

南アルプス市 N様邸

・断熱効果UP、お家の中に気持ちの良い空気が取り込める
LIXIL リシェントシリーズ 玄関ドアへ

施工前



施工後



玄関ドアのリフォーム工事を行いました。

開口部の断熱効果をUPすることでお家の快適になります。

鍵を閉めたまま空気の入れ替えもできるのでとても安心です。

LIXIL リシェント玄関ドアは1DAYリフォームで施工可能です!!

山梨県 K社様

・事務所トイレをLIXILアメージュシリーズにして、
快適なトイレ空間・使いやすい洗面台へ

施工前



施工後



事務所の女子トイレ・男子トイレ・外トイレ・洗面台の改修工事を行いました。
LIXILアメージュシリーズの特徴は"アクアセラミック"でいつまでも新品のような輝きを保つ衛生陶器!便器のフチを丸ごとなくし使いやすいトイレとなっています。
社員の皆様で使うばかりこそいつまでも清潔に節水できるアメージュシリーズ



空気がきれい 涼温 な家



株式会社 ナカゴミ建設

No.83

2022年2月

施工事例

南アルプス市 M様邸

・LIXILサティスシリーズでより広く快適なトイレ空間へ
・無垢フローリングで木のぬくもりを感じる縁側・玄関床へ

施工前



施工後



トイレ交換工事・フローリングの貼替工事をさせていただきました。

トイレは毎日使う場所だからこそ節水・節電でECOに♪

そしてお手入れもしやすいくいつも清潔に保てるLIXIL サティスシリーズにしました!

床は無垢材 竹フローリングを使用しました。

抗菌性・防カビに優れていて、消臭効果もあります。耐久性が高く傷がつきにくいんです。

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



〒400-0411
南アルプス市
西南湖264
本社 フリーダイヤル
LIXIL 住まいのことなら
リフォームショップ
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 フリーダイヤル
株式会社 ナカゴミ建設
0120-054-455



南アルプス市にお住まいの皆様へ

”南アルプス市元氣券”当社で使えます♪
令和3年12月1日(水)～令和4年3月31日(木)
の利用期間中、
お家のお困り事などございましたら
ぜひご利用ください♪
当社では、地元券と全店共通券がご利用頂けます♪

こども未来住宅支援事業

令和3(2021)年度補正予算で創設された「こどもみらい住宅支援事業」。
リフォームは、全ての世帯を対象とし、対象工事を行うこと
最大300,000円(別途条件を満たす場合は最大600,000円)
の補助金が交付されます。



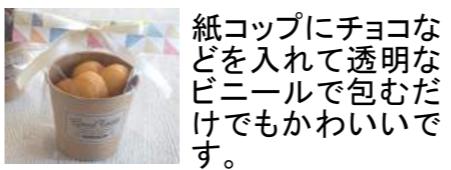
当社までお問い合わせください



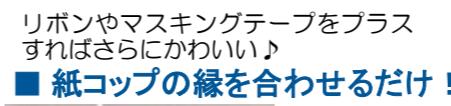
LIXIL リフォームショップ
ナカゴミ建設 お問い合わせはこち
ら

Chottoいいかも

■ 紙コップ＆透明ビニールで シンプルアレンジ



紙コップにチョコなどを入れて透明なビニールで包むだけでもかわいいです。

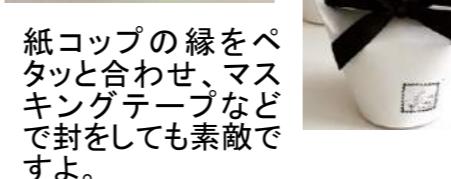


リボンやマスキングテープをプラスすればさらにかわいい♪

■ 紙コップの縁を合わせるだけ！



前面にリボンを付けたり、穴を開けてリボンを通してバッグ風にもできます

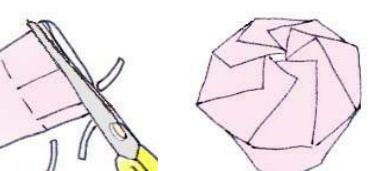
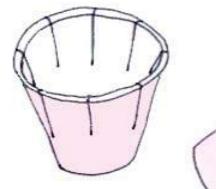


紙コップの縁をペタッと合わせ、マスキングテープなどで封をしても素敵ですよ。

■ 紙コップをボックス型に



①紙コップに、上から3センチほどの切込みを6～8カ所、等間隔で入れる。
②紙コップの縁をカットする。
③切込みを入れた部分を内側に順番に折り込む。



■ ペーパーでフタをする

ワックスペーパーやラッピング紙、端切れの布などでフタをして、麻ひもで留めるだけ！手軽にできます。

シンプルな白い紙コップでも、シールやスタンプを加えればかわいい♪

※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)

- スパゲッティーニ(太さ1.6～1.7ミリ)のパスタ…160g
- モツツアレラチーズ…100g、ミニトマト…6個、ニンニク…1かけ、赤唐辛子…1/2本、ホールトマト缶…400g、ローリエ…1枚、トマトケチャップ…大さじ2、塩・コショウ・オリーブオイル・バジルの葉…適量



トマトとモツツアレラチーズのパスタ

シンプルだけど味わい深い、定番パスタをマスターしませんか？
真っ赤な色合いは、バレンタインにもぴったりです♪

①たっぷりの湯に塩を加え、スパゲッティーニを袋の表示時間通りにゆでる。
②ミニトマトは2等分にし、ニンニクはみじん切りにする。モツツアレラチーズは手でさく。

③フライパンにオリーブオイル、ニンニク、赤唐辛子を加えて熱し、ニンニクの香りが出てきたら、ホールトマト缶、ローリエを加えて軽く煮詰める。

④⑤にトマトケチャップ、ミニトマトを加えて軽く火を入れ、塩・コショウで味をととのえる。

⑤④に①、モツツアレラチーズを加え、器に盛りつけ、バジルの葉を添える。

※トマトは火を通すことで甘みが増しますが、加熱しすぎると形がなくなるので、軽く火を通すのがポイントです。