

施工事例

浴槽を高断熱浴槽に。床も断熱材を入れて温かな浴室になりました。



高断熱浴槽に交換するといつまでも温かさが続くため
追い炊きの回数が減ります。
断熱風呂ふたと高断熱浴槽をセットで使用することで、
4時間後の温度低下を2.5℃以内に抑えてくれるんです♪
高断熱浴槽なら保温材がお湯の熱を逃がさず
外からの冷気も防いでくれます♪♪♪



浴室床はタイルを剥がし
断熱材で床からの冷たい空気
でひやっとしないようにしています。



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



本社



〒400-0411
南アルプス市
西南湖264

0120-822-224

ナカゴミ建設



昭和店



〒409-3867
中巨摩郡昭和町
清水新居1048

0120-054-455

株式会社 ナカゴミ建設

住まいのことなら
LIXIL
リフォームショップ

空気がきれい 涼温な家

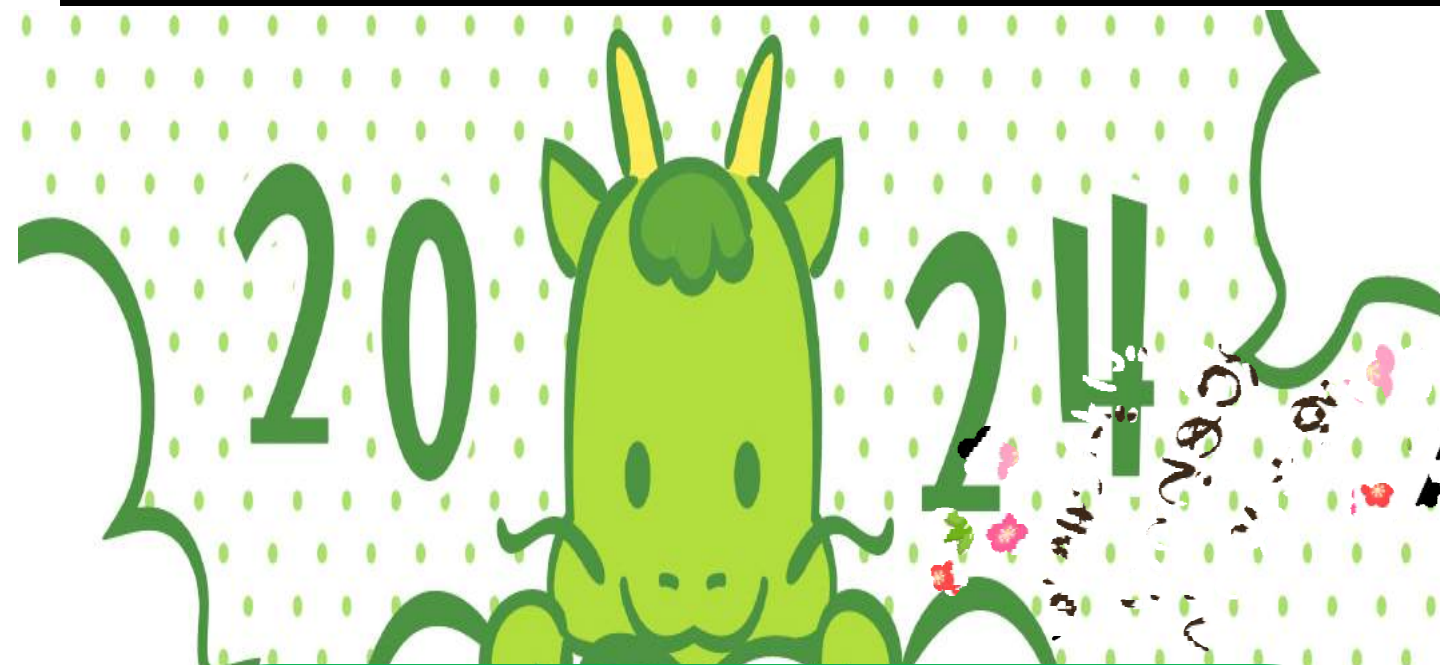


株式
会社

ナカゴミ建設

No.106

2024年1月



謹んで新春の祝詞を申し上げます。
昨年は格別のお引立てを賜り、誠にありがとうございました。
本年もより一層努力し精進してまいりますので、昨年同様変わらぬ
ご愛顧のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

今年の干支は「甲辰」きのえたつです。
変革(転機)や激動が示すように時代が動く年になると言われています。
成功という芽が成長していき、姿を整えていくという縁起の良さを表しています。

「成長」や「発展」の運氣をもつ「木」の年。
2023年までのさまざまな出会いを、いかに自分の成長につなげられるかで
運が大きく変わっていきます。
自分という木の枝葉や根をできるだけ大きく育て、
希望に満ちた未来へ向かう道をつくるそんな年にしていきたいですね。

皆様が素晴らしい1年になりますよう心からお祈り申し上げます。
本年もどうぞよろしくお願い致します。

株式会社ナカゴミ建設
代表取締役 中込 康次



ご存知ですか？



お得なところ
も良いところ
♪

ドラム式洗濯機は10万円以上するものがほとんどなのに比べ、縦型は10万円以下のタイプもあり、控えめな予算でも手に入れることができます。

ドラム式洗濯乾燥機のタイプとは？

ドラム式洗濯機の魅力と言えば、なんといっても乾燥機能！今主流のヒートポンプ式は、内部を除湿し、効率的に乾燥させる方式。服へのダメージが少なく、電気代もお得。デメリットは本体が高いことです。ヒーター式は、ヒーターから発生した温風を送り込んで乾燥させる方式。本体価格はお手頃ですが、高温の温風のため、洗濯物が傷みやすいデメリットがあります。

