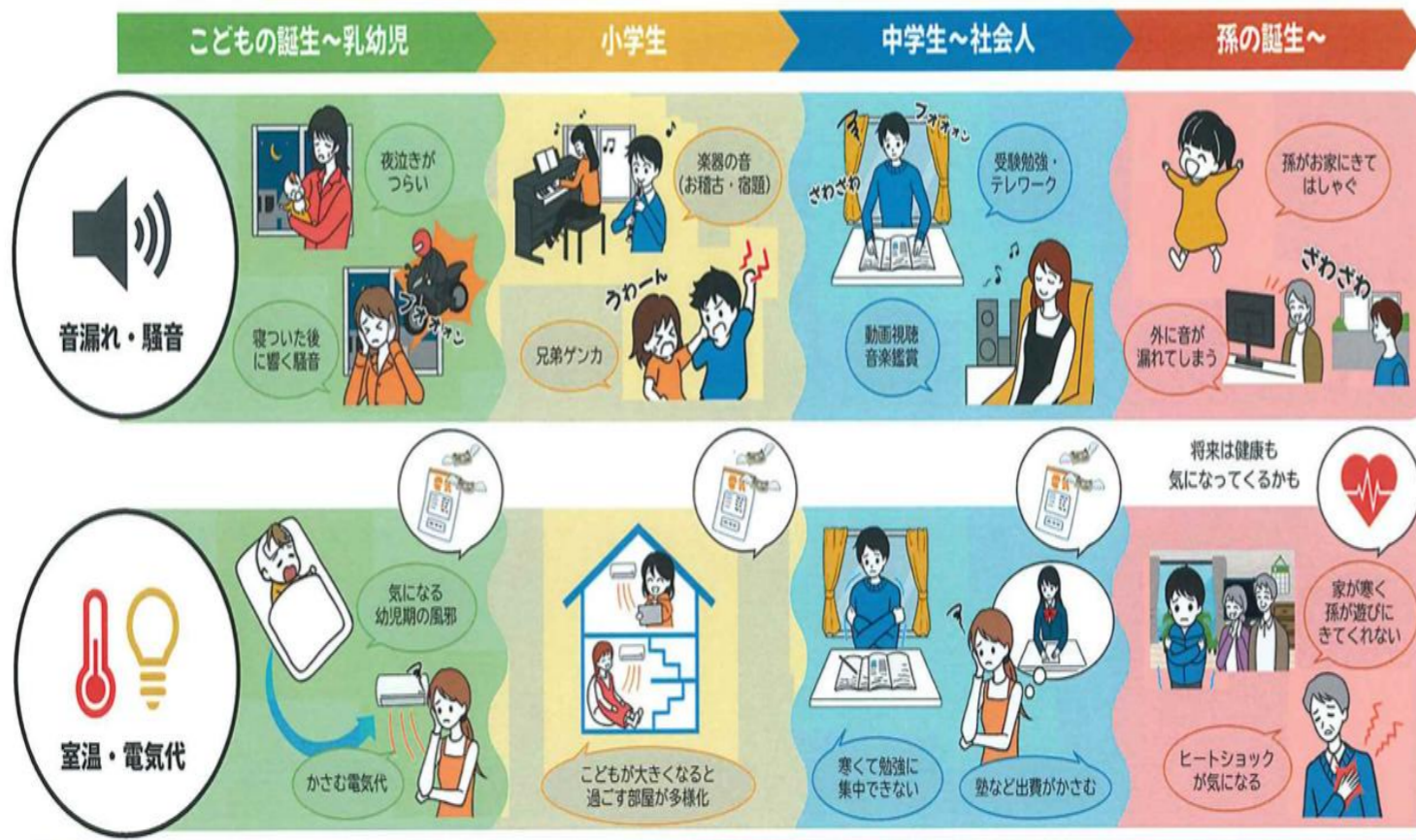


子供の成長とともに暮らしは変化し、お悩みも変わってくるかも…。

そんな変化するお悩みを「内窓インプラス」で解決！

こんなお悩みありませんか？

将来、こんなお悩みもでてくるかも



施工例

【帰省時も快適に過ごせるロフト付き増築リフォーム】



お孫さんご家族が帰省した際にゆっくり休める場所をつくりたいというご要望で増築工事を行いました。帰省時はゆったり眠れる寝室として、普段は収納や趣味スペースとして活躍できます。

お問い合わせは.....

LIXIL リフォームショップ村重建設 (村重建設工業株式会社)

北九州市小倉北区上富野5-9-1

電話 : 0120-53-7323

答え ミナライ(見習い)



村重建設の おすすめ情報

TOSTEM

リフォーム
窓まわりリフォーム

子育て世帯の様々なお悩み、
内窓「インプラス」が解決します！

部屋が寒い

外に音が漏れていないか心配

電気代の値上げで出費が気になる

あなたの悩みの原因は「窓」かもしれません！

2年連続 No.1

村重建設 西坂よりひとこと

新年度が始まり、心機一転、何か新しいことを始めたい時期ですね。最近「電気代が高くて…」 「窓の結露がひどくて…」 といった切実なお悩みを多く伺います。私たちが提案するのは、毎日をちょっと便利に、そしてもっと健康的に過ごせる住まいのカタチです。「こんな小さなこと、聞いていいのかな？」と思うようなことでも大歓迎です。この春、皆様の暮らしがもっと快適になるお手伝いをさせていただきます！

