

LIXILリフォームショップ
LTS吹田店・箕面中央・くずは店

LIXILリフォーム相談会

お近くに
お越しの際は
ぜひお立ち
寄り下さい！

LIXILショールーム相談会

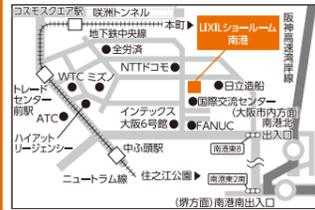
ショールーム大阪

住所：大阪府大阪市北区大深町4-20
グランフロント大阪南館タワーA11階
電話番号：06-6733-1794
営業時間：午前10時～午後5時



ショールーム南港

住所：大阪府大阪市住之江区南港北1-7-62
電話番号：06-6615-2300
営業時間：午前10時～午後5時



ショールーム箕面

住所：大阪府箕面市萱野4-5-45
電話番号：072-725-1741
営業時間：午前10時～午後5時



枚方水まわりショールーム

住所：大阪府枚方市西船橋2-47-7
電話番号：072-851-1591
営業時間：午前10時～午後5時



開催予定日 開催時間 10:00～17:00

10/8(土), 10/9(日), 10/15(土)
11/6(日), 11/13(日), 11/20(日)
12/3(土), 12/10(土), 12/17(土)

10/1(土), 10/16(日)
11/5(土)
12/3(土)

10/8(土), 10/9(日)
12/11(日), 12/17(土)

11/13(日)
12/3(土)

お得なサービスいろいろ！リフォームでぜひご活用ください ※詳しくはもよりのLIXILリフォームショップまでお問い合わせください。

リフォームローン
金利0%キャンペーン
期間：2016年12月31日ローン申込分まで

リフォーム工事で
Tポイントが貯まります。
200円につき1ポイント
最大10,000ポイント

業界最長の10年保証が
年間約1,000円から
長期保証サービス

クレジットカードで支払えます
VISA, MasterCard, SAISON CARD INTERNATIONAL, JCB, American Express, DISCOVER

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: lxilrs-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グループ直営ショップ

リフォーム通信

～夢をかたちに～

住まいのことなら
LIXILリフォームショップ
LTS 吹田店
LTS 箕面中央店
LTS くずは店
Vol. 10
2016.9

Interview こんにちは、店長です。

皆さん、こんにちは。店長の中村です。ようやく朝夕で涼しい風を感じるようになってきた今日この頃ですが、急な温度変化で体調を崩されたりしない様ご注意ください。LIXILリフォームショップでは全国の加盟店数が500店を突破した事を記念して「Go!Go!感謝キャンペーン」を実施中です。抽選で色々なギフトがプレゼントされるキャンペーンとなっていますので「食欲の秋」、「読書の秋」、「スポーツの秋」、「リフォームの秋」とご検討お願いします！

