



# リフォーム相談会

2026年7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(2025年4月~2026年3月回収分)における平均点での順位。調査(集計)日: 2026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。梅雨真っ只中で大変過ごしにくい日が続いていますね。皆さまはいかがお過ごしでしょうか。昨年も同時期にご報告させていただいたのですが、今年も報告させていただきます。2025年度埼玉県内のLIXILリフォームショップ加盟店37店の中で顧客満足度1位、全国約540店舗の中では惜しくも4位、個人では佐々木が全国3位という結果になりました。よくよく調べてみたら、埼玉県内での1位はなんと5年連続という結果でした。もちろん顧客満足度のために仕事をしているわけではありませんが、一年間取り組んだ結果を評価していただけたことは大変ありがたいですし、関係するすべてのかたに感謝申し上げたいと思っております。

最近の中東情勢による様々な物質の供給不安定さや物価高など落ち着かない世の中ではありますが、エコキレとしては今までよりもっとお客さまにご満足いただけるリフォームをご提供できるよう精一杯努力していきますので、引き続きのご愛顧をお願い申し上げます。



## 何の日

### 7月25日はかき氷の日

かき氷は別名「夏氷(なつごおり)」とも呼ばれることから「7(な)、2(つ)、5(ご)おり」の語呂合わせに加え、1933年(昭和8年)のこの日、山形県山形市で当時の日本の最高気温である40.8℃を記録したことになみ、かき氷を食べるのにふさわしい日として制定されました。

かき氷は平安時代からあるとか。「枕草子」に「削り氷に甘葛(あまづら)をかけて食べる」と記されているそうです。



かき氷のシロップは、いちごの赤やブルーハワイの青、メロンの緑などがありますが、基本は全部同じ味で、香りで違いを出しているそうです!

かき氷が進化!

夏だけのものではなく、スイーツのひとつとして年中、広く親しまれています



夏の風物詩のひとつだったかき氷ですが、今では、かき氷にハマる人が多く、かき氷を好む人について「ゴーラー」という呼び名が生まれるほど。一年中食べられる専門店もあります。

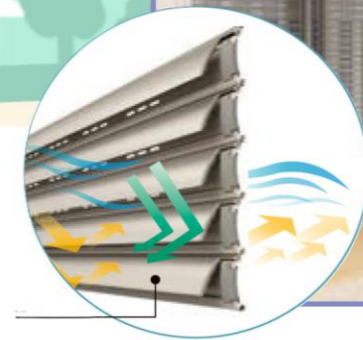
「エスプーマかき氷」は、かき氷に泡立てた濃厚なクリームなどをのせたもの。抹茶やチーズなど味もさまざまです。海外のかき氷も人気で、マンゴーがたっぷりのった台湾のかき氷や、韓国のかき氷「ピンス」は、細かく削ったふわふわな氷が特徴です。果物などをたっぷりのせたものなどバリエーションも多彩。小豆をのせたものは「パップピンス」といい、韓国で昔から親しまれているそうです。

# 家中に”水の流れるような”涼風を 採風リフォーム特集

よどんだ空気は外へ  
採風リフォームで、家中まるごとデトックス  
住む人がもっと元気になれる場所へ

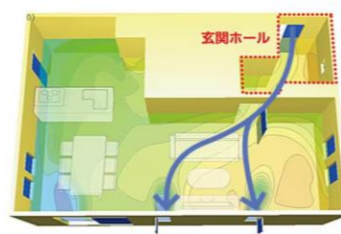


採風  
採光  
遮蔽



採風シャッター

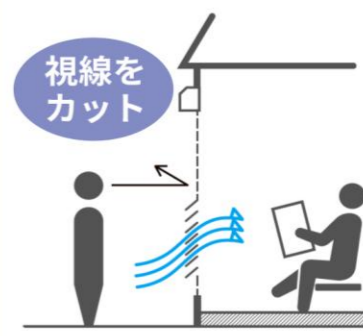
### 採風ドアの場合



5分の採風で  
約4℃涼しく



### 採風+プライバシー保護



### 夏休みのお知らせ

当店は8月13日(木)~8月16日(日)まで休業いたします

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2026年8月17日(月)とさせていただきます。

お問い合わせはこちらまで ⇒ 0120-859-041



## Chottoいいかも ペットの防災を考える

避難場所は自治体に確認したり、かかりつけの動物病院に相談を。車中避難の際のスペース確保も決めておくといいかもしれません。



ペットと暮らす人は、その防災の備えも大切。今回は、犬と猫の防災に必要なことをちょっとご紹介します。

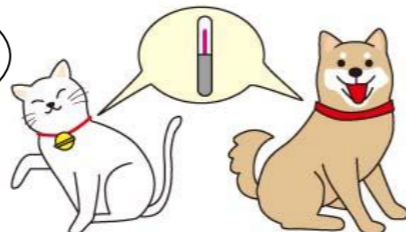
### ●キャリーケースやケージに慣れさせる

自宅以外での避難が必要となったとき、キャリーケースやケージに慣れていないと移動が大変。どちらも安心な空間であることを認識させることが大切です。集団で避難する場合、動物が苦手な人がいたり、いつもと違う場所でペットも緊張で鳴き続けたりする可能性も。あらかじめ避難場所を確認しておくことが大切です。