村重建設のおすすめ情報

快適Life

ジメジメ時期のカビ対策



窓まわりや部屋の隅などのホコリも大敵！こまめに掃除しましょう

梅雨で雨が続き、湿気との闘いになりますね。その中で特に気を付けたいのがカビ。そんなカビ対策をご紹介します。

●湿気をためない！

部屋干しが増える時期でもあるので、室内もジメジメしがち。そこで、サーキュレーターやエアコンのドライ機能を使って、湿気がたまらないようにしましょう。

●窓まわりをチェック！

窓まわりの結露を放置すると、そこがカビの住処に。ときどきチェックして、湿気を取り除きましょう。

窓とカーテンの距離感も大切

カーテンの裾と窓の距離が近すぎると、窓近くの床にカーテンがつくなどすると、窓とカーテンの間に湿気がこもります。また、結露の水がカーテンに染みたまま放置すると、カーテンにカビが！カーテンの裾が窓に密着しすぎているか、カーテンが濡れていないか、ときどきチェックを。窓の換気も効果的です。



着た衣類は、体から出た汗を結構吸っています。着たものをクローゼットに入れたときは、すぐにしまわず、ひと晩室内に掛けてから入れましょう。



革のバッグも間をあけましょう

クローゼットはときどき開けて換気を。市販の除湿剤を使うのも良いですね。靴箱も換気＆ゆったり収納がおすすめです。

Chottoいいかも

さまざまな便利な商品がある100円ショップ。そのアイテムをいつもとは違う使い方で暮らしを便利にしませんか。

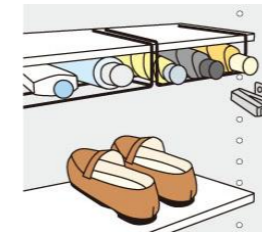
■ ディッシュラックを靴箱に活用！

食器棚に置けば、お皿が2段に置き、収納量を増やすことができるディッシュラック。靴箱の棚板にはめれば、小物収納に役立ちます。



この部分を棚板に引っかけます！

折り畳み傘や靴用スプレーなどの収納に便利です！



■ ストッキングタイプの排水口ネットを掃除道具に活用！

ふわふわのクリーナーがついたハンディワイパーに、ストッキングタイプで深型の排水口ネットをかぶせれば、排水口ネットがホコリをキャッチしてくれます。

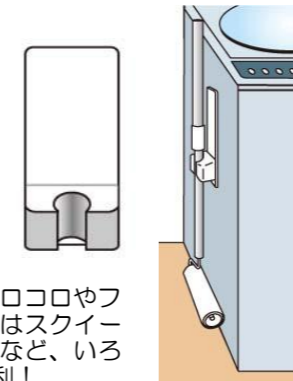


深型のタイプをすっぽりかぶせます

掃除後は、排水口ネットだけ捨てれば良いので、クリーナーの交換回数を減らせます。

■ シャワーホルダーを掃除道具の吊り下げ収納に活用

マグネット付きのシャワーホルダーを設置すれば、柄のついた掃除道具のホルダーになり、吊り下げ収納ができます。

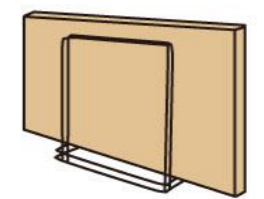


洗濯機横に設置してコロコロやフロアワイパーを、浴室はスクイジー、玄関にはほうきなど、いろんなところに使えて便利！

■ ふきん掛けを道具の縦型収納に活用



2つのワイヤーの間に立てかけます



置き型のふきん掛けは、ワイヤーの間にトレイやまな板を置けば、立てて収納することができます。

※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

かんたんレシピ

豚肉とトマトのオイスター炒め

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/>

豚肉と、加熱して旨みを増したミニトマト、卵のまろやかな味わいがベストマッチ！ご飯が進む、食べ応えのある一品です♪



材料 (2人分)

- 豚薄切り肉…200g、ミニトマト…2個、卵…2個、生姜スライス…3枚
- みりん…大さじ1と1/2、オイスターソース…大さじ1
- 塩・コショウ…適量、サラダ油…適量、小ネギ小口切り…大さじ1

- ①ミニトマトは6等分のくし切りにし、生姜スライスは細切りにする。
- ②卵を溶き、塩少々を加える。フライパンにサラダ油を熱し、卵を流し入れて炒り卵をつくり、取り出す。
- ③豚薄切り肉に塩・コショウを振り、生姜と一緒に②のフライパンに入れて炒める。
- ④豚肉に火が入ったら、ミニトマトを加えてさっと混ぜ、みりん、オイスターソースを加えてさらに炒める。
- ⑤④に卵を戻して全体にいきわたるように混ぜたら、器に盛りつけ、小ネギをのせる。

※ミニトマトは火を入れすぎると形が崩れるので、さっと炒める程度にしましょう。

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。



●「答えは裏面ページ」

アンモ ア○ウンサー
アル ア○ダクジ
ア○ニウム アキタ
ア○スクリーム
ホシウ ソ○モヨウ
ナイ

