

便利・安全・安心!最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

システムキッチン アレスタ

流れるようにスムーズに。
だから、料理がもっと楽しくなる。

LIXIL



調理をする人の心と体の動きにやさしくフィットして、使いやすさを高めてくれる機能の数々。それが、LIXILキッチンのヒューマン・フィット・テクノロジーです。ラクな動きで道具を取り出せたり、調理中のムダな手間を省けたり。キッチンが使いやすいとなると、料理はさらに楽しく、快適になります。



商品について詳しくはこちら

■ひろびろWサポートシンク
調理と後片付けをWでサポート! "ひろびろシンク"で並行作業もラクラクです。



大きなポケット
よく使う洗剤やスポンジが余裕で置けて、シンクまわりがすっきり片付きます。



■ひろびろシャワー

水が広がる"ひろびろシャワー"で、洗い物をスピードアップ。吐水のフォームがポイントです。



スポット微細シャワー
の高い洗浄力を保ちながら、広い範囲の汚れをまとめて洗い流します。



TOPICS 増えるスマホプランのトラブル

最近、スマートフォン(通称スマホ)の契約を巡ってのトラブルが増えているそうです。スマホのプランは結構複雑なので通話やメールしか使わない人でも、動画見放題といったオプションが、要領を得ないままにプラスされていたり、タブレット(スマホよりも大型の板状の機器)などとセットにするとお得ですよ、と言われてそのまま契約してしまったりムダなものがあるケースも。もし、不安であればプランの詳細を確認してみてはいかがでしょうか?家族やスマホに詳しい知り合いなどに明細書を見てもらったり一緒に携帯ショップへ行くのも良いですね。毎月料金が発生するものなので一度確認して見てはいかがでしょうか?



TOPICS 市販の調味酢が使える!

お寿司やピクルスをつくる時に手軽に使える調味酢。切った野菜を漬けておくだけで副菜ができあがる簡単さも人気のひとつです。そんな調味酢ですが、もっと幅広く使えます。たとえば、メイン料理。鶏肉や鮭などのお魚を焼き、仕上げに回しかけ、弱火にして照りが出るまでからめれば、甘酢焼きに。ほのかな酸味があるので食欲が落ちがちな時期におすすめです。また、ニンジンを細切りして調味酢とオリーブオイルお好みのハーブを合わせればカフェメニューでも人気のキャロットラペの完成!調味酢にめんつゆを合わせて美味しいたれに。片栗粉でとろみをつければかに玉のあんにもなります。



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>



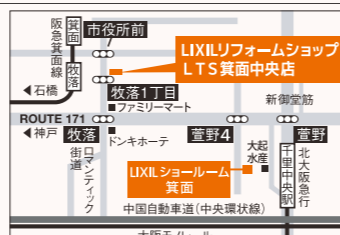
LIXILリフォームショップ LTS 箕面中央店 株式会社 LIXIL トータルサービス

〒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>



住まいのことなら 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. 22
2019.10

ごあいさつ

皆さん、こんにちは。店長の中村です。
このニュースレターが皆様のお手元に届くころには消費税増税となっている秋本番です。いよいよ次世代住宅ポイント制度もスタートしますので、この機会に快適生活の実現をご検討ください!



スタッフの横顔

お題 『仕事や毎日の暮らしでいつもしていること(自分のこだわりやルール)があると思います。そのうちの3つを教えてください。』



プランナー
桜井 淳

- ①ビールは必要最低限しか冷蔵庫に入れない
- ②保存ができる食べ物は多めに買っておく
- ③修理ができるかどうかまずお客様へ提案する

吹田店



副店長
酒造 隆

- ①毎朝バナナを食べる
- ②目薬は右目から
- ③水分を2L取る

箕面中央店



プランナー
児島 由唯

- ①春夏秋冬を1回は楽しめるように計画する
- ②時間を無駄にしない
- ③どんな時でも周りの人に感謝の気持ちをもつ

箕面中央店



プランナー
中村 拓

- ①水を飲みます
- ②冷凍お米を解凍します
解凍中に身支度をします
- ③解凍したお米でにぎり飯を握って食べます
昆布入りが塩味です

箕面中央店



副店長
山田 高嗣

- 毎日運動
- 毎日プロテイン
とりあえず!

吹田店



ショップスタッフ
的場 真利子

- ①電話に出るときは明るく元気が出る
- ②仕事は楽しくする
- ③口角をあげる

箕面中央店



副店長
里中 憲一

- ①笑顔で接します
- ②お礼を必ず伝える
- ③個人的なんです
野菜ジュースを飲む

くずは店



プランナー
川口 華澄

- ①食事の1口目は白米
- ②入浴時にはラベンダーのアロマを入れる
- ③退屈なアイロンがけの時には音楽を流す

吹田店



プランナー
白石 莉理

- ①観葉植物の水やり
- ②毎晩納豆を食べる
- ③お風呂上りに顔のマッサージ

くずは店



ショップスタッフ
中尾 恵子

- ①電車の乗り換えは改札近い車両になるべく乗ってドアにドアが最短になるようにしている
- ②最初に食べるのは野菜から
- ③丁寧な対応を心掛けています

くずは店



プランナー
川口 将平

- ①バイクに乗る時、手袋は左手から必ずはめる
- ②階段は左足から踏み込む
- ③バイクのオイルはキャストロしか使わない

箕面中央店

店長 中村 剛

- ①ハンカチは必ず携帯する
- ②相手が電話を切ってから受話器を置く
- ③落ちてるゴミはなるべく拾う

吹田店

暮らしのメモ

調味料別！おすすめ料理のアイデア

- ＊豆板醤**
麻婆豆腐
肉料理の下味
味噌や砂糖と混ぜ合わせればマイルドなディップに
- ＊オイスターソース**
チャーハン
炒め物
おでんやカレーなどにも少量入れて隠し味に
- ＊スイートチリソース**
酢豚
甘辛味噌炒め
えびのチリソース
おろしたまねぎ、オリーブ油と合わせてドレッシング
- ＊バルサミコ酢**
サラダ
肉の煮込み
しっかり煮詰めてパニラアイスのトッピングに

