



2021年 **4月号**
 〒567-0818 **NO.62**
 茨木市本町5番1号
 ☎0120-93-2047
 携帯電話 ☎072-622-2148
 スマホから

エム・ワイホーム株式会社

特集! Takara standard タカラスタANDARDと云えばホーローです!

「高品位ホーロー」は住空間に最適な、タカラスタANDARDの独自素材です。

高品位ホーローは、丈夫な金属のベースに清潔なガラス質を焼き付けて密着させたタカラスタANDARDの独自素材。金属の強さとガラスの美しさを併せ持つ、快適な暮らしづくりに最適な素材です。



現場だより

キッチン改修・洗面室工事

Takara standard

掃除がしやすい使い勝手の良さからタカラスタANDARDのキッチンを選ばれました。



洗面室

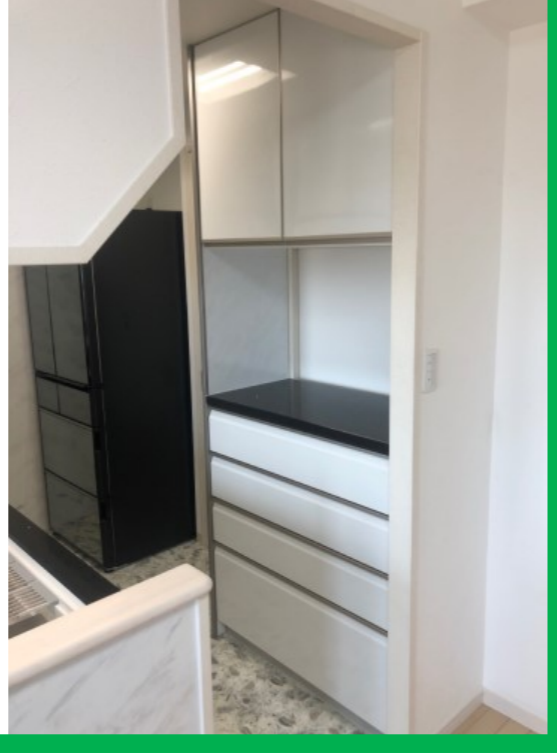


ホーロー内装材、「エマウォール」を取付けました。

こちらの壁はマグネットが使えるので、収納スペースを作ったり使い方は自由自在。オススメです!



キッチン背面収納を設置しました。 after



Takara standard のキッチン

キッチンに求められるもの、それは

「お手入れのしやすさ」

「たっぷりの収納」

「効率よく調理ができること」



キレイが good!

ホーローの表面はガラス質なので、汚れが染み込むことはありません。水拭きでサッと拭くだけでカンタンにお手入れできるので、いつまでも壁を美しく清潔に保ちます。



油性ペンが消せる程、高い清掃性を誇ります。



お子様が壁にお絵かきしたり、家族の伝言板として文字を書き込んでも、水拭きだけで跡を残さず、キレイに拭き取れます。

*落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジ等で落としてください。

初めてのキッチン、リフォームするキッチン…キッチンを選ぶときは、いつでも、誰でも、ワクワクするもの。タカラスタANDARDのシステムキッチンは、ホーローの良さを最大限に活かし一人ひとりの想いに寄り添ったキッチンを作ります。使うほどに愛着が湧き、変わらぬ美しさを保つホーロー。ホーローのある暮らしで、幸せを感じる時が増えますように。



木村建具店はエム・ワイホーム(株)に社名が変わりました。

ホームページはこちら↓

Instagram

MYHOME5670818

エム・ワイホームに何を頼めるの?
 ※LIXIL以外の商品も承ります。

お家のこと何でもお気軽にご相談ください!



第46話

「エムワイ日記」 ~春ですね~

さくら通りの桜が綺麗でした

ぽかぽか陽気に誘われて、お散歩がてらさくら通りへ。
ゆっくりとお花見を。とは行かないですが、桜が綺麗でした。

大変な状況が続いておりますが、来年こそはお花見をしたいですね。



LIXIL キッチンのご紹介

RICHELLE SI

“伝説の家政婦”タサン志麻さんがリシェルSIでつくるかんたんプレミアムレシピ



リシェルアンバサダー
“伝説の家政婦”
タサン志麻さん

様々なメディアで取り上げられ、話題沸騰のタサン志麻さんがリシェルSIを体験。誰でも簡単に美味しく作れると評判のレシピの中から、選りすぐりをリシェルの機能とともにご紹介。

かんたんプレミアムレシピ動画 ▶



【profile】

タサン志麻 - SHIMA TASSIN
フランスの三ツ星レストランで修業した経歴を持つ「予約が取れない伝説の家政婦」。各家庭の家族構成や好みに応じた料理が評判を呼ぶ。



住まいと暮らしにフィットするデザイン性。

美しい暮らしを、キッチンから。
もっと料理を楽しみ、暮らしを楽しむ、
そんな想いをかたちにしたRICHELLE SI。

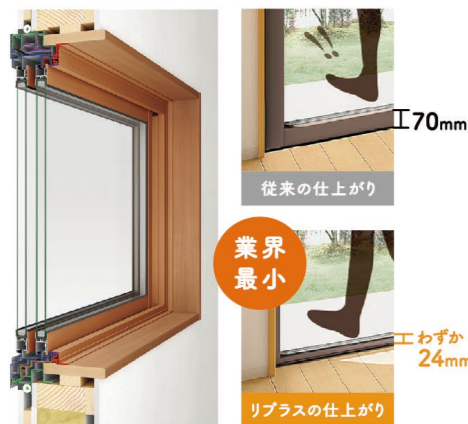
リシェルSI 価格帯
819,000円～2,212,500円
※主要サイズ：間口255cm・奥行き65cmの場合



窓辺が寒い… 開け閉めガタガタ…
そんなときこそ

窓「リフレムリプラス」

高性能&ガラス面積広々でうれしいこといろいろ！



快適をつくる最先端テクノロジー

複層ガラスによって断熱性を高め、結露をぐんと軽減。冬暖かく、夏涼しく、快適に過ごすことができます。

ガラス面が広く段差も安心

スッキリとしたフレームでガラス面をできるだけ大きく。室内の立ち上がりは24mmと、段差も小さく安心です。

リシェルSIで作るかんたんレシピ
牛ミラノ風カツレツ

材料（4人分）



牛ロース薄切り	12枚
塩	小さじ1/2
薄力粉	大さじ4
卵	1個
生パン粉	1カップ
揚げ油	適量
ミニトマト	15個程度
バルサミコ酢	大さじ5
パルミジャーノレッジャーノ	適量
ウイキョウ	適量

※ウイキョウは、代わりにイタリアンパセリなどでもOKです。

■ 手順

- ①パン粉をフードプロセッサーで細かくする。 ※フードプロセッサーがない場合はそのままでも大丈夫です。
- ②牛ロースの薄切りを3枚ひと組にして重ね、塩をふり、薄力粉、卵、パン粉をつける。
- ③170℃の油で揚げる。
- ④皿に盛り、半分に切ったミニトマトを乗せてバルサミコ酢をかけ、仕上げに削ったパルミジャーノレッジャーノを上からかける。
- ⑤ウイキョウを添える。



短時間リフォームでパッと取り替え！

最短30分*からの簡単リフォーム



エム・ワイホーム株式会社

〒567-0818 茨木市本町5番1号

フリーダイヤル 0120-93-2047 (固定電話対象)

☎(072)622-2148

エムワイホーム 茨木市 検索 <https://www.myh.co.jp/>