



施工前

施工後

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。



施工前



施工後

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☆



施工前



施工後

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>



☆施工事例☆



施工前



施工後



施工前

施工後

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

Chottolいいかも



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。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。



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、しっかりと乾燥させましょう

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♪

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ので、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、低成本を実現
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、衛星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

■紙袋でつくろう！



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。ハロウインバージョンをつくってみませんか？

■ちょうちんを活用しよう！



フロアワイパーなどの棒に袋の取っ手を通して、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。



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

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

- (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



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。