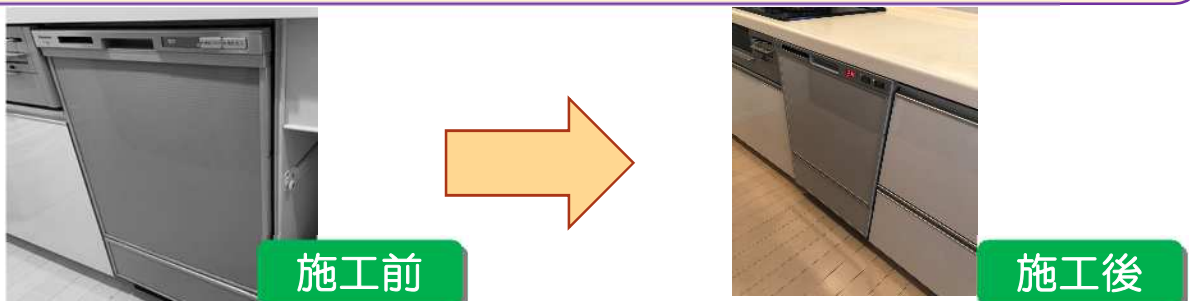


IN 中央市 F様邸
 水廻りの改修工事を行いました。
 浴室・洗面化粧台・キッチンはお手入れ楽々で汚れや熱・傷などに強い商品となっております！
 収納力UP・断熱効果UPしました。



IN M様邸
 食洗器交換工事を行いました。大容量！フロントオープン食洗器に交換しました。
 食器が出し入れしやすい上下2段カゴ・標準使用水量12Lの節水タイプです☆



IN K様邸
 浴室・洗面台の改修工事を行いました！洗濯機は見えないようにIN！洗面台も広くなりすっきり！



YouTubeにて商品の
紹介動画公開中

見てね!!

<https://www.youtube.com/channel/UC06w6nTLYmsp4adn33CMhYA>

住まいのこころなら
LIXIL
リフォームショップ

空気がきれい **涼温** な家

No.67



株式会社 **ナカゴミ建設**



☆施工事例☆



IN 笛吹市
 外壁やキッチン・トイレ下駄箱などをリフォームしました。床下などもしっかり点検を行い、
 これからも安心して暮らせるお家になりました。

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

Chottoいいかも

秋カビに注意しましょう！



天井にもカビは潜んでいます。忘れずにきれいにしましょう。

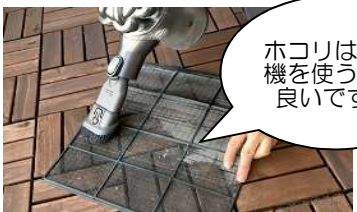


防カビのくん煙材を使うのも良いですね！

カビ取り剤やくん煙材は、説明書きをよく読んで使いましょう

冬に備えてエアコンのお掃除を

エアコンを使用する頻度が減るこの時期は、カビが増える可能性があります。冬の暖房稼働に向けて、キレイにすることが大切です。吹き出し口は、水で濡らした布などを固く絞り、キレイに拭きましょう。エアコンの上部などのホコリもカビの一因になるのでお忘れなく。内部の洗浄は、お掃除のプロに頼むのも良いですね。お掃除をするときは、エアコンの電源を抜きましょう。



ホコリは掃除機を使うのも良いですよ

エアコンのフィルターは、掃除機や古い歯ブラシなどで取り除き、水でよく洗い流し、しっかり乾燥させましょう



家具の後ろなど、ホコリがたまりやすく、換気がしにくいところも、キレイにしましょう！

カビといえば、梅雨の時期を連想しますが、実は、梅雨に増え、夏を越えた繁殖力旺盛なカビが秋に活発になるのだそうです。そこで、カビを防止する対策を紹介します。

①お風呂をしっかりと掃除する！

目に見えるカビは、カビ取り剤などをまんべんなく塗って、時間を置き、丁寧に洗い流しましょう。また、壁や床などの石鹸カスも残さないよう、入浴後にシャワーで流しましょう。仕上げに乾いたタオルや、スクイーズで水滴をふき取ると良いですよ。