スーパーに行けば世界各地のさまざまな調味料が並べられ、すっかり目移りしてしまいます。手軽にあれこれ選ぶのも楽しいのですが、買ったはいけれど、使い切らずにいつまでも冷蔵庫の中に残ってしまおうというお悩みも。そんな持て余し気味な調味料の定番といえ、豆板醤、オイスターソース、スイートチリソースなどのアジア系、また、バルサミコ酢などもよく挙げられます。スパイシーでユニークなほどの応用が難しく、冷蔵庫の「お荷物」になりがちです。

「これ、一体何に使えるの?」と思ったものがあつたら、まずはその原料から使える料理をイメージしてみましょう。例えばスイートチリソースなら、唐辛子、酢、砂糖、にんにくを使う料理に、豆板醤なら唐辛子や塩を使う料理です。

個性的な味わいの調味料は、マヨネーズや味噌と混ぜ合わせてディップにするのもおすすめです。



持て余してる!?
使いきらない!?

冷蔵庫の中の調味料、 おいしく活用！使いきっちゃおう

暮らしのレシピ 調味料を活かした おいしいレシピ2種

これから旬のブロッコリーをたっぷり！
安価でおいしい鶏の手羽元は、ほろほろになるまで煮込んで。

**えびとブロッコリーの
オイスターソース炒め**

▼材料(4人分)

ブロッコリー	1個
むきえび(中)	300g
にんにく	1片
塩・こしょう	適量
ごま油	適量
④ 鶏ガラスープの素	小さじ2
酒	大さじ4
オイスターソース	大さじ2

鶏手羽元のバルサミコ酢煮込み

▼材料(4人分)

鶏手羽元	16本
塩・こしょう	適量
薄力粉	適量
サラダ油	適量
⑧ バルサミコ酢	120cc
酒	大さじ4
砂糖	大さじ2

▼作り方
準備：ブロッコリーは1口大の小房に分ける。えびは軽く洗った後に水気をとって、塩・こしょうをまぶす。にんにくはみじん切りにしておく。

①フライパンにごま油を熱してにんにくを炒め、香りを出す。

②①にえび、ブロッコリーを加えて火を通す。さらに④を加え、塩・こしょうで味を調える。

▼作り方
準備：手羽元は粗く刻み、塩・こしょうで下味をついたら薄力粉をまぶしておく。

①フライパンにサラダ油を加熱し、軽く焼き色がつくまで手羽元を炒める。

②鍋に①の手羽元と⑧を加え、ひたひたになるまで水を注いだら、中火でじっくりと煮込む。

③汁気が半分以下になったら出来上がり。

暮らしのヒント 作りおきたい万能調味料

時短料理にもお役立ち。簡単に作れる“漬け込み系”調味料
香味野菜やスパイスを使って、使い勝手のよい万能調味料を作りませんか。スライスしたにんにくをオリーブ油でこんがりするまで加熱して、バジルなどのハーブを合わせればガーリックオイルに。刻んだ青唐辛子をしょうゆで漬け込むのもおすすめ。びりりとした辛味しょうゆが出来上がり。分量はお好みで加減して。



暮らしのワンポイント

2019年度スタート！次世代住宅ポイント制度とは
2019年10月1日以降で引渡しを受ける新築・リフォームが対象

次世代住宅ポイント制度とは、「環境」「安全・安心」「健康長寿・高齢者対応」「子育て支援・働き方改革」に役立つ一定の性能を有する住宅へ新築・リフォームする方に対し、国土交通省がさまざまな商品と交換可能なポイントを付与する制度です。省エネや環境に優れた商品、地域振興に役立つ商品などが用意される予定。詳しくは国交省のサイトでご確認を！

リフォーム施工例

バスルーム・洗面



【戸建木造住宅 築30年】
在来浴室からユニットバスへの交換でした。タイルブロックなどの解体が大変でしたが無事に納めることができました。色を黒色で統一され、カッコいいお風呂になりました。対して洗面は白と薄ピンクを基調とした、清潔感がありホテルのような高級感のある仕上りになりました。洗面カウンターと床クッションフロアの柄が見事にマッチしています。ご依頼ありがとうございました。

Comments by
桜井 淳



壁材 エコカラット



【マンション 築1年】
新築マンションのリフォーム依頼でした。玄関にエコカラットを張付して、ミラーを取付しました。施工イメージがしばらく施工でしたので打ち合わせ時に色選択等を迷われていましたが壁紙の色にあわせて白色をご選択されました。施工後は部屋の雰囲気が変わり喜んでいらっしゃいました。

Comments by
児島 由唯