

地元の皆さまに支えられて リフォーム一筋 30年

(発行元)
PanasonicリフォームClub
リファイン佐賀
株式会社山口新建木材センター

「リファイン佐賀 社長のコメント」

「住まいの再生」

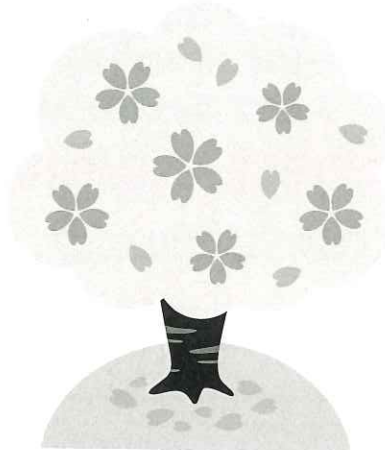
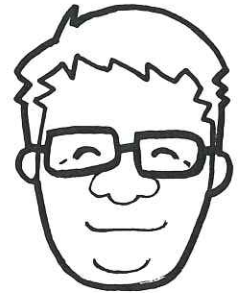
今年は桜の開花が早かったですね。また年明けから新型コロナウイルスがあつという間に広がり世界中を震撼させています。体力の低下に耐え切れずにお亡くなりになられたご高齢の方も多くおられるようです。ご冥福をお祈りいたします。

昨年、私の仲人でもある知人のO夫人(90歳)から「家じまい」をしたいとのご依頼がありました。実はそれ以前に、私の友人K君から、「息子が就労支援B型事業所を開設したいので中古住宅を買おうとしているが、この物件はどうか?」と、色々相談を受けていましたが、私、宅地建物取引士としては、立地条件や駐車条件など合わず、薦めていませんでした。そんな時、今回いただいたO夫人の物件の条件がK君の息子さんにとって大変良く、直ぐにでも開業できる状況でしたので、どちらにも大変お世話になっていましたし、それぞれにお話をしたところいずれの方も一任する、と言ってくくださったので、話をまとめ、良い価格で買っていただき、この2月に引き渡しとなりました。

O夫人は、ゆくゆくは娘さんのところに移住を考えられています。関東にお住まいの娘さんは、現在ご主人のお母様を介護されているということですが、O夫人はまだ日常生活には不便さは感じないということで、いったん市内のサービス付き高齢者住宅に仮住いされました。知らない土地に行く不安はあると思いますが、娘さんと一緒に暮らせるという目標がありますので、くれぐれも健康には気を付けていただきたいと願っています。

これから終活を迎えるお家があります。次世代へ引き継がれる資産です。知り合いの不動産屋さんに聞くと、『今回のようにスムーズに次のオーナーに渡る物件もあるが、家族間での折り合いがつかず、なかなか話が進まない物件も多くなってきている』とのことでした。

子どもの成長や転勤、定年、親の介護など、だれにでも訪れる暮らしの変化。そんな将来の不安に備えて、家族関係のリフォームも大切にしていきましょう。



目次

表紙・社長コメント	1 ページ
リファインな風景	2 ページ
今月のご案内	3 ページ
ウォンバット新聞	4 ページ

ウォンバット新聞	5 ページ
IHクッキングレシピ	6 ページ
今月のバリアフリー	7 ページ
やさしいおうちの体験館ご案内	8 ページ

リファインな「佐賀あうちの風景」



★ トイレ改修、浴室等に手すりの
取付をされましたI様邸です。

新築時から20年ほど使用されている
1階トイレ。



自動洗浄機能付きのパナソニック「アラウーノ」を採用。タ
ンクがなくなったので、トイレ空間もスッキリしました。



2階のトイレには手すりをつけていなかっ
たため、立ち上がりがしづらい状態でした。



L字の手すりを設置し、立ち上がりが楽にで
きるようになりました。



浴室には手すりがなく、入浴時に不便さを
感じられていました。

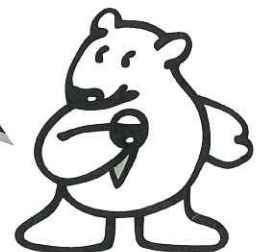


浴室の壁に手すりを設置し、浴槽から上
がる際の手助けに。



弊社のチラシをご覧になられてご来店いただいたお客様です。トイレが新築時から20年ほど使用されているとのことで今回改修をご依頼いただきました。トイレには、自動洗浄機能付きのアラウーノを採用し、スゴピカ素材により汚れが付きにくく、掃除がしやすくなりました。トイレや浴室の手すりは立ち上がりをサポートしてくれるだけでなく、体調がすぐれないときなどに体を支えてくれるので年齢を問わずおすすめします。完成後、I様からは「トイレが変わると雰囲気が変わっていいですね。手すりがついたので動きやすくなると思います」との評価を頂きました。

