

こんにちは！フロックスです。リクシルリフォームショップを立ち上げて早いもので2ヶ月がたちました。皆様たくさんお声をかけていただいて大変嬉しく思います。寒くなりましたが皆様はいかがお過ごしでしょうか？



東寝屋川マンションN邸 全面リノベーション



マンションリノベーション(新築二世)
400万円でこんなに素敵に大変身!!
キッチン・バス・トイレ・洗面などぜんぶ替えちゃいました。

新築二世



東寝屋川マンションの全面リノベーション(新築二世)の工事をさせていただき お施様のご好意により、10月14日(土)15日(日)に現場見学会 11月24日(土)25日(日)には 完成見学会を行わせていただきました。お蔭様で、30組以上の方々にご来場頂きました。ありがとうございました。

担当

LIXILリフォームショップ フロックス伊藤

今回のリフォームはリクシルのショールームにお施様と一緒にさせていただきひとつひとつこだわりを聞きながら丁寧に進めて参りました。なるべく新築感ができるように仕上げました。



かんたんレシピ

かぼちゃと鶏の揚げ漬け

材料

- かぼちゃ 100g
- れんこん (小)1節150g
- にんじん (小)1本70g
- 鶏ささみ 2本
- 貝割れ菜 適宜
- (漬け汁)
- しょうゆ・みりん・だし汁 各大さじ3
- 酢 大さじ2
- 砂糖 小さじ1
- 小麦粉・サラダ油 適宜

「なんきん(かぼちゃ)」「にんじん」「れんこん」「ぎんなん」「きんかん」「かんでん」「うどん」は“冬至の七種(ななくさ)”と呼ばれ「運」がつくという言い伝えがあります。冬至の食卓にぜひどうぞ!

冬至“運”の揚げ漬け?



- ①かぼちゃはわたと種を取り、縦に7~8mmの厚さに切り半分切る。れんこんとにんじんはよく洗い水気を拭く。れんこんは皮をつけたまま7~8mmの輪切り、にんじんも同じ厚さで斜め切り。鶏ささみは食べやすい大きさに切って、小麦粉を全体にまぶす。
- ②バットに漬け汁の材料を混ぜておく。
- ③サラダ油を中温に熱し、れんこんを入れ、反しながら3~4分揚げたら、油を切って漬け汁へ入れる。かぼちゃとにんじんも同様に。
- ④油の温度を少しあげて、鶏肉を揚げ、漬け汁へ入れ、上下を混ぜながら10分ほど味をなじませる。器に盛り、最後に貝割れを散らす。こと はじ

12月13日

すす払い・正月事始めにお掃除

お正月に年神様を迎える準備をはじめの日です。昔は門松に使う松や、お雑煮を煮炊きする薪を取りに行ったり、囲炉裏からでた“すす”を払うのもこの日でした。今の住宅で悩まされるのは“すす”でなく“油汚れ”と“水まわり汚れ”。エコでやさしい掃除用品として定着している「重曹」「クエン酸」「セスキ水」正しく使えていますか？



知らなかった

- 「重曹」 ○油汚れや手垢など酸性汚れに
×アルミ(黒く変色させる)、白木(変色させる)
- 「クエン酸」 ○水垢や石けんかす等のアルカリ性汚れに
×人造・天然大理石、タイル目地(溶ける)
×鉄(錆びる)
×塩素系洗剤と混ぜない
- 「セスキ水」 ○油汚れや手垢・血液などタンパク質汚れに
×アルミ(黒く変色させる)
×白木・畳(変色させる)

エコでやさしい・・・

この言葉だけですべてに安全！使える！と思いがち。意外に知らない注意事項などがあるので、裏面の説明をきちんと読みましょう。寒い季節、つい忘れがちな換気にも気をつけて年末のお掃除を頑張りましょう。

うちのキッチンは人造大理石だわ!



フロックス通信は定期的に住まいメイトがお持ちします。