



リフォーム相談会

2026年9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(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。まだまだ暑い夏が続いていますが皆さまはいかがお過ごしでしょうか。皆さまご存じの通り、今年より40度以上の日を「酷暑日」と呼ぶことになりました。昔話をするつもりはないのですが、私が子どもの頃は30度以上の真夏日がほとんどで猛暑日などもあまり一般的に使われていなかったことを考えると、この2,30年の間に気温上昇が激しいのだなと感じます。今月は外壁塗装のご紹介をさせていただきます。使用する材料次第にはなるものの、一般的には10～15年くらいがタイミングと言われています。外壁塗装を怠ると、屋根からの雨漏りや外壁クラックやコーキングの劣化などによる水の侵入が考えられるため、まだ少し早いな…くらいのタイミングで検討を始めることをオススメしております。外壁塗装に使用する塗料の品質などが良くなった反面、暑さが激しくなったことによる外壁の損傷なども重なり、リフォームのタイミングは難しいと思われるかともおられると思います。いつ頃施工するのがいいかわからない。そんな時はエコキレにお気軽にご相談ください。必要ない提案はいたしません。現場の状態以最適なリフォームの提案をさせていただきます。皆さまからの問い合わせお待ちしております。

何の日

9月8日はハヤシの日

ハヤシライスの食文化を多くの人に伝えたいという思いから、ハヤシライスの生みの親と言われている早矢仕有次の誕生日である9月8日をハヤシライスの日として、2016年(平成28年)に制定されました。

ハヤシライスについては諸説ありますが、早矢仕有次の、日本を訪れた多くの外国人と交流があり、西洋料理にも馴染みがあったことから、友人が訪れた際、ありあわせの肉や野菜を煮たものにご飯を添えて振る舞ったとか。その料理が「早矢仕さんのライス」と言われるようになって広く評判を呼び「ハヤシライス」の名で街のレストランでも提供されるようになったそうです。

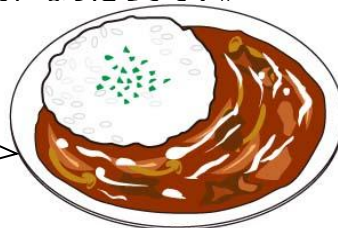


ハヤシライス他の説は

ハッシュドビーフ・ウィズ・ライスや、ハッシュド・アンド・ライスといった名前が「ハッシュ・ライス」や「ハイン・ライス」となり、なまって「ハヤシライス」となった説が。また、超有名ホテルの料理長だった林氏がまかない料理として考案し、やがてホテルの正式メニューとなったという説もあります。

ちなみに、ハヤシライスと、ハッシュドビーフ、ビーフストロガノフの違いは、諸説あるとも言われていますが、明確な違いはないとか。「デミグラスソース」がベースのものをハッシュドビーフ、「トマトソース」がベースのものをハヤシライスということが多いそうです。

デミグラスソースをベースに煮込んだものにサワークリームを加えたものがビーフストロガノフです



外壁 屋根 塗装

いつものエコキレで
安心の
外装メンテナンス♪

お家の外も中もエコキレにお任せください！

屋根の
色褪せ・錆び
雨漏り

ベランダの
色褪せ
床浮き

コーキング
(目地)の
劣化・切れ

外壁の
クラック
(ひび割れ)

作業工程ごとにしっかりチェック！見えないところも安心です。



高圧洗浄

下地塗装

中・上塗り

付帯工事

外壁塗装は、ただ色を塗るだけではありません

修繕が必要な箇所はもちろん、見えない下地補修から最後の仕上げまで、自分の家を塗るような気持ちで丁寧に、誠実に。地元の皆様に「任せてよかった」と言ってもらえる仕事をお約束します。

お問い合わせはこちらまで ⇒



0120-859-041

Chottoいいかも お茶でほっとひと息♪しませんか



モリンガ茶は、必須アミノ酸やGABA、ポリフェノールなど栄養豊富で、抗酸化作用に優れているほか、腸内環境を整える効果も期待できるそうです。

和紅茶も人気

紅茶といえば、海外のものが広く流通していますが、最近、注目を集めているのが日本で栽培・加工された「和紅茶」。ペットボトル飲料もあり、おなじみになっていますが、実は明治時代からつくられている、長い歴史があるのです。代表的なのは「やぶきた」や「べにふうき」の品種でつくられた紅茶。渋み控えめ、優しい甘みが特徴で、和菓子にも食事にも合います。

