

LIXIL キャンペーン情報

※詳しくは今回お送り致しました同封チラシをご覧ください。

リフォームのお客さまが対象

LIXIL 秋のショールームフェア 2018



LIXILショールームでお渡しする応募ハガキにてご応募ください。

開催期間

2018.10.1(月)～
2018.12.28(金)

期間中、フェア対象商品を LIXIL ショールームでお見送り・ご成約、2019年2月28日(木)までに商品を設置いただいたお客様に抽選で素敵なプレゼントを差し上げます。

特典1 応募期間

2018年10月1日(月)～
2019年1月31日(木)

特典2 申込期間

2018年10月1日(月)～
2019年6月30日(日)

特典1

対象商品をご成約のお客さまに、抽選で素敵なプレゼントを進呈!

Aコース

合計20名様に人気アイテムプレゼント!

対象商品 【キッチン】アレスタ 【浴室】アライズ・リノビオ
【洗面化粧台】エルシィ 【トイレ】プレアス・リフォ
【玄関ドア】リシェント
【エクステリア】暖簾物語・ジーマ・ココマ・フィリア

Bコース

合計30名様に豪華家電プレゼント!

対象商品 【キッチン】リシェル 【浴室】スパージュ
【洗面化粧台】ルミス 【トイレ】サティス

Wチャンス!

各コース対象商品1点以上に加え、Wチャンス対象商品を1点以上ご成約頂いたお客さまにWチャンス。A・Bコースの抽選に外れた方の中から、さらに抽選で20名様にカタログギフトをプレゼント。

30,000円相当

特典2

安心・安全を、先々まで。
LIXIL長期保証サービス
特別価格でお届け

期間中に対象商品をお見送り・ご成約、お申し込めると5年及び10年の長期保証サービスを特別価格でお届けします。

対象商品 【キッチン】リシェル・アレスタ 【浴室】スパージュ・アライズ・リノビオ
【洗面化粧台】ルミス・エルシィ 【トイレ】サティス・リフォレ
【玄関ドア】リシェント玄関ドア

LIXILリフォームショップ LTS 吹田店 株式会社 LIXIL トータルサービス

〒565-0824 大阪府吹田市山田西1-26-17
営業時間 AM10:00～PM6:00(水曜・日曜・祝日休)
TEL: 06-6816-2230 FAX: 06-6877-8767

大阪府吹田市・豊中市・茨木市・摂津市他北摂エリアのマンション・戸建リフォーム工事の見積りのご依頼は

☎0120-720-347

E-mail: lixilrs-suita@lixil.com
HP: <http://www.lixil-rs-suita.com>



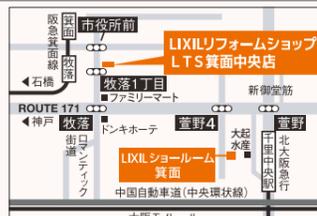
LIXILリフォームショップ LTS 箕面中央店 株式会社 LIXIL トータルサービス

〒562-0004 大阪府箕面市牧落3-13-33 アクティブ箕面1F
営業時間 AM10:00～PM6:00(水曜・日曜・祝日休)
TEL: 072-724-6003 FAX: 072-724-6008

大阪府箕面市・池田市・茨木市・高槻市他エリアのマンション・戸建リフォーム工事の見積りのご依頼は

☎0120-071-102

E-mail: lixilrs-minohchuo@lixil.com
HP: <http://www.lixil-rs-minohchuo.com>



LIXILリフォームショップ LTS くずは店 株式会社 LIXIL トータルサービス

〒573-1118 大阪府枚方市楠葉並木1-38-10-101号
営業時間 AM10:00～PM6:00(水曜・日曜・祝日休)
TEL: 072-855-3477 FAX: 072-855-3466