### ●普段からペットの健康管理を

緊急時にペットを連れ出せない可能性や災害に遭ってから薬をもらうことが困難な可能性も。普段から、小さな変化を見逃さないことも大切です。

予防接種証明、動物病院の診察券を、すぐ持ち出せるようにしておくことも忘れなく！



2022年（令和4年）6月1日より、改正動物愛護管理法が施行されました。フリーダーやペットショップで販売（譲渡）される犬と猫には、マイクロチップの装着が義務化に。迷子対策にもなります。

急に走り出す可能性も考えて、ハーネスやリードに慣れさせたり、迷子札を作るのもおすすめです。

### 食料やモノの備蓄を

食べ慣れたごはんやおやつ、ペット用の水は不可欠です。食べ物はローリングストックが良いですね。また、食べ物を入れる容器も必須。水が貴重な状況を考え、使い捨てタイプもおすすめです。ほかに、ペットシート、ニオイが出ないビニール袋、タオルや毛布もあると安心。環境省提供のガイドラインがあるので「環境省、人とペットの災害対策ガイドライン」で検索してみてください。



## かんたんレシピ

### 夏野菜のフリット

夏野菜の味わいたっぷり！サクサクの衣でいただくフリット。ご飯のおかずはもちろん、おつまみにもぴったりです♪

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。  
https://ryo-ri.net/



### 材料 (2人分)

- ゴーヤ…1/2本、トウモロコシ（生なら芯から粒を取ったもの、缶詰のものでも可）…70g、大葉…3枚
- 小麦粉…30g、コーンスターチ…30g、炭酸水…70ml
- 塩・コショウ…適量、揚げ油…適量、スタチ…1/2個

※揚げ衣にコーンスターチを加えることで、サクッと仕上がります。  
※ナスやズッキーニなど、お好みの夏野菜でもつくってみてください。

- ① ゴーヤを8ミリほどの輪切りにし、大葉は縦2等分に切る。
- ② 小麦粉とコーンスターチを混ぜ、炭酸水を加えてさらに混ぜ合わせて揚げ衣を作る。
- ③ ①に②をつけ、170度の油で揚げる。
- ④ 残りの揚げ衣にトウモロコシを加え、少量ずつスプーンですくって油で揚げる。
- ⑤ 器に盛り付け、塩・コショウをふり、スタチを添える。

## ご存知ですか？

同じ調味料でも、色や味わいがちょっと違う。その違いを知れば、料理の幅が広がりますよ！

### ■ しょうゆの濃口(こいくち)と薄口(うすくち)の違い

濃口しょうゆは、大豆と小麦、塩でつくられ、香りを楽しめるのが特徴。料理の仕上げに使うと、しょうゆの香りが際立ちます。薄口しょうゆは、大豆や小麦、食塩に甘酒などを加えてつくられます。塩分は濃口より薄口の方が高いそうです。



### ■ エクストラバージンオリーブオイルとピュアオリーブオイルの違い

エクストラバージンオリーブオイルは、化学処理や加熱処理をせず、オリーブの自然な風味と栄養が残ったもの。ピュアオリーブオイルは精製されたオリーブオイルに、エクストラバージンオリーブオイルまたはバージンオイルをブレンド。風味がマイルドで、炒めものや揚げものに最適です。



エクストラバージンオリーブオイルは、サラダにかけたり、ドレッシング作りに使ったり、パンにつけるなど生で使うのがおすすめ♪

### ■ 無調整豆乳と調製豆乳の違い

無調整豆乳は、大豆と水のみで作られたもの。大豆本来の風味が楽しめ、スープや鍋などに最適。調製豆乳は、砂糖や塩を加えて飲みやすくしたもの。ちなみに豆乳飲料は、調製豆乳にフレーバーを加えたもので、さらに飲みやすいのが特徴です。



バナナやチョコ、コーヒーなど種類豊富！小さい紙パックのまま凍らせてアイスとして楽しむのもグッド！

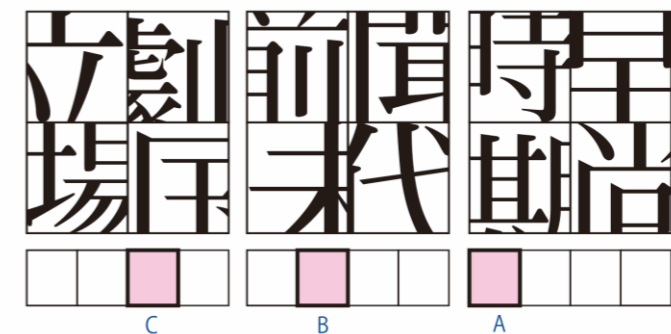
### ■ 黒コショウと白コショウの違い



黒コショウは、熟す前の実を収穫して天日乾燥し、皮ごと使用。ステーキやカルボナーラなど香りや風味が引き立つ料理におすすめ。白コショウは、熟した実を収穫し、果皮を除去して核部のみを乾燥させたもの。風味や味わいがマイルドで、白身魚のムニエルなどに向いています。

## 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。



※答えは右上にあります！

