

「未来家」通信 第4号

MIRAI (みらいへ)

「住まいの新しいカタチ」を考えよう！

株式会社ホームベース 〒690-0045松江市乃白町395-3 一般建設業許可：島根県知事般30第9657号

～床のたわみとすきま風のご相談～



- ◆結露が原因の床のいたみ
- ◆古いサッシからのすきま風で寒い
- ◆エアコンなどの電気代がかさむ



「リプラス」で
かんたん窓リフォーム



高性能 ハイブリッド窓

- ◎「アルミ」の強度と耐久性
 - ◎「樹脂」の断熱性と防露性
- 2つの素材からなる「ハイブリッド窓」



昔のサッシは開口が広く、光を十分に取込んでくれますが、その分寒さと暑さもお部屋に入ってくるため、夏は暑く冬は寒いんですよね。今回ご提案したのが、LIXILの『リプラス』。高性能ハイブリッド窓で室内の寒暖差を軽減できました！

詳しくはこちら

こちらのお宅で採用した

「リプラス」なら、住まいのお悩みを解消！

お悩み

■寒い

暖房してもなかなか暖まらない

■結露

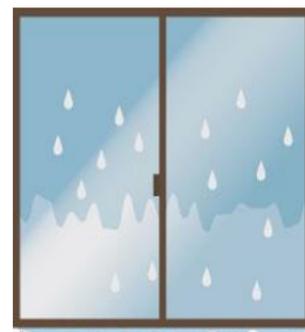
毎朝起きると結露でびしょり

■すきま風

すきま風で部屋が「ヒヤッ」と

■開けづらい

せっかくの窓も開閉しづらい状態に



解決！

◇暖かく

断熱性能に優れた窓へのリフォームで1年中快適な暮らしを実現するとともに、電気代の節約にもつながります。

◇結露の軽減

リプラスの窓リフォームをすれば結露の軽減に大きな効果を発揮します。結露による掃除の負担も軽くなります。

◇すきま風知らず

気密性を備えた高性能窓へのリフォームですきま風をシャットアウト。寒いと思っていたトイレや脱衣所も快適空間に。

◇新しい窓で楽々開閉

古くなって開けづらくなった窓も、開閉が大幅に楽に！おまけに新しい窓になり今までよりも快適な窓になります。



ゼロエネルギーで、暮らそう。



私たちは国内最大規模のリフォームネットワーク「LIXILリフォームネット」の登録店として、地域に愛されるリフォームをご提案し、家族の笑顔があふれる住まいづくりをお手伝いいたします。

ホームページ



Facebook



ブログ



Instagram





家のお困りごとは 大工のシンちゃんにおまかせ！



「若いころなら自分でできたけどなあ・・・」
「この段差に少しのスロープがあれば楽なのに」
「この部分を本当は使いやすく直したいんだけどお」

など、家のちょっとしたお困りごと、ガマンしてることはありませんか？
昔は当たり前だった**地元の「おかかえ大工さん」**を目指して、気軽に何でも相談していただけるよう、一級建築士のシンちゃんと、我々(株)ホームベースのスタッフが迅速丁寧に対応します！

【プロフィール】

- ①地元奥出雲町で大工業7年修業し独立
- ②技能五輪全国大会建築大工5位入賞
- ③1995年一級建築士取得
- ④2004年シン建築設計事務所開設
- ⑤2018年(株)ホームベースに入社



シンちゃんのつぶやき

ランチタイムに野菜を続けること、夏のおかげで、疲れが内臓に出ることもなく毎日元気に働いています！

(株)ホームベースってどこにあるの？



山陰道松江西ICを降りて、県道24号松江木次線を忌部方面へ。



キグナス石油さんを過ぎてすぐ右手に(株)ホームベースの事務所があります。

【編集後記】

お問い合わせいただいたお客様から、「会社の存在に気付かなかった」「いつからあるの?」とよく聞かれます...(* *; そこで今号には会社周辺の写真を載せてみました。『ああ、この通り沿いなね』とご理解いただければ幸いです。

山陰道松江西ICを降りて、忌部方面へ行くと、キグナス石油さんが見えてきます。そのすぐ右手に弊社がごさいます。



冷凍を活用しましょー！

野菜やパスタなどを冷凍保存することで、とっても重宝しますよ。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「冷凍の活用」です。まとめ買いをした野菜やパスタなどをあらかじめ冷凍しておく、とっても便利です。

野菜はそのまま冷凍で鮮度を保ち、手軽に調理

ほうれん草や小松菜などは、冷蔵保存だと、だんだん葉から水分が抜けてシナシナに。そこで、冷凍保存が有効ですが、ゆでて水気をきってから冷凍というのが一般的ですが、今は、ゆでずに冷凍保存するのが、手間いらずでラクチンです。

それぞれ、洗って食べやすい大きさに切り、しっかりと水気をふき取ってから、冷凍用の保存袋に入れて冷凍します。解凍は、お湯をかけるか、電子レンジで加熱を。だしで解凍すると、おひたしになります。炒めものときは、そのまま入れます。

ほかに、長ネギや万能ネギ、玉ねぎ

ぎも生のままの冷凍保存が可能！ちなみに、キャベツやレタスは、水分を多く含み、ごぼうなどは繊維が多いので、冷凍には不向きと言われています。トマトは、生食用でなく、加熱用として使うならOK。凍ったトマトを水でぬらすと、皮がおもしろいようにむけ、湯むきいらずで料理に使えますよ！

キノコは、汚れなどが気になれば、キッチンペーパーなどで表面を優しく拭いて石づきを落とし、房をほぐして冷凍用の保存袋に入れます。しいたけは丸のまま入れ、ナメコは、袋ごと冷凍しましょう。

食感は、シイタケやナメコはあまり変わりませんが、エノキダケやブナシメジ、エリンギは、多少変わるので、お好みで試してください。

パスタをまとめてゆでて、冷凍保存すると、時短になります。

キノコは、冷凍することで細胞がこわれて酵素が働き、うまみ成分や栄養価もアップするそうです。

平たくして冷凍すると、冷凍効率が上がり、省スペースで保存できます

野菜やキノコ、パスタの保存期間は1か月ほどだと言われていますが、様子を見てコンスタントに使うと良いですね

お知らせ

島根県では、子育て世帯や高齢者等が安全安心・快適に暮らせるよう住宅リフォームの助成事業を実施しています。

一戸あたり上限30万円（助成対象工事費の1/3以内の額）

- 「バリアフリー改修」：高齢者等が安全で快適に暮らせるようバリアフリー化する住宅リフォーム
- 「子育て配慮改修」：子育て負担の軽減や、安全安心な子育て環境を整備する住宅リフォーム

※ 予算がなくなり次第終了となります。（残りわずかとなっております）
申請対象には条件があります。お気軽にお問い合わせください。



地域にSun in ネットワーク
株式会社 **ホームベース**

一般建設業許可：島根県知事般30第9657号

〒690-0045
松江市乃白町395-3

Tel (0852) 61-8922

営業時間／8：45～17：30

定休日／土曜・日曜日（休日に関わらずお問い合わせください）