大阪府枚方市・寝屋川市・門真市・守口市、京都府八幡市他マンション・戸建リフォーム工事の見積りのご依頼は

☎0120-101-127

E-mail: lixilrs-kuzuha@lixil.com
HP: <http://www.lixil-rs-kuzuha.com>



LIXILリフォームショップ

リフォーム通信

～夢をかたちに～

LTS 吹田店
LTS 箕面中央店
LTS くずは店

Vol. 18
2018.10

店長メッセージ

こんにちは。店長の中村です。
日中はまだまだ暑い時もありますが、朝夕はかなり涼しくなってきた今日この頃です。まだまだ台風被害のご相談も多く、今年の自然災害の被害の大きさを感じています。ご依頼いただいたお客様には長い時間お待ちいただいてご不便をお掛けしておりますが一日も早く普通の生活環境を皆様へお届けできるようにスタッフ一同頑張ります!



スタッフの横顔

秋です。運動したり 食べたり と 良い季節ですね。さて 皆さんのおすすめスポットを教えてください。

秋のスポットですが、紅葉がきれいですね。先日、テレビでみましたが京阪沿線の東福寺の紅葉が大変きれいで、今年は見に行きたいと思います。

副店長 里中 憲一

くずは店

イオンモール大阪ドームシティがおすすめです。イオンモールは各地にあると思いますが、このフードコート内にはなんと！バーガーキングが入っています。海外ではメジャーなバーガーキングですが、大阪には9店舗しかありません。Whopper という直火焼きの肉が入った直径13cmのハンバーガーは食べ応え十分。皆様もぜひ食べてみてください。

プランナー 桜井 淳

吹田店

くずは店に近い「大山崎山荘美術館」。2021年大河ドラマで注目の明智光秀。天下分け目の天王山「山崎の合戦」が行われた非常に興味深い地域です。

プランナー 末政 和貴

くずは店

私のオススメはルクア最上階にある「梅田 蔦屋書店」です。落ち着いた雰囲気の中で本に囲まれて、気になる建築雑誌を眺める時間が好きです。

コーディネーター 川口 華澄

箕面中央店

私のおすすめスポットは、武庫川女子大学の建築キャンパスです。ライト式の建築として有名な旧甲子園ホテルをキャンパスとして使っており、最近では朝ドラの「まんぷく」の撮影にも使われているようです。普段は一般は入れないのですが、1年に1度、11月末頃に建物や日本庭園の紅葉をライトアップされ誰でも見学することが出来ます。

コーディネーター 永田 智美

吹田店

私の出身地である神奈川にある丹沢山地です。神奈川北西部で東西40キロ、南北30キロに広がる山々で登山甲斐のある登山コースが多くあり、道中の紅葉も見応えがあります。その中でもヤビツ峠→塔ノ岳山頂→大倉尾根というコースです。山頂尾根から見える景色は最高ですね。

プランナー 中村 拓

くずは店

阪神高速4号湾岸線、泉大津PA 11F パノラマルームは海も山も360度見渡せきれいです。平日ですと空いていてゆっくりできるとおもいます。

副店長 酒造 隆

箕面中央店

茨木市彩都にあります「りくろーおじさんの店」がおすすめです。厚焼タマゴがサンドされたパンとカレーパンが気に入っています。彩都まで歩いていくと春夏秋冬山々がきれいですし、色んなお店、木々草花が見ることができ良い運動になります。お店のテラス席からは千里中央のタワーマンションが見えます。因みに我が家から歩いて2時間半、バイクで30分程かかります。

ショップスタッフ 真利子

吹田店

最近見つけた新スポット泉佐野市にある犬鳴山。軽い山道で上まで行くとお寺と滝がありそこで滝に打たれて修行することもできるそうです。ハイキングを終えた後森林に囲まれた露天風呂は最高です。たしか、もみじがたくさんあったので紅葉もキレイかと思えます。自然溢れているのんびりできて癒しのスポットです。

ショップスタッフ 今里 英世

吹田店

紅葉・実りの秋。気候も丁度良く過ごしやすいね。お勧めスポットは少し遠いですが、京都大原(三千院)はいかがでしょうか? 観光地化されすぎていないので京の山里の自然をまったりと散策できますよ。

