場合は申請できません。

先進的窓リノベ 2025 事業 詳細はこちら
LIXIL 先進的窓リノベ2025事業 検索

お問い合わせはこちらまで ⇒ 0120-859-041

LIXIL 住まいのことなら リフォームショップ
エコキレ通信
No.119　4月号

住所：埼玉県川越市仙波町3-16-13
TEL ：049-227-6316
FAX ：049-227-6317
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ：http：//ecokire.jp
営業時間：10:00～17:30
定 休 日 ：日曜・祝日

ご存知ですか？　暮らしの「なぜ？」を解明！

今回は、「どうしてコレ、入っているんだろう？」という疑問を集めてみました！

ビンのビニール、なぜ捨てた方がいい？

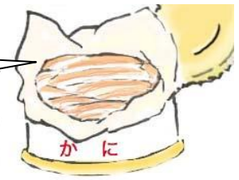
開封後もビニールを入れたままにしていると…
●ビニールを取りだした際に、菌やホコリが付着し、ビンに戻す際にそれらが入ってしまう恐れがあるため
●ビニールは湿気を帯びやすいため、薬の品質に影響を及ぼす可能性がある
●取り出すときに、ビニールに錠剤が絡んで飛び出してしまう可能性がある
といったことがあるため、捨てた方が良いそうです。

●薬ビンのくしゃくしゃしたビニール
以前から気になっていませんか？　あのビニール。実は、輸送時にビンの中で薬が欠けたり割れたりするのを防ぐためのモノ。なんとなく、取っておいた方がいいのかな、と思いきや、開封後は捨てるのが正解なのだそうです。

●市販の味噌に入っている脱酸素剤と白い紙のシート
味噌とフタの間に空気があるため、脱酸素剤が酸素を吸収し、味噌の劣化を防いでいるそうです。開封後は脱酸素剤の効果がなくなるため、捨てる方が良いそうです。

開封後は、白い紙のシートやラップなどを味噌の表面に密着させると、空気による劣化を抑えることができます。

●カニの缶の中に入っている紙
カニの身を包むように入っていますね。カニの身には、硫黄分が含まれ、鉄分に触れると黒く変色する恐れがあるので、それを防ぐために包んでいるそうです。



この紙の名前は「パーチメント紙」や「硫酸紙」といいます。ちなみに、エビやホタテでも同じような変色が起こるそうです。

かんたんレシピ　鮭と人参の塩麹生春巻き

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/

鮭と人参に、ブロッコリースプラウトの爽やかなアクセントを効かせた生春巻き。素材のおいしさと、塩麹のまろやかな旨みが口に広がります。ぜひソースをつけず、そのままでお召し上がりください♪

材料（3本分）
- 鮭の刺身…140g、人参…1本、ブロッコリースプラウト…1パック
- 生春巻きの皮…3枚、塩麹…大さじ2

①鮭は薄切りにし、大さじ1の塩麹をまぶす。ブロッコリースプラウトは根を切る。
②人参はせん切りにし、残りの塩麹を混ぜ合わせて、軽く水気を切る。
③生春巻きの皮を水で浸し、まな板に広げて人参、鮭、ブロッコリースプラウトをのせ、しっかりと巻きあげる。
④3等分に切り、器に盛りつける。

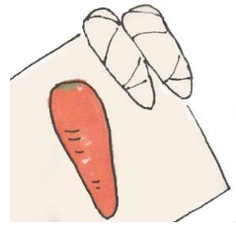
※人参は塩麹をしっかりと混ぜると、水分が出るので、軽く絞ってください。
※鮭のほかに、ホタテや鯛の刺身なども合います。

Chottoいいかも

宅配便が届いたときに、よく入っている緩衝材の紙、捨ててしまうのはもったいない！いろいろ活かしてみましょう！

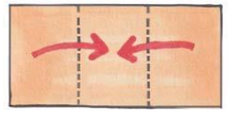
■ 野菜室で使う

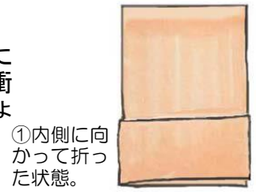
野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね！



■ 簡易ゴミ袋をつくる

各場所で出るちょこっとゴミを入れて、そのままポイ！ 紙がしっかりしているので、生ごみを入れてからビニールに入れれば、水分を吸ってくれます。



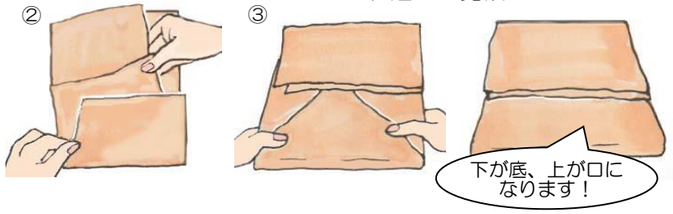


●つくり方
①紙の下、1/3程度を折り、裏に返して、縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
②三つ折りした左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れます。
③上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上の方のポケット部分に入れ込めば完成！

■ 汚れを受け止めたいときに使う

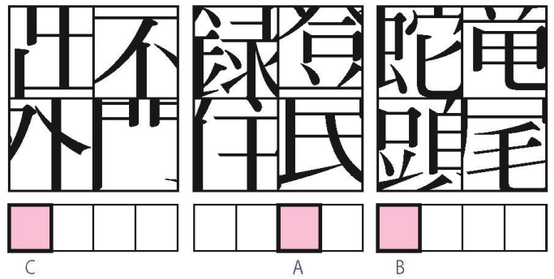
靴を磨いたり、爪を切ったりするとき、下に敷くとそのまま捨てられます。大きい緩衝材は、使うサイズに合わせてカットしましょう。

ホットプレートの油はねも受け止めてくれます！ ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけと、後片付けもラクチン♪



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答えてください。



※答えは右上にあります！

答え　A　B　C

記載内容にかかわる損害等につきましては責任を負いかねますので、実施や材料等のお取り扱いに十分ご注意のうえご利用ください。