以前、洗濯機といえば、縦型が主流でしたが、今やドラム式洗濯機を選ぶ人も増えています。この2つの特徴や機能をご紹介します。

●縦型洗濯機の特徴、良いところ

- ・たくさんの水で洗濯物をかくはんさせて衣類同士をこすり洗いさせて汚れを落とす。
 - ・サイズがコンパクトなので置く場所を選ばない。
- デメリットは...水をたくさん使う、洗濯物を取るとき、下の方まで手を伸ばす必要があるので少し大変、乾燥機能付きのものは完全に乾くわけではなく、ヒーター式が多いため電気代もかかる。

●ドラム式洗濯機の特徴、良いところ

- ・ドラムが回転し、洗濯物を上から下へ落とす、つまりたたき洗い。
 - ・節水性が高い
- デメリットは...サイズが大きい、値段が高い、洗浄力がやや劣る場合がある(最近は温水機能や水位を高めにして洗浄力を向上させる機能が付いたタイプも登場している)



効率よく乾かし、仕上がりもふっくら♪ほかに、おしゃれなデザインが増えているのも良いところだよ♪

クリスマスリース教室・お片付け相談会



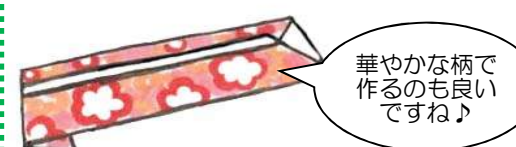
2023年12月2日(土)に本社にてクリスマスリース教室は、Himmelのオーナーさんを講師としておしゃれで素敵なリースの作り方を教えてくれました。

収納相談会は、整理収納アドバイザーの風間さんが個別に相談を聞いてくれアドバイスを頂きました。



Easycraft

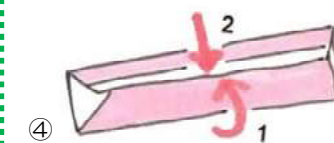
■ シンプルで上品な箸袋



華やかな柄で作るのも良いですね♪

つくり方

1. 折り紙を裏返し、2つに折ったら開いて観音開きに折り、開いて表に返したら、手前の辺を少し折る。
2. 裏返したら、端を折った辺の直角を1つ目の折り目に向かって折り、反対側の辺を折り目に沿ってひと折りする。
3. ひと折りした辺の直角を②と同じように折る。
4. ①の折り目どおりに折り、最終的に、少し折った辺が上になるようにする。
5. 裏返し、下の方を手前に折れば完成！



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

■ モダンな箸袋

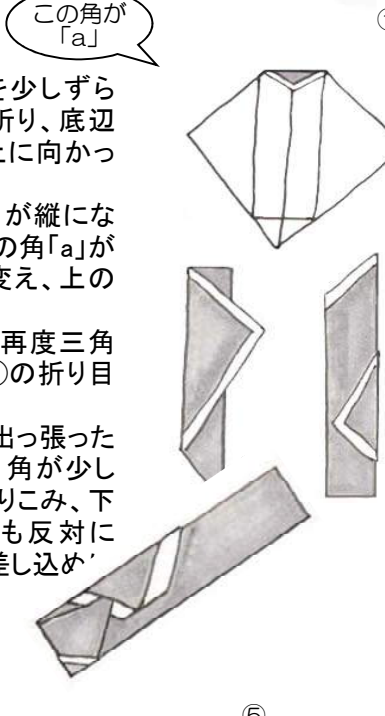


表側の方の角を「a」とします

この角が「a」

つくり方

1. 折り紙を裏返し、角を少しずらし、余白を残して三角に折り、底辺をさらに3センチちょっと上に向かって折る。
2. 全部開いたら、折り目が縦になるように、また、①の表側の角「a」が左側に来るように向きを変え、上の角を3センチ程度折る。
3. ①の折り目のとおりに再度三角に折り、ひっくり返して、①の折り目に沿って折る。
4. さらにひっくり返して、出っ張った角を袋に沿って折る。5. 角が少し飛び出すので、内側に折りこみ、下の斜めに出ている部分も反対に折って折り目のすき間に差し込め、完成！



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

- (2~3人分)
- 鮭...3切、レンコン...160g、さつまいも...1/2本、里芋・椎茸...各3個、生姜スライス...3枚、レモンスライス...1/2個分
 - A: にんにくみじん切り...1かけ分、水...500ml、ナンプラー...大さじ2、鶏がらスープの素...小さじ2、レモン汁...1/2個分
 - ミントの葉...適量

鮭と根菜と椎茸のナンプラー鍋

ナンプラーとレモン、ミントを効かせた鍋。たくさんの根菜で体もほくほくに温まりますよ♪



①鮭は4等分に切る。皮をむいたレンコンとさつまいもは、1センチ幅の輪切りにする。里芋は皮をむき、食べやすい大きさに、椎茸は軸を切り、2等分にする。生姜スライスはせん切りにする。

②メインの鍋にAを入れてひと煮立ちさせる。里芋は別の鍋で茹でる。

③②のメインの鍋に鮭、レンコン、さつまいも、椎茸、茹でた里芋、レモンスライス、生姜を入れ、ミントの葉を散らす。

※里芋は茹でるとヌメリがでるので、別の鍋で茹でましょう。水煮を使うと時短になります。

※レンコンの輪切りは、大きい場合は2等分にしてください。