



TOTOリモデルクラブ会員店がお届けする

# 住まいの情報局!!



17年  
秋号

## 株式会社キシオカ

秩父郡横瀬町大字横瀬765

Tel.0494-22-4703 Fax.0494-22-4708

http://www.kishioka.net



平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。(株)キシオカの町田です。朝夕はめっきり涼しく、過ごしやすくなりましたが、お変わりございませんか？(株)キシオカでは、リモデルに関する疑問やお悩みなどを随時受け付けております。小さな修理から大規模改修まで、お住まいについてのお悩みや疑問などがありましたら、お気軽にお問い合わせください。



### 住まいの スッキリ!! “収納”術

少しの  
工夫で  
おウチが  
快適!



必要な手紙は、  
種類別に置き場所や  
期限を決めて  
保管を。

しまう場所を  
考えなくていいので、  
時間も手間も  
かかりません!



手紙が必要な  
ときに探す  
手間も不要!

イラスト：福井典子

野村高子 Home&Family代表、整理収納アドバイザー、親・子の片づけ  
マスターインストラクター、自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお  
宅へ伺ってのお片づけレッスンを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガ  
ナイザー2級。オフィシャルブログ：http://ameblo.jp/nomunomuuk/

### 時間をかけずに要/不要を判断し、 手紙はため込まずに整理を!

毎日何かしら届く手紙類。つい整理を後回しにすると、どんどんたまってしまいます。でも、実は必要な手紙はほんの一握り。手間をかけずに手紙を整理するコツを紹介します。

#### [ステップ1] 不要なモノを取り除く

DMやチラシなど、明らかに不要なモノを取り除きます。全体の量が減るだけで、気持ちがラクになります。

#### [ステップ2] 宛先人別に分ける

残りの手紙を、ご主人、奥様、お子様など、宛先人別に分類。テーブルに置く前に、ここまでの仕分けは済ませます。

#### [ステップ3] 要/不要を判断する

クレジットカードの利用明細に同封されているチラシなど、1つの手紙の中にも要/不要があります。保管するものか、見たら終わるものなのか、見極めて処理します。

#### [ステップ4] 必要な手紙を保管する

種類別に置き場所や期限を決めて保管します。置き場が決まっていれば、手紙をしまうときも探すときも手間がかかりません。

以上の手順を参考してみてください。すぐに処理することがベストですが、すぐにできない場合はテーブルの上には積まずに、仮置き場を作ってひとまず入れるようにします。仮置きしたものは、その日のうちに目を通すのが一番です。でもどうしても時間のない場合は、週末に必ず確認することを心がけてください。確実に処理して、仮置き場のため込まないようにしましょう。

また、自分以外の家族宛なら、お子様は学習机の上など定位置に置いて帰宅後に目を通してもらいやすくします。そのほか不要なDMは発送元へ連絡して発送停止にもらうなど、手紙類そのものの量を減らしていくことも大切です。



### 塩鮭の三平汁

#### 材料(4人分)

●塩鮭	4切れ	●だし汁	3カップ
●大根	1/4本	●酒粕	50g~
●にんじん	1/2本	●酒	大さじ2
●長ねぎ	1本	●白みそ	大さじ3
●こんにゃく	1/2枚	●七味唐辛子	お好みで

- 1 塩鮭は一口大に切り、熱湯をかけて霜降り。酒粕と酒は混ぜ合わせておく。
- 2 大根・にんじんはいちょう切りが半月切り、長ねぎはななめ薄切りに。こんにゃくは一口大に切って、下ゆでする。
- 3 鍋に鮭・だし汁を入れて、弱火で5~10分煮る。鮭の味が出たら大根・にんじん・こんにゃくを加える。
- 4 野菜に火が通ったら、1の酒粕をお好みの量で加え、白みそで味を調える。
- 5 長ねぎを加え火を止めたら完成。七味唐辛子はお好みで!

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸徳の健康レシピ」(学研教育出版)

### 暮らしの 知恵袋 定番料理を上手に 仕上げるコツ

鶏のから揚げ、ハンバーグ、餃子といった食卓によく登場する定番の料理でも、調理のときのちょっとしたひと手間で、もっとおいしく、キレイに作れるようになります。上手に仕上げるコツを伝授!

●鶏のから揚げ：揚げる前に醤油やみりんを鶏肉にもみこむと、揚げているとき水分が蒸発しても旨味でジューシーに仕上がります。また、二度揚げすると表面の水分が飛んでカラッと仕上がります。

●ハンバーグ：焼いているときに崩れないようにするには、ひき肉の赤身と脂身を上手に混ぜることが大切。タネ全体が白っぽく、粘りが出るまで練りましょう。

●餃子：あんを作ったら、冷蔵庫でしばらく寝かせてから包むのがポイント。脂の部分が固まって、あん全体がまとまりやすくなるので包むのも簡単。皮からあんがはみ出しにくいので、焼いているときにも形が崩れにくくなります。

## INFORMATION

### TOTOウォシュレット一体形便器 ネオレストAH

2017年8月発売

新商品

ココがすごい!

シンプルで直線的な  
美しいフォルムが空間と  
調和するフルカバーデザイン

柔らかなフォルムが空間の  
アクセントになるラウンドタイプの  
「ネオレストRH」もご用意しています。



施工取付のご用命は当社まで!!

ココがすごい!

3つの清掃機能で  
汚れやニオイを抑えて、きれいが長持ち



きれいな便器 戻すの もとなる 「菌」を 除去して、 きれいを守ります。	セルフ洗浄 ナノレベルに なめらかな表面で 汚れがツルツルと 落ちます。	フチなし形状 トルネード洗浄 便器のフチを なくしてお掃除が ラクラク。
---	--	--







TOTOリモデルクラブ会員店がお届けする

# 住まいの情報局!!



17年  
秋号

## 株式会社キシオカ

秩父郡横瀬町大字横瀬765

Tel.0494-22-4703 Fax.0494-22-4708

<http://www.kishioka.net>



-----おまかせください！あなたの家の水まわり-----

明治末期に鍛冶屋として事業を始めてから現在に至るまで、安定した技術で設備工事や鉄骨工事など様々なお客様のご要望にお応えしてまいりました。

また、上・下水道など「水廻り」の工事や水廻り商品の販売・ご提案では、多くの地域の皆様方より好評をいただいております。

社員一同、日々研究を重ねながら技術向上に励んでおります。

After  
●リモデル後

長年使用された従来工法の浴室  
段差解消しあたたかく安全に快適に使用できるユニットバスへ  
洗面脱衣室も配置替えのおかげで広々空間

Before  
●リモデル前



毎日使うキッチン、機能重視、収納たっぷりの快適空間へ

Before  
●リモデル前



After  
●リモデル後