②収納スペースを風通し良くする！

押し入れやクローゼットは、空気がこもりがちなので、カビが発生しやすくなります。ときどき扉を開けて、換気をしましょう。

諦めていたカビを根絶！ FRS工法

カビを調査・研究し、衛生的な環境をつくるのが、FRS工法です。

まずは汚れているところを調査します。カビで汚れている箇所の素材の性質に合った特殊洗剤を浸透させてカビを分解し根絶させます。この特殊洗剤の成分は食品添加物に使用されている物と同じ成分を使用しているため、人体や植物に安全で、環境に優しい洗浄剤です。

また施工が簡単なので、低コストを実現
多種多様な場所・物にも対応可能です。

- お風呂のカビ汚れが落ちない
- 外壁のカビが気になるけど自分では出来ない
- いくらこすっても消えない汚れがある
- カビによる身体の影響が気になる。

↑こんなことでお困りなら、
FRS工法で解決するかもしれません！



目に見える汚れだけでなく、見えない汚れ・病原性・微生物まで分解消滅させ、衛生的な環境を作り上げるのが、FRS(エフアールエス)工法です。まずはお気軽にご相談ください。下見・調査・お見積いたします。

Easycraft

ピニャータは、メキシコ発のパーティーの楽しい遊びで、日本で言うくす玉のようなもの。中にお菓子を入れ、たたいて割り、お菓子を取ります。ハロウィンバージョンをつくってみませんか？

■ 紙袋でつくろう！



おうちにある紙袋にハロウィンのシールや色紙を貼ればOK！中にお菓子を入れ、マスキングテープなどで封をすれば完成です。



フロアワイパーなどの棒に袋の取っ手を通し、ガムテープやひもで固定し、割るときはラップの芯などを使うと良いですね

100円ショップのハロウィンの紙袋やシールを使うと、手軽にできますね！

■ ちょうちんを活用しよう！



提灯をそのまま使うときは、たたいて、底の穴からお菓子を通し、ガムテープなどで固定します

■ ちょうちんを派手に割りたいときは

①ちょうちんの一部を残して、カッターやはさみで横に半分に切り、形を整えるために内側をガムテープで固定します。②底になる方にお菓子を入れて閉じ、切れ目はマスキングテープなどでざっくりふさぎます。

100円ショップや雑貨店のハロウィンの提灯を使ってもできます。こちらも、付属のひもを棒の先に通し、ガムテープなどで固定します。



マスキングテープなどでざっくりふさぐことで、割れやすくなります

お菓子が落ちないように、ティッシュなどを敷きましょう

かんたんレシピ

鶏肉の韓国風辛み炒め

コチジャンが効いたおかずにもおつまみにも合う一品です！



- ①手羽元に包丁で切れ目を入れ、Aをまぶし、15分漬け込む。
- ②①に片栗粉をまぶし、フライパンに5ミリほどのサラダ油を熱して転がしながら火を入れる。
- ③いったん火を止め、フライパンの余分な油をキッチンペーパーで取り、Bを入れて火にかけて、②にからめ、いりごまを振る。
- ④きゅうりはたたいて3センチ幅に切り、糸三つ葉は粗切りにする。
- ⑤④に鶏がらスープの素顆粒、ごま油をまぶし、③とともに器に盛りつける。

※肉に切れ目を2、3ヶ所入れると下味がしみ込み、片栗粉をまぶすことで、肉の旨みを閉じ込め、ソースが絡みやすくなります。

材料

(2人分)

- 鶏の手羽元…6本
- A/酒…大さじ1、こしょう…適量、B/コチジャン…大さじ2、にんにく(すりおろし)…1かけ、ケチャップ…大さじ2、酒・しょうゆ・みりん・砂糖…各大さじ1
- いりごま…大さじ1/2、片栗粉…大さじ2、サラダ油…適量
- きゅうり…1/2本、糸三つ葉…1/3束、鶏がらスープの素顆粒…小さじ1/2、ごま油…大さじ1/2