店長



秋と言えば！というより何でも美味しく思えますね。
(美味しいもの+お酒=キケン) 最近大分と体が育ってきたので要注意の秋です…。

LTS吹田店・箕面中央・くずは店長 中村 剛

Comment スタッフの一言 お題：食欲の秋ですね。あなたにとって秋の味覚といえば？

<p>吹田 副店長 山田 高嗣</p> <p>食欲の秋！ 秋は風がカラッとして、晴れの日には陽射しも心地良い！これが味覚でしょうか？だからバーベキューも超うまい！夜も虫の声を聞きながら夜風に当たり外で食事もおいしいですね！家にガーデンルームがあれば最高ですね！</p>	<p>吹田 プランナー 桜井 淳</p> <p>何と言っても茨城の梨ですね。豊水という品種の甘さと酸味のバランス、そしてシャキシャキ感がたまりません。冷やして食べるのが好きなので、梨狩りは行ったことがないですね。</p>	<p>吹田 コーディネーター 永田 智美</p> <p>断然、栗ですね！ 何と言ってもそのまんま食べるのが一番好きです。我が家では、生の栗を買ってきて柔らかくなるまで湯がいて半分に切ってスプーンで中身をすくって食べるのが定番です。中身が黄色くなってほくほくしていて、とってもおいしいです。</p>	<p>吹田 ショップスタッフ 今里 英世</p> <p>秋刀魚です！！ 普段青魚を進んで食べる方ではありませんがこの時期はたくさん食べます。たっぷりの大根おろしとすだちを絞って食べるのがたまりませんね～。インターネットで秋の味覚ランキングを調べてみるとやっぱり1位は秋刀魚でした。王道ですがやっぱり美味しいですね。</p>
<p>箕面中央 副店長 酒造 隆</p> <p>梨ですね、それも二十世紀梨！ 果物の中で自分から買おうと思うのはこれだけです。リンゴの皮は剥きませんが二十世紀梨は自分で剥いて食べます。</p>	<p>箕面中央 プランナー 川口 将平</p> <p>自分で釣る太刀魚が秋の味覚です。焼いて食べるのがほとんどですが大きいサイズですと刺身でいただくのも最高です。因みにベトナムでは太刀魚は最高級の魚みたくて私が釣りに行く場所にはベトナム人も来られて場所取りするのにいつも必死です。</p>	<p>箕面中央 コーディネーター 川口 華澄</p> <p>幼い頃に父と銀杏を採りに神社へ行きました。大量に収穫したものの、独特の匂いを父に文句言いながら水洗いし、殻剥きにも苦戦しました。苦勞して食べた銀杏は、あの頃はあまり美味しく感じませんでしたが、今では大好きな秋の味覚の1つとなっています。</p>	<p>箕面中央 ショップスタッフ 的場 真利子</p> <p>なんでもおいしい季節ですよ。毎年栗をもらうのですがなんといっても栗の皮を剥くのが大変で…。湯がいて食べる時々虫が入ったりとんでもなくまずいのがあったり…。 今年のマイブームは『幸水梨』です。甘くて瑞々しくておいしかったです。我が家の犬も歯ごたえがよいのかシャキシャキおいしそうに食べていました。</p>
<p>くずは 副店長 里中 憲一</p> <p>去年、幼稚園の子供の運動会で頂くお弁当がとってもおいしかったです。嫁の父が料理人でいつもおいしいお弁当を作ってください。(感謝感謝です。) 去年の運動会では子供がおさるに扮しておりましたが、今年はピエロの衣装らしいので今からお弁当含め楽しみです。</p>	<p>くずは プランナー 末政 和貴</p> <p>秋の味覚といえばやはり秋刀魚ですね。塩焼きで、たっぷりの大根おろしとすだちを絞って食べるのがたまりませんね。</p>	<p>くずは コーディネーター 松尾 真実</p> <p>秋の食べ物で好きなものは、断然ぶどうです！お菓子や飲み物で、秋の限定味はマロンやパンプキンさつまいものイメージが強いのもっとピックアップされて欲しいなと思っています。お酒の期間限定だとぶどうがよく出てるんですけど…！</p>	<p>くずは ショップスタッフ 中尾 恵子</p> <p>秋の味覚といえば旬のものがたくさんありますね。サンマナス、栗…。旬の食べ物は、どれも美味しく選べませんが、やっぱりこれってなると「新米」です。秋田の親戚から送って頂ける「あきたこまち」と旬のものを頂けて満足＆感謝です。秋っていいですね～。</p>

食欲の秋！ひと手間かけて野菜をもっと美味しく食べましょう

用途に合わせて自由自在！ 干し野菜&果物ライフ

食欲の秋にこそ試したい食材保存法が、干し野菜&干し果物。うまみが凝縮した美味しさを楽しめるうえ、使い切れなかった野菜を長持ちさせられるなど、うれしいポイントが盛りだくさんです。

おすすめ素材と基本のつくりかた

空気が乾燥する秋・冬は干し野菜づくりに最適な季節。おすすめ食材は作りやすいキノコ類や、2~3時間さっと干すだけで美味しくなるたまねぎ、にんじん、ミニトマト、キャベツなどの葉もの野菜。パスタ炒め物、煮物などにそのまま入れて調理できます。しっかり干してそのまま食べられるリンゴにもぜひ挑戦してみてください。

つくりかたは材料を洗って切り、水気を拭いてざるに並べ、風通しのよい場所に干すだけ。時間帯は日中（10時~15時）が目安。夜は一度取り込みます。しっかり水分を飛ばした場合は、市販の切り干し大根などと同様に水で戻してください。使うサイズを考えて切っておくと手間が省けます。