I様、ご協力ありがとうございました！



今月のご案内

くつろぎとおもてなしの場にグレードアップ! 今どきのキッチンダイニング

4月29日は
昭和の日

キッチンがもう主婦がひとりで料理をしたり、片付けに追われたりする場所ではありません。
みんなで集まって楽しむためのスペースへと、進化しています。

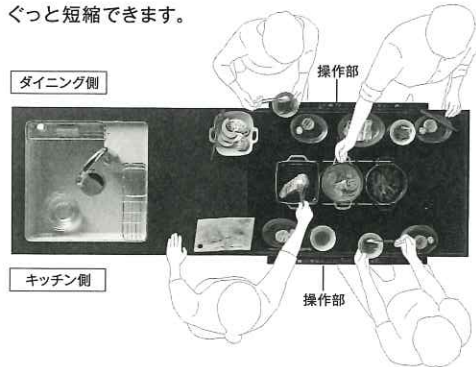


食卓とひとつきだから
配膳も、片付けのときも
すごくラク!

コンロの下がオープンだから 椅子に座っても邪魔にならない「いろいろダイニング」

食事風景が
変わった 「作って食べる」から
「作りながら食べる」へ

みんなで作って、みんなで食べるのが今どきの団らんスタイル。キッチンとダイニングがひとつになれば家事動線もぐっと短縮できます。



コンロを
囲んで
作りながら
食べられます。

使いやすさが
変わった 「毎日、後始末でへトへト」から
「がんばらなくてもキレイ」へ

使いやすく、おそうじしやすいキッチンで準備も後片付けもスムーズに。家事の時短で、団らんの時間を増やせます。



フライパンや鍋を立ててしまえるなど、工夫がいっぱいの引き出し収納。ざっと取り出せ、ざっとしまえます。



油污れを毎回自動でおそうじしてくれるたのしいレンジフード。ファンのお手入れは10年に一度*1だけ。

*1. ラクウォッシュプレートは年1回のお手入れが必要です。使用状況によりお手入れ頻度は変わります。10年程度お使いで風量が落ちたり騒音が大きくなったと感じた場合は、ファンの交換を当社修理ご相談窓口へ依頼してください。(有償)

空間が
変わった 「見せたくない場所」から
「インテリアを楽しむ場所」へ

豊富な扉柄バリエーションで、空間コーディネート幅が広がります。



ダイニングテーブルとカウンターを合わせて統一感のある空間に。



華やかなカラーのキッチンが空間イメージをぱっと明るく。

23種類もあるから
好きな柄が選べるね!



扉柄の詳細は
こちら



お家のお困り事、リフォームのご相談はリファイン佐賀へ!!

「人生100年時代を楽しむ」 × 「地域デビュー」

つらい話も事前にキャッチ。

みなさん、どんなデビューしてるの？
この本は東京新聞の人の体験記です。



読者の書き込みでは「絵も中身も読んで結構しようもないというか、ツライ感覚あり。特に1章サークル編、2章趣味講座編はそれが顕著。3章地域イベント、4章ボランティアあたりはまあ読めるかなって感じですが...」。あなたは読んでみますか？

あなたの「地域デビュー」は、どんなイメージ？

店長の訪問日記

リファイン佐賀店長の山口です。

先月、業院シヨールーム見学バスツアーを行う予定でしたが、新型コロナウイルス拡大の影響もあり、中止させていただきました。お申込やご期待されていた皆様、大変申し訳ございませんでした。この場を借りてお詫び申し上げます。新型コロナウイルスの影響が様々なところで出ていますが、建築業界もかなりの影響を受けております。この記事を書いている3月中旬時点でIHや食洗機といった機器の納品目途がたっていない状況です。修繕ではないリフォームは慌てる必要はありません。むしろじっくり練った方が良いリフォームが出来ます。こういうときだからこそゆくりと時間を使って、最適なリフォーム計画を立ててみませんか。



ああ懐かしや...

