

施工事例

窓の断熱改修を行いました。
内窓を取りつけて開口部からの外気温の影響を受けにくく
快適な室内環境へ～IN北杜市



出窓



北側窓



東側窓



施工後



施工前

窓はインプラスを取付♪アルミに比べて熱を伝えにくい樹脂でできた内窓♪
断熱効果はもちろん遮音・防犯効果もUP！2025年も窓リノベ支援事業を活用して
お得に断熱対策ができます！！

内窓補助金額 SSグレード: 大 ¥106,000 中 ¥72,000 小 ¥46,000
Sグレード: 大 ¥65,000 中 ¥44,000 小 ¥28,000
Aグレード: 大 ¥26,000 中 ¥18,000 小 ¥12,000

1申請当たり ¥50,000以上で申請できます。窓のグレードとサイズによって補助額が決まります。
詳細は弊社スタッフまでご相談ください。



〒400-0411
南アルプス市
西南湖264

本社 0120-822-224
ナカゴミ建設



〒409-3867
中巨摩郡昭和町
清水新居1048

昭和店 0120-054-455
株式会社 ナカゴミ建設

情報発信してます！(株)ナカゴミ建設のフォローお願いします！

ナカゴミ建設
ホームページ



ナカゴミ建設
涼温な家
LIXIL
リフォーム
ショップ
ナカゴミ建設

LINE
はじめました。



ナカゴミ建設
涼温な家
LIXIL
リフォーム
ショップ
ナカゴミ建設

Instagram



ナカゴミ建設
涼温な家
LIXIL
リフォーム
ショップ
ナカゴミ建設

twitter



ナカゴミ建設
涼温な家
LIXIL
リフォーム
ショップ
ナカゴミ建設

住まいのことなら
LIXIL
リフォームショップ

空気がきれい 涼温 な家



株式会社 ナカゴミ建設

No.121

2025年4月

イベント案内



GOOD LIVING FAIR 4/19(土)20(日)



■場所
アイメッセ山梨
B・Cホール
■時間
10:00-17:00
■入場無料



■内容

住まいるづくりの御相談はもちろん、建材・サッシ・木材・水廻りなど各メーカーさんや企業・団体さんが
約50社出展する県下最大級の展示会★

お子様限定のお菓子詰め放題やワークショップ体験コーナー・LOOK虫や微生物をその場で顕微鏡観察
などがあるので親子で楽しめる展示会☆
さらに、おしゃれでかわいいCAFE【M.a.n(マアン)】の限定メニューを
弊社からのチケットご持参で無料で食べることが出来ます♪♪
楽しみながら家づくりについて知ることができる展示会！

ワークショップ体験コーナーでは、
ならいごと処:ハーバリウム・ラップアート

Kanade Savon: ふわふわクリームやハンドソープなどの石けん作り
KUPU crayon shop x 個性心理學 miku: クレヨン制作・個性心理學
M©Bloom: イニシャルキーホルダーやレジンアクセサリー製作
Handmade MIKI: ロゼットワークショップとカチューシャのワークショップが楽しめます！



家を建てたい方はもちろんリフォームを考えている方、もう家は建ててしまったけれど最新のものに興味
がある方、まだまだ家づくりは先だけど展示会に興味のある方など楽しめる内容となっておりますので
ぜひご参加ください！！参加ご希望の方は弊社スタッフまでお問い合わせください！！☆

ご存知ですか？

暮らしの「なぜ？」を説明！

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…

- ビニールを取り出した際に、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、捨てた方が良いでしょう。



白い紙のシートは、味噌に直接脱酸素剤が触れないようにする役割があるそうです！



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。

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！

●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、捨てる方が良いでしょう。

●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。

紙に包むことで、高級感を演出しているという説もあるとか！



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。

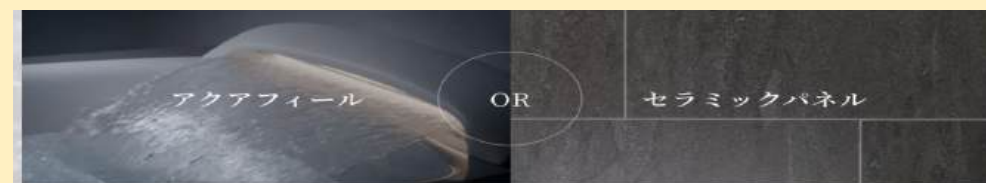
キャンペーン

スパージュ発売から10周年！

人気アイテムをお得に10万円OFF♪

ぜひこのお得な機会を活用しアップセルにお役立てください！

アクアフィール（PZ・CZタイプを除く）またはセラミックパネルがお選びいただけます☆



アクアフィールは、極上のリラックス3つの心地よい吐水が満喫できる！

セラミックパネルは、スパージュの世界にふさわしい洗練されたモダン空間を創ります！



アクアフィール紹介動画は[lpocket.lixil.co.jp/lp/lpocket/suggest2/sns/openimg/katahogushi.mp4](https://www.lixil.co.jp/lp/lpocket/suggest2/sns/openimg/katahogushi.mp4)

キャンペーン期間は2025年4月30日(水)までとなっております！

キャンペーンサイトは<https://www.lixil.co.jp/lineup/bathroom/s/10th-spaje/>



かんたんレシピ

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/>

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、塩麴…大さじ2

鮭と人参の塩麴生春巻き

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、塩麴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♪



- ① 鮭は薄切りにし、大さじ1の塩麴をまぶす。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、残りの塩麴を混ぜ合わせて、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。
- ④ 3等分に切り、器に盛りつける。

※人参は塩麴をしっかり混ぜると、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。

新商品



2025年夏発売予定



Custom Vanity

豊富なカラーのカウンターと大型の洗面ボウルを組み合わせて、スタイリッシュで使いやすいカウンター洗面に♪

暮らしに合わせてアレンジ♪

清掃性と機能性を兼ね備えた大型洗面ボウルは、底が広くて作業しやすい！バケツの水汲みも衣類の付け置き洗いもしやすく使い勝手抜群です！

LIXILショールーム甲府店に展示されているので気になる方はぜひご覧ください♪