

新年明けましておめでとうございます



社長の広岡です。

旧年中はたくさんの皆様にご愛顧頂きまして誠にありがとうございました。

又、広岡装美のかべしんぶんをいつも見て頂き大変うれしく思っております。

2013年は新政権が発足し本格稼働した事や、東京オリンピックが決まると景気は回復の兆しが見えて来た様に思います。ただ、今年は消費者物価が上がり始めている事や4月1日から消費税が上がるというとても厳しい状況が待ち受けています。

だからこそ我社も原点に戻って、1件1件1つ1つ丁寧にお客様の想いや気持ちに耳を傾ける事を心掛けて、お客様目線でリフォームの施工を実践し、住みやすい住居にするお手伝いをさせて頂ける様に頑張っていくと思っております。

本年も広岡装美をよろしくお願い致します



すまいのトータルリフォーム

株式会社 広岡装美

〒615-0818

京都市右京区西京極三反田町20-16

TEL 075-325-5077 FAX 075-325-5078

MAIL kk_hirookasobi@ybb.ne.jp

新築・増改築・リフォーム・バリアフリー工事から

水漏れ・パッキン交換・網戸張替まで、全て承ります。

お見積りは無料です。お気軽にお問合わせ下さい！

株 広岡装美



かべしんぶん



冬号 vol.4

お掃除ラクラク!!

レンジフード

年末の大掃除で毎年苦戦するのがこの「レンジフード」の油汚れ!!
何十年も使っているとファンまでが頑固な油汚れでギトギトになってしまいます。
そこで!! 最新の「レンジフード」に交換してお掃除ラクラクにないませんか?

フース型シロココファン (VUSタイプ)



W600・材工共

¥45,000-

(税込)



※壁穴対応可能

頑固な汚れもサッと取れる!!

ホーロー整流板



キッチンの中で一番掃除に困る場所だから、汚れが染み込まない高品位ホーローを整流板に採用。
頑固な油汚れもサッと拭きだけ!! ホーロー整流板は取り外せるので、表も裏も丸洗いができるんです!!

カラーバリエーション



※サイズは W600・W750・W900の3種類あります。

フース型シロココファン (VMRタイプ)



W600・材工共

¥60,000-

(税込)



※サイズは W600・W750・W900の3種類あります。

フロベラファンからの取替えや梁がある場合などのリフォームに対応できます。
また後梁にも対応可能です!!

平型ターボファン (VTタイプ)



W600・材工共

¥36,000-

(税込)



※このタイプの整流板はホーロー整流板は採用されていません。 ※サイズは W600の1種類です。

浅型設計なので大きな梁にも対応します。また、上部のスペースに吊戸棚を設置することもできます!!

社社員より

オススメのテイクアウト

金のとじから



三条新京極を下がったMOVIXの前にあるスティック状のからあげのお店。からあげ好きなら一度は食べたい一品。あげたてにお好みで好きな味の調味料を自分でかけれます。僕の定番の味はオリジナルスパイスにマヨネーズです!!

平日 12:00 ~ 20:30
土日祝 11:00 ~ 20:30

住所: 京都市中京区桜之町 406-11

サンガ



阪急西京極駅を降りてすぐにあるお好み焼きとたこやきのお店。ここのお好み焼きはかなり美味しいです。注文後に作り始めるので時間はかかるのですが、待ってる間に店頭で売っているソフトクリームを食べるのがいいです!!

終日 11:00 ~ 23:00

住所: 京都市右京区西池田町 9-1

ハミッドケバズ



西木屋町六角を下がった所にあるケバズとBARのお店。外からすぐ見える場所で大きな千キンがクルクル回ってるのですぐにわかります。店員さんがその場で切り落として作ってくれるのですが具材もたっぷり本格格的で美味しいです!!

終日 20:00 ~ 5:00

住所: 京都市中京区北車屋町 271 1F

平野社員直伝!!

IHクッキングヒーターの清掃方法

最近増えて来ているIHクッキングヒーター

いつでもキレイにしておきたいですよ!!



トッププレートのお手入れ

- 軽い汚れの場合・・・絞ったふきんで拭き取ります。
- 油汚れの場合・・・①薄めた中性洗剤を染み込ませたふきん又はラップで拭きます。



注意!!→タオル等は研磨剤がタオルに染み込んで研磨効果が薄れます。また酸性・アルカリ性の洗剤は強すぎて変色してしまいます。

- 取れにくい汚れの場合・・・①汚れにクリームタイプの磨き粉をつけます。
- ②丸めたアルミ箔又はスクレーパーなどでこすると汚れがするすると落ちていきます。
- ③キレイな濡れふきんで拭きとって仕上げます。



ロースターのお手入れ

扉と受け皿、焼き網を外して薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗って下さい。



操作部分のお手入れ

乾いた柔らかい布で拭いて下さい。

注意!!→たわし・クレンザー類は表面を傷つけるので使用は避けて下さい。



祝・Baby誕生!!



わが社の看板犬「パグのフクちゃん」に、Babyが誕生しました!!

男の子1匹・女の子2匹
スクスク成長中です。

いつの日か立派な2代目看板犬としてデビューして皆様にお会いできるようにがんばります!!



意外と知らない!!

「温熱食」と「寒涼食」



代謝を上げて「冬ダイエットするぞ!!」と意気込んでも冬に代謝を上げるのは一苦労ですよ。『温熱食』と『寒涼食』を知って代謝UPできる身体になるように頑張りましょう!!

身体を温める「温熱食」

	にんじん、ねぎ、かぼちゃ、にんにく、らっきょう、たまねぎ、しょうが、しそ、ピーマン、だいこん
	もも、りんご、あんず、なつめ、さくらんぼ、うめ干し、ぶどうなどのドライフルーツ
	くり、ごま、くるみ、黒豆、小豆、玄米
	羊肉、牛肉、鶏肉
	いわし、さんま、あじ、鮭、えび、なまこ、うなぎ、かつお
	山椒、胡麻、唐辛子、わさび、しょうが、油、味噌、酢
	紅茶、ココア、日本酒

身体を冷やす「寒涼食」

	野菜	トマト、きゅうり、なす、レタス、セロリ、白菜、アスパラガス、ちんげんさい
	果物	すいか、梨、柿、みかん、ほろもも、パイナップル、メロン、マンゴー、いちご
	豆・穀類	枝豆、大麦、小麦
	肉類	馬肉、鴨肉
	魚貝類	かに、くらげ、あわび、牡蠣、しじみ、のり、ひしき
	調味料	白砂糖、食塩、はちみつ
	飲み物	牛乳、ジュース、緑茶、ビール、コーヒー、ワイン

→ロメー→夏に「暑い土地」でとれる野菜は身体を冷やす、冬に「寒い土地」でとれる野菜は身体を温める!!「旬」の食べ物を食べるのは自然の摂理にかなってるといえます。