『ナポリタン』

日本パスタ協会おすすめレシピでは、スパゲッティにベーコン、タマネギ、ピーマン、トマトを具材にトマトケチャップをからめ、炒めて作ります。お好みでタバスコペッパーソースや粉チーズを。ケチャップたっぷりの昭和なナポリタン、喫茶店などでたまに見かけるとつい注文したくなる懐かしい一品ですね。





つくってみよう!お手軽DIY

ENJOY! DIY



～DIYの基本テクニック編～ ◆木材のいろいろ◆

木材を大きく分けると「無垢材」「集成材」「合板」の3種類。作るモノによって、どんな木材をつかったらいいのか、選ぶ際のヒントになるよう、その種類と特徴をご紹介します。



無垢材

特別な加工をしていない木材で、木本来の美しさを持つ
美しい木目や肌ざわり、木の種類ごとのさまざまな印象が楽しめます。乾燥によって収縮し、反りなどが生じます。

●スギ

最も一般的な木材。耐水性はあまりないが、軽くて柔らかいので加工が簡単。

●キリ

最も軽い木材のひとつで木目が美しく加工しやすい。湿気に強く、くると少ないのも特徴。

●アガチス

木肌は均質で加工がしやすく、適度な固さがあります。

●米トガ

肌目は少し粗目。軽くて柔らかく加工しやすい。ある程度の耐水性があります。



●SPF

北米産の針葉樹のS(スプルース)、P(パイン)、F(ファー)の3種が混在した木材。柔らかく、軽くて扱いやすいのでDIYに適しています。



集成材

角材や板材を貼り合わせてつくった人工材

見た目はほとんど無垢材だが、性質の異なる部位を切り分けて接着しているので、品質や強度にばらつきがなく扱いやすい。

●パイン材

反りやねじれが少ないのでDIYに向いているが、強度が高いぶん硬く、カットするのが難しい。



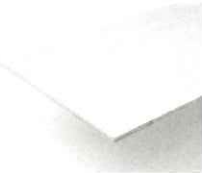
合板

おもに薄くスライスした板を奇数枚貼り合わせた板

強度が高く安価で、厚さやサイズの種類も豊富です。一般的にベニヤ板と呼ばれています。

●ラワン合板

南洋産の柔らかい木、ラワンを使った合板で、強度が高い。カットするのは容易だが、釘を直接打つと割れやすいのでキリなどで下穴をあけたほうが良い。



●シナ合板

表面にシナ材を貼った合板。白っぽく、美しい色合いが特徴。塗装しても木目が美しく出ます。



●OSB合板

木片を接着材で固めたもの。独特の柄が特徴。強度が高く、おもに構造物として使われます。



『岩永陶芸教室』

「陶芸教室」は毎月第2火曜日にリファイン佐賀のショールームでおこなわれています。何年も通われているベテランさん、最近始められた新人さん、皆さん一緒に和気あいあいと陶芸を楽しんでいます。「好きな事をしている時間は、あっという間に過ぎていきますね」と、話しながらどんどん手を動かされている生徒さんたち。さて、今月はどんな作品が出来るでしょう？



ワンバット君のIH簡単おいしいレシピ



(豚ひき肉でつくる、保存食の定番)

肉みそ

■ 材料

・豚ひき肉 300g ・玉ネギ 200g ・しょうが 2片 ・サラダ油 適量
(A) あわせみそ 100g ・砂糖 大さじ2 ・酒 大さじ2 ・みりん 大さじ2

■ 作り方

- ① 玉ネギとしょうが（皮つき）はみじん切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、中火6で約1分、しょうがを炒める。香りが出たら、玉ネギを加えて炒める。
- ③ 玉ネギがしんなりしたら豚ひき肉を加え、ほぐしながら肉に焼き色がつくまで炒め合わせる。
- ④ (A) を加え、軽く煮詰めながら味をととのえる。

IHなら ・鍋底の温度が均一なので、ひき肉がほぐれやすく、パラパラとしたそばろが作れます。
・安定した高火力でひき肉の水分がしっかりとぶので、うまみを閉じ込めおいしくできます。

(まろやかヘルシー、優しい味わい)

マーボー高野豆腐

■ 材料／4人分

・肉みそ 200g ・高野豆腐 3枚 ・ニンニク 1片 ・にら 1/4束
・ゴマ油 適量 ・塩コショウ 適量 ・水溶き片栗粉 適量
(A) ・卵 2個 ・片栗粉 大さじ1
・豆板醤 小さじ1/2 ・中華スープ 400cc ・白練りごま 大さじ1

