



〒400-0411  
山梨県南アルプス市  
西南湖264

本社  0120-822-224  
 ナカゴミ建設



〒409-3867  
山梨県中巨摩郡  
昭和町清水新居1048

昭和店  0120-054-455  


情報発信します! (株)ナカゴミ建設 のフォローお願いします!



YouTubeにて商品の紹介動画公開中  
<https://www.youtube.com/channel/UC06w6nTLYmsp4adn33CMhYA>

グリーン住宅  
ポイント制度  
2020/12/15～2021/10/31  
新築、最大100万ポイント  
リフォーム、最大30万ポイント  
若者・子育て世帯が  
リフォームで、最大60万ポイント

詳細は当店まで  
お問い合わせください♪

お家の悩みご相談下さい

- ・間取りの変更・キッチン、お風呂、トイレ、洗面化粧台など水廻りの取替
- ・手摺の取付・ドアの取手の取替・天井、壁、床、の新装
- ・サッシ、網戸、ガラス工事・外壁、屋根の塗装
- ・ベランダの防水工事、カーポート、フェンス、ウッドデッキ、物置・FRSの施工



空気がきれい 涼温な家

住まいのことなら  
LIXIL  
リフォームショップ

株式会社  
ナカゴミ建設

No.73

2021年4月発行

今月の施工事例

温泉施設の下駄箱改修工事

施工前



施工後



下駄箱の改修を行い、今までオープンでしたが、安心してご利用いただけるように個別の鍵付きにしました。

マンション改修工事(甲府市) 明るい空間

施工前



施工後



工事内容：キッチン・給湯器取替え・和室を洋室へ

浴室改修工事(T様邸 菊崎市)

施工前



施工後



ゆったりとした癒しの空間

工事内容：既存タイルお風呂をユニットバスへ  
あつたか浴室で掃除もラクラク♪

Health

季節湯を楽しみましょう



桜湯のつくりかた

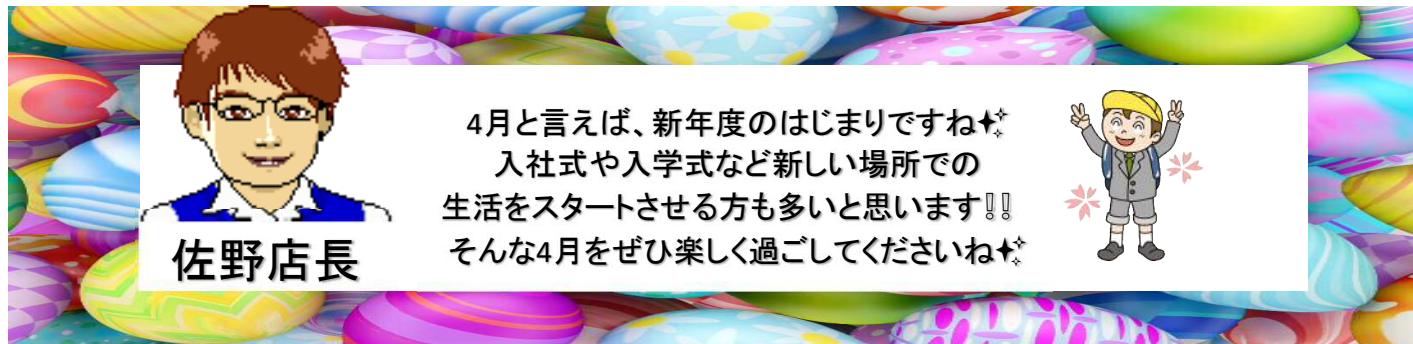
- ①桜の樹皮を剥いで刻み、天日干しで乾燥させます。
- ②乾燥させた樹皮をお茶パック用などの袋に入れ、鍋で水から10~20分煮出します。
- ③煮汁と袋を浴槽に入れます。

4月、5月の季節湯の良いところ

4月の季節湯「桜湯」は桜の樹皮を使いますが、フラボノイドが含まれ、あせもなど、肌トラブルに良いと言われています。やわらかな香りは、リラックス効果もありますね。5月の季節湯「菖蒲湯」は、アヤメ科の花菖蒲とは違い、サトイモ科の菖蒲の葉を使います。菖蒲の根に血行促進や疲労回復に良いとされる成分が多く含まれているそうです。

菖蒲湯のつくりかた

スーパーなどで見られる菖蒲の葉を、そのまま浴槽に入れても良いですし、長すぎる場合は、2つか3つに折って不織布の袋などに入れてください。  
※お肌に合うか心配な方は、お風呂の湯をコットンなどにしめらせ、腕の内側などに数分貼るなどしてご確認ください。  
※入浴時に刺激などを感じる場合は、すぐに洗い流してください。



佐野店長

住まいの事ならなんでもお任せください!!

リフォームなどの改修工事は決して安いものではないですが、各部の劣化を放置すると大掛かりな工事(補修・復旧)が必要となり、現状よりも高額な工事代金となってしまう場合もあります。早めの対処や定期的なメンテナンスをお勧めいたします。ナカゴミ建設では現場調査をして現在の状況と必要工事をご提案・ご説明させていただきます。



4月と言えば、新年度のはじまりですね♪  
入社式や入学式など新しい場所での生活をスタートさせる方も多いと思います!!  
そんな4月をぜひ楽しく過ごしてくださいね♪

快適Life

■ キッチンの収納扉裏

扉と収納スペースとの間にあるすき間を活かして、さまざまなモノがしまえます。



■ ソファ下

板にキャスターを設置し、手前に取っ手を付ければ、出し入れしやすい収納アイテムの出来上がり!  
雑誌などをしまえます。



おうちにあるさまざまなデッドスペースを活用してみませんか?  
100円ショップやホームセンター、インターネットで手に入るアイテムを使ったアイデアを紹介します。

■ クローゼット&押し入れ内部の脇

突っ張り棒を使えば、バッグやベルトが掛けられます。



■ テレビ裏

テレビ裏も立派なデッドスペース。強力両面テープを使ったり、専用のラックを使えば、生活感のあるモノを隠しながら収納できます。



※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

教えてくれた人…尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アセットドキヌ」主宰。ル・コレ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

- エビ…小12尾、しらす…30g、玉ねぎ…1/4個、クレソン…1束
- 小麦粉…50g、マヨネーズ…大さじ1、冷水…80ml、揚げ油…適量
- レモンくし切り…2個、塩…適量



えびとしらすのかき揚げ

エビのぶりっとした食感と甘みにさわやかなクレソンの香りがマッチ♪ 春らしいメニューです。

①えびは背ワタを取り、殻をむく。玉ねぎは薄切りにし、クレソンは粗切りにする。

②マヨネーズに水を加えて混ぜ、小麦粉を合わせてざっくりと混ぜる。

③④に①、しらすを加えて混ぜ4等分し、お玉に乗せて1つずつ170度の揚げ油に静かに入れて揚げる。

④お皿に盛りつけ、レモンのくし切りと塩を添える。

※揚げ衣に、卵ではなく、マヨネーズを使うことで、軽い揚げ上がり&食感が楽しめます。

※油に入れて具が広がったら、素早く寄せましょう。