ショップスタッフ 中尾 恵子

くずは店

私のお勧めは曾爾高原です。今の季節は金色の草原といわれるほどすがすがしいです。灯笼の灯りでライトアップ幻想的な光景が広がります大阪からだ2時間程度の奈良の山奥です。

施工管理 吉岡 建也

吹田店

たるの店 山麓苑(岸和田市)ですかね。夏でも涼しいので秋の夜は寒いと思いますが、樽の中で完全個室でゆっくりゆったりジグリスカンとおいしい野菜を食べるのでお勧めです。犬鳴や神通温泉と合せていかが? ただし車です(笑)

副店長 山田 高嗣

吹田店

私のお勧めは曾爾高原です。今の季節は金色の草原といわれるほどすがすがしいです。灯笼の灯りでライトアップ幻想的な光景が広がります大阪からだ2時間程度の奈良の山奥です。

施工管理 吉岡 建也

吹田店

お勧めスポットは須磨海岸です。自転車ですぐに行けて景色は最高ですね。夕方は夕焼けが綺麗で、夜はライトアップしている明石海峡大橋や淡路島も見えていい感じで気持ちも落ち着きます。

プランナー 川口 将平

箕面中央店

先日、万博公園の太陽の塔を見学しました。見ごたえのある展示でとても良かったです。事前予約が必要ですが、見学の後は万博公園内でゆっくり過ごすといいですね。

店長 中村 剛

吹田店

暮らしのメモ

保存の基本

容器はいつでも清潔に
除菌用のアルコールスプレーをシュッと
ひとふきし、清潔な布で拭いてください。
ホーローや耐熱ガラスは煮沸でも。



作った日付を 容器に記入する

マスキングテープやラベルシールが便利
です。冷蔵庫に入れてもよく見える側面
に貼りましょう。



冷蔵庫にしまう際には、しっかりと冷ましてから
保存を。食卓に出すにはあたため直ししょう。
**冷ましてから冷蔵、
食べる時はあたためて**
肉や魚は殺菌のためにしっかりと火を通しませう。
塩分が濃い場合も長持ちします。保存する
場合には味付けはしっかりと基本です。

保存期間の目安
冷蔵での保存期間は2〜3日を目安に。酢を
使ったマリネなどの料理はさらにプラス1〜2
日。ピクルス（酢漬け）ならば1ヶ月でも大丈
夫です。冷凍保存の目安は1〜2週間程度に。
料理にはしっかりと火を通す



食欲の秋！
毎日大活躍の
作り置き生活を始めよう

忙しい毎日の中で、家事はできるだけ早く片
付けたいものです。でも、だからといって「食」
は軽視したくない。そんな時にオススメなのが、
作り置きの手作りおかずです。豊かな食と家事
の時間、同時に達成してしましましょう。
作り置き料理には、いくつか鉄則があるので、
覚えておきましょう。

暮らしのレシピ

作り置きにもぴったり ご飯によく合うおかず2種

冷蔵庫で2〜3日の保存が可能。忙しい時のもう一品としてどうぞ。

チキンのカレー風トマト煮込み

- ▼材料(4人分)
- 鶏モモ肉 2枚
 - 玉ねぎ 1個
 - トマト缶 1缶(400g)
 - サラダ油 適量
 - バジル(葉) お好みで
 - ④ カレー粉 小さじ1弱
 - 酒 小さじ1
 - 塩 小さじ½
 - こしょう 少々

▼作り方

準備：鶏肉はひと口大に切って④をもみ込んでおき、玉ねぎはくし型に切っておく。

- 鍋にサラダ油を熱し、④をもみ込んだ鶏肉を炒め、表面に焼き色がついたら玉ねぎを加えてさらに炒める。
- 玉ねぎがしんなりしたらトマト缶を加え、ふたをして10〜15分煮込む。
- 器に盛りお好みでバジルを添える。