■ 作り方

- ① 高野豆腐をかぶるくらいの水につけてしっかりと戻す。水気を切り、2cmの角切りにする。
- ② ニンニクは芽を取り除き、みじん切りにする。にらは2～3cm幅に切る。
- ③ ボウルに(A)を入れて混ぜ合わせ、塩コショウを振る。①を加え、よく揉み込む。
- ④ フライパンにごま油を熱し、③を中火5で約3分香ばしく焼く。
- ⑤ ごま油を足し、ニンニクと豆板醤を加えてフライパンの端で軽く炒め、香りが出たら中華スープを加えて中火6に上げて、沸かす。
- ⑥ ⑤に肉みそと白練りごまを加えてなじませる。ひと煮立ちしたら中火に下げて水溶き片栗粉でとろみをつけ、コショウで味をととのえる。
- ⑦ にらを足し、火を消して余熱で仕上げ、好みで糸とうがらしを添える。

※ 火力及び加熱時間は鍋の種類、形状、材料の量などによって異なります。様子を見て火力調節してください。
(レシピではパナソニックIHクッキングヒーターを使用しています。)

今月のバリアフリー

「祖父母が遊びに行きたくなる、子ども、孫が住むお家」をテーマとしたモデル住宅が着工しました。私がこれから老いて体力が無くなった時や、ケガをして車椅子生活になった時でも子供や孫たちが住む家が『こんな工夫があるお家ならお泊りもしてみたいな』と感ずるお家です。完成したらお披露目しますので、是非遊びに来てくださいね。



ただいま「基礎配筋」まで終わりました

～ 編集後記 ～

♪肺炎に注意しましょう。私の父も義父も肺炎で亡くなりました。高齢者の場合は短期間で症状が進行します。新型コロナウイルス、大変厄介ですね。早く終息することを願っています。

by ダイエット中の地球防衛隊員

♪2月に第2子が生まれました。第1子は男の子ですが、今度は女の子でした。また男の子と違った面も見られると思うので、育児も併せて楽しみたいと思います。

by ぐっさん

♪私の義母は87歳で多趣味です。物忘れに関しても60代の私とあまり変わりません?! 20年後の私の為の警告! 趣味をもとう。

by blooming moon

♪暖かくなり花の寄せ植えに精がでます。と言っても気になる草は伸びてる状態!! 先ずは草取りに精を出さない(汗)

by みずたま

♪家の桜の木はあっという間に満開となり、新葉、そして実の季節を迎えようとしています。今年もサクランボ、沢山収穫できるといいな。

by ペこり



♪これまで、自分は大丈夫!とっていましたが、今年はなんだか様子がおかしい? どうやらついに花粉症デビュー(泣)

by sakky

ポスティングレディ募集!

この「暮らしの広場」を毎月、月初めに定期的に配布して下さる方を募集しています。日々の運動不足解消にいかがでしょうか? 配布地区:高木瀬西
その他、詳細はお気軽にお電話ください。お待ちしております。



おうちのことなら【やさしいおうちの体験館】へ ここには満足できるリフォームの秘訣があります!

当社のご案内

■ 営業時間…9:00~18:00 ■ 店休日…お盆・正月

大小問わず、まごころ込めて取り組みます。

◆リフォーム全般
(台所、お風呂、その他)

◆バリアフリーの
ご提案・工事

◆設備商品・工事
(洗面台、エアコン、その他)



◆太陽光発電
(電気交換率
家庭用世界最高水準)

◆エコキュート

◆IHクッキングヒーター

お知らせ!

★大人のものづくり教室 陶芸講座★

※材料・電気炉光熱費3,000円が必要です。エプロンをご持参下さい。

4月14日(火) 午前10時~午後3時 ご予約は0120-168-234まで。

5月12日(火) 午前10時~午後3時

常設体験館 * 住宅が生まれ変わりました。ビフォー・アフター写真展開催

* リビングフローリング・畳・浴室の床暖房、体感できます!

* 匠の技、組み立て式「三畳台目茶室」(マンションにも設置可能)展示中!

★4月25日(土)・26(日)リフォーム相談会

4月のイベント

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ホームページアドレス <http://saga-reform.jp>



〈お家の困った解決フリーダイヤル〉

0120-168-234

Panasonic
リフォームClub

PanasonicリフォームClub
リファイン佐賀

株式会社山口新建木材センター

〒849-0924 佐賀市新中町8-20

TEL:0952-30-2388 FAX:0952-32-2889

建設業許可/佐賀県知事許可(般-24)第8021号

● PanasonicリフォームClubは、独立・自営の会社が運営しています。

● 工事請負契約は、お客様とPanasonicリフォームClub運営会社との間で行われます。