さわやかですっきりとした味わい♪

●モリンガ茶

インドやアフリカ、東南アジアなど熱帯地方で栽培され、「生命の木」「奇跡の木」と呼ばれているモリンガ。日本では「ワサビノキ」とも言われているそうで、その葉を使ったお茶です。水出し用のティーバッグもあるので、まだまだ暑い時期にもおすすめです。

●黒豆茶

大豆の一種である黒大豆を焙煎してつくられるお茶。芳ばしい香りとまろやかな味わいにほっとします。



黒豆茶は、ポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれ、高い抗酸化作用があるほか、大豆イソフラボンやカリウムなども含まれます。

食物繊維も含まれるため、飲みすぎるとお通じに影響があるので、ほどほどに

韓国では伝統茶として親しまれています。やさしい甘さと香ばしさが特徴です



トウモロコシ茶は、実を煮出したお茶。ペットボトル飲料もありますね。カリウムやミネラル、食物繊維などが含まれているそうです。ちなみに、トウモロコシのひげを煮出したものもあり、利尿作用があり、むくみ改善の効果が期待できるそうです。

ご存知ですか？

■ マムとは？

生花流通する菊のうち、輪菊と小菊（白、黄色などお供え用）を除く洋菊を指すそうです。

■ マムの咲き方の種類

枝分かれした「スプレータイプ」と、一輪の大きな花に仕立てられた「デイスパッドタイプ」があります。咲き方はどちらも、一重咲きでシンプルな花形の「シングル咲き」、中心が盛り上がり周囲を花びらが囲む「アネモネ咲き」、花弁の中央が筒状になり、先端がスプーンのように丸く広がる「スプーン咲き」、花びらが密集し、毛糸のポンポンのような丸っこい形の「ポンポン咲き」などがあります。

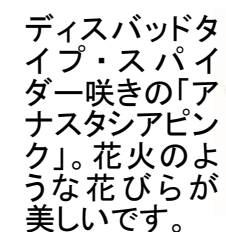
■ さまざまに咲くマムたち



スプレータイプで、デコラ咲きのバルディカイエロー。花びらが幾重にも重なる、華やかさが魅力。



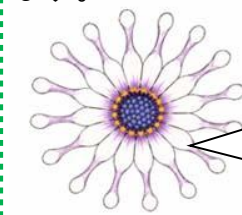
スプレータイプで、アネモネ咲きの「ラドスト」。緑色の花弁と白い花びらのコントラストがキレイ。



デイスパッドタイプ・デコラ咲きの「セイオベラピンク」。華やかさが際立ちます。



ポンポン咲きのマムも素敵♪



ちなみに、スプーン咲きの「オステオスペルマム」は鉢植えで育てる例が多く見られます

■ 菊の切り花を楽しむポイント

葉がしおれやすいので、不要な葉は取り除き、すでに萎れている場合は、葉全体にみずをかけ、新聞紙で巻いて水揚げをすると元気になるかも。水替えは基本毎日。茎の切り直しは2～3日に1度は行いましょう。



茎を切るときは、ハサミを使うよりも、手で折る方が水揚げが良いそうです。

かんたんレシピ

秋鮭とキノコの味噌包み すだちのせ

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)

- 生鮭(切り身)…2切れ、お好みのキノコ(舞茸、エノキなど)…計100g、長ねぎ…1/2本、すだち(輪切りと搾り用)…1～2個
- A: 味噌…大さじ1、みりん…大さじ1
- バター…10g



※蒸し焼きにすることで鮭がふっくらと仕上がります。

- ①生鮭に軽く塩(分量外)を振り、3等分に切る。長ねぎは斜め切りにする。
- ②クッキングシートの中央に長ねぎを敷き、その上に生鮭をのせる。
- ③生鮭のまわりにほぐしたキノコを添え、Aを生鮭の表面に塗る。
- ④バターをいくつかに分けてのせ、シートをキャンディー状に包む。
- ⑤フライパンに④を並べ、5ミリ程の少量の水を入れてフタをして弱中火で10分程蒸し焼きにする。
- ⑥仕上げに輪切りのすだちをのせ、食べる直前にすだちを搾る。

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。



ニュー○ーク ドン○ホーテ
ア○マツ インフル○ンザ
シュ○ トドア
アカツ○ イセ○ンザ

※答えは右上にあります！