ひき肉と豆腐の炒めもの

- ▼材料(4人分)
- 木綿豆腐 1丁
 - 豚ひき肉 200g
 - しょうがすり下ろし 大さじ1
 - サラダ油 適量
 - 小ねぎ お好みで
 - ④ しょうゆ 大さじ2
 - 塩 少々
 - 粉末だし 小さじ½

▼作り方

準備：豆腐はよく水を切り、一口大の大きさにそろえて切っておく。

- フライパンにサラダ油を熱し、しょうがを炒め、香りが出たらひき肉を加えてさらに炒める。
- ①に火が通ったら豆腐を加え、焼き色がついたら味を調えながら④を加える。
- 器に盛り、お好みで小口切り的小ねぎなどを振りかける。

暮らしのヒント ● 保存容器の選び方

ガラス、ホーロー、陶器、プラスチック……、用途に合わせて使い分け

たくさん作ったお料理は保存容器で冷蔵庫へ。容器は目的ごとに材質で使い分けましょう。ガラス製やホーロー製は匂いや味の移りもなく数日の保存にオススメ。外から中味が見えて便利なのはガラスやプラスチック製。手軽なプラスチック製品は、電子レンジから冷凍まで幅広く対応できるものもあり重宝します。



暮らしのワンポイント

ロボット掃除機の効果を最大限に引き出すには
床はスッキリ、広々と。家具選びの時には高さに注目

ロボット掃除機がスイスイ動いてくれるお部屋といえば、床にごちゃごちゃとモノを置かないことは大前提です。カーテンやカーベットは巻き込みを避けるための工夫をしてください。カーテンはやや短め、カーベットは敷かない、もしくは毛足の短いものを選びましょう。家具選びをする際は、掃除機が下まで潜り込めるように、脚の高いものを選ぶことも覚えておきましょう。

リフォーム施工例

バスルーム・洗面

Before



After



Comments by
中村 拓

汚れがなかなか落ちなくなってしまったお風呂と収納力にご不満のある洗面所を一新したいのご要望でした。洗面所の既存棚は撤去洗濯機パンのサイズを小さくし以前までデッドスペースだった洗面化粧台横と洗濯機上に収納キャビネットを新設。浴室ドア周りには空間のアクセントとして調湿建材「エコカラット」を貼り、壁紙と床材も貼り替えました。白と木目調を基調にすることで明るくきれいで広い空間に仕上げる事が出来ました。

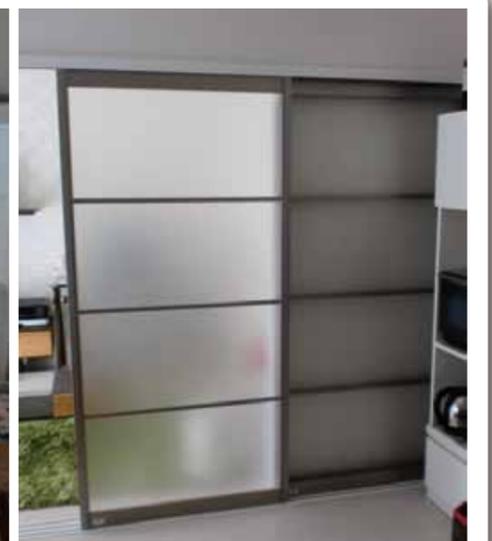
お客様のコメント

明るくスッキリ
としてとても
広くなったので
よかったです。



キッチン・引戸入替

Before



お客様のコメント

間取り変更でここまで部屋が変わって使いやすくなるのね。大満足しています。

和室を洋室へ変更し、LDKと一体化させた広いスペースとして使えるようになりました。来客時には間仕切りドアを閉めて、客間として使うこともできるようになりました。寝室にウォークインクローゼットを新設し、収納スペースを確保しました。開戸の一部を片引戸引込み戸に変更し、使いやすくさせていただきました。キッチンのシンクとガスコンロ天板を同色にさせていただき、かわいいキッチンになりました。



Comments by
桜井 淳