数時間~1日ができる！
簡単セミドライがおすすめ

干し野菜は完全に乾燥させなくてもOK。調理時のサイズに切って数時間干せば水で戻す必要もなく、野菜のうまみが楽しめます。



電子レンジやオーブン加熱で
お手軽につくれる！

電子レンジやオーブンで加熱すれば短時間で干し野菜&果物がつくれます。いろいろ試してベストな加熱時間を見つけてください。

暮らしのレシピ 干し野菜でつくる 秋のごちそうレシピ

セミドライの干し野菜でつくる塩味のケーキ&ケーキサレとスープ。
お好みの食材を使ったアレンジで食欲の秋を楽しんでください。

干し野菜とハムのケーキサレ

▼材料(2人分)

- セミドライの干し野菜
- パプリカ.....1/4個
- ペピーぼうれん草.....1/4束
- ミニトマト.....6~10個
- ハム.....4枚 卵.....3個
- ④オリーブオイル.....50g
- 粉チーズ.....30g 塩・こしょう.....少々
- ⑥小麦粉.....100g
- ベーキングパウダー.....5g

▼作り方

- ①型にクッキングシートを敷き、干し野菜とハムを1cm角程度に切っておく。
- ②ボールに卵を割り入れ、よくかき混ぜる。①、④を順に加えて混ぜる。
- ③②に⑥をふるい入れ、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなるまで、ざっくりと混ぜ合わせる。
- ④型に流し入れ、180℃のオーブンで30~40分ほど焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

干し野菜のスープ

▼材料(2人分)

- 干し野菜
- 玉ねぎ.....1個 にんじん.....1/2本
- エリンギ.....1/2パック ミニトマト.....10個
- 鶏もも肉.....100g程度
- オリーブ油.....大さじ2
- 水.....2~3カップ
- 固形スープの素.....1個
- ローリエ.....2枚
- 塩・こしょう.....適量

▼作り方

- ①鍋にオリーブオイルを中火で熱し、一口大サイズに切った鶏肉を炒める。
- ②鶏肉に火が通ったら干し野菜を加えて混ぜ、全体に油がまわったら、水と固形スープの素、ローリエを加える。
- ③沸騰したら弱火にして10~20分煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。

暮らしのヒント 干し野菜&果物の保存法

干したあとは密閉容器で冷蔵庫に保存しましょう

干し野菜の保存は、密閉容器に入れて冷蔵庫で保存するのが基本です。長期保存したい場合やセミドライの場合は、小分けして冷凍庫で保存してもいいでしょう。しっかり水分を飛ばした野菜は日持ちしますが、水分を飛ばしきっていない場合は、できるだけ早く使い切るようにしてください。



暮らしのワンポイント

環境に優しくエコでお得な太陽光発電

注目の集まる再生エネルギー・太陽光発電のメリットとは？

ソーラーパネルで太陽の光を電気に変換する太陽光発電。資源が枯渇しない、環境に優しいエネルギーとして注目されています。もちろん家庭にも導入可能。屋根にソーラーパネルを設置し家庭用電力として利用するほか、余った電気を販売できるなどのメリットも。環境やエネルギー問題に貢献する選択肢として、一度検討してみてください。

Before



想像していたものより良いものができて期待以上でした。とても満足しています。

お客様のコメント

After



壁が変形に飛び出しており、その壁によって少し狭さを感じてしまうトイレでした。選ばれるトイレによっては、ドアまでの距離が近くなりすぎてしまうという以前からお悩みだったそうです。そこで、飛び出した壁に合わせ新たに壁を造作して棚を作り、その手前に掃除道具などを収納できるキャビネット付トイレのリフォレを設置しました。新設壁を低くしたことで圧迫感もなくすっきりとしたトイレ空間になりました。

(Comments by 永田 智美)

After



Before



玄関ドアの入替は約1日で工事できます

Before



After



LIXIL製ではない小便器のセンサー故障で洗浄水が流れない状態でした。部品廃番で修理できず、トイレ交換工事をしてくれる知り合いの業者様を探されている時に、LIXILトータルサービスへ相談いただきました。タイルに埋め込まれているセンサーでしたので、新しいセンサーを付けるにはタイルを割って中の給水管を位置替える必要がありました。また当時のタイルが廃番になっていたため、類似色の現行タイルで仕上げる必要がありました。センサーだけでなく小便器本体も一緒に交換させていただき、無事に納めることができました。今後もお客様のお困りの点をお聞きし、一緒に解決させていただきたいと思っております。

(Comments by 桜井 淳)