



4/5 春の感謝祭 ありがとうございました

4月5日土曜日に開催致しました『春の感謝祭』お天気も心地よく、沢山の方にご来店頂きました。皆様と楽しい時間を共有することが出来ました事、とても嬉しく思っています😊

お越しいただきました皆様、ご協力いただきました皆様、本当にありがとうございました💖

次回 秋の感謝祭 2025.11.08(予定)



住宅省エネ
2025キャンペーン

今回のセミナーは「住宅省エネ補助金2025年版」について開催しました！大変多くの方々にご興味を持たれ、非常に大きな反響をいただきました！！
聞き逃された方、もっと詳しく聞きたい方などなど、

林工務店までお問合せください ✨ 0120-884-728



世帯を問わず対象工事を実施するリフォーム

	 先進的窓リノベ 2025事業	 給湯省エネ 2025事業	 子育てグリーン住宅 支援事業
制度目的	先進的な断熱性能の窓に交換するリフォーム	一定の基準を満たした高効率給湯器の導入	住宅の省エネ改修、子育て対応改修、バリアフリー改修など
上限金額	200万円/戸 補助率50%相当	20万円	40・60万円/戸 *タイプ別
	窓・ドア・ガラス	—	浴室・キッチン・洗面化粧台・トイレ インテリア建材・窓・ドアなど



昭和から創業

No.21春号

かなづち通信

LIXILリフォームショップ
(株)林工務店
TEL:0120-884-728
FAX:079-492-6779
住所:稲美町中一色819-7
E-mail:info@hayasi-k.co.jp

『春の感謝祭』4月5日(土)大盛況

2025年4月吉日発行

社長ひとこと



こんにちは！林工務店の「はやし」です。季節の寒暖差や雨の影響で、心と体が追いつかない日々が続く中、桜が咲き始める春を迎えました。これから熱中症の注意も必要ですが、動植物とともにウキウキと楽しめる季節ですね。快適な生活をご提案するため、物価高への対策や光熱費を抑える省エネ対策を紹介し、補助金に関する相談も受付中です。ぜひお気軽にご相談ください。

〜〜社長님의似顔絵シリーズ〜〜
(本物はもっとイケていますよ！！これからかなづち通信に登場します)



アリちゃん 日記...



(工事前のワクワク感を共有した〜い！今日も走ります(^ ^)/)



外壁
塗装

『塞翁が馬』(さいおうがうま)
「禍(わざわ)いも悲しむに及ばず、福も喜ぶにはあたらぬ。」
辞書によると、人生の幸不幸は予測できないものだということらしいです。

このシーズンなら「受験」でしょうか・・・
合格発表の日、掲示板を見て素早くUターンした生徒さんのお話に感動！
聞いてみると、「塞翁が馬」とのこと。
その場を離れてから、彼は喜びの感情を見せていましたが、
ここでは合格不合格の生徒がいるからリアクションを控えたそうでした。
不合格は「悪」ではないし、「学び」を与えてくれる貴重な体験。
たくさんジャンプできる材料になり、適切な時期に花を咲かせてくれる、
幸せの前段階なのです！
また、合格もそれは「通過点」！
みんな一生懸命、今を生きてほしいです。



詳細は昨年秋号にて↑

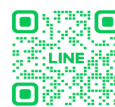


人間の人生って幸も不幸も平等に起きるから、、
ホントっ「生きる」って楽しくて、おもしろいですね。

自分の心の素直な声をしっかり聴く！それが幸せの近道かなと思います。



40% / ¥1100



(↑ひときわ目を引く工務店倉庫)

ご存知ですか？

ビンのビニール、なぜ捨てた方がいい？
開封後もビニールを入れたままにしていると…

- ビニールを取りだした際に、菌やホコリが付着し、ビンに戻す際にそれらが入ってしまう恐れがあるため
- ビニールは湿気を帯びやすいため、薬の品質に影響を及ぼす可能性がある

- 取り出すときに、ビニールに錠剤が絡んで飛び出してしまう可能性がある
- 錠剤は湿気を帯びやすいため、捨てた方が良さそうです。



白い紙のシートは、味噌に直接脱酸素剤が触れないようにする役割があるそうです！



開封後は、白い紙のシートやラップなどを味噌の表面に密着させると、空気による劣化を抑えることができます。

今回は、「どうしてコレ、入っているんだろう？」という疑問を集めてみました！

●薬ビンのくしゃくしゃしたビニール

以前から気になっていませんか？ あのビニール。実は、輸送時にビンの中で薬が欠けたり割れたりするのを防ぐためのモノ。なんとなく、取っておいた方がいいのかな、と思いきや、開封後は捨てるのが正解なのだそうです。

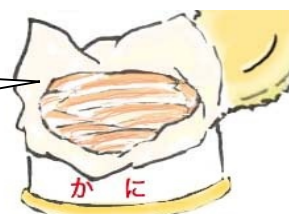
●市販の味噌に入っている脱酸素剤と白い紙のシート

味噌とフタの間に空気があるため、脱酸素剤が酸素を吸収し、味噌の劣化を防いでいるそうです。開封後は脱酸素剤の効果がなくなるため、捨てる方が良さそうです。

●カニの缶の中に入っている紙

カニの身を包むように入っていますね。カニの身には、硫黄分が含まれ、鉄分に触れると黒く変色する恐れがあるので、それを防ぐために包んでいるそうです。

紙に包むことで、高級感を演出しているという説もあるとか！



この紙の名前は「パーチメント紙」や「硫酸紙」といいます。ちなみに、エビやホタテでも同じような変色が起こるそうです。

かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。

材料 (2人分)

- カツオのたたき…100g
- 木綿豆腐…1/2丁
- 小ネギ小口切り…大さじ3
- めんつゆ…大さじ2
- 片栗粉…小さじ1
- ごま油…大さじ1
- 水…60ml
- リーフレタス…2枚
- カブ…1/2個
- ブロッコリースプラウト…1/4パック



カツオのたたきハンバーグ

細かく切ったカツオのたたきをヘルシーなハンバーグに！豆腐を混ぜることで、ふわふわの食感が楽しめます。

①カツオのたたきを細かく切る。豆腐はキッチンペーパーを巻いて電子レンジに2分ほどかけ、水気を切る。

②リーフレタスは手でちぎり、カブは皮をむいて薄切りにする。ブロッコリースプラウトは根を切る。

③①と小ネギ、めんつゆ(大さじ1)、片栗粉(小さじ1/2)をよく混ぜて4等分にし、俵型にする。

④フライパンにごま油を熱して③を焼く。

⑤鍋に残りのめんつゆと片栗粉、水を加えて混ぜ、弱火でとろみがつくまで火を入れる。

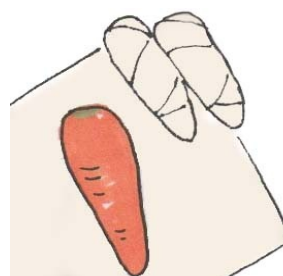
⑥器に②と④を盛りつけ、⑤をかける。

※豆腐は電子レンジで水気を抜いた後、軽く手で絞るとしっかり水分が抜けます。
※たれはダマにならないように混ぜながら火を入れてください。

Chottoいいかも

■野菜室で使う

野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね！



野菜を包んで保存する際にも便利！

■汚れを受け止めたいときに使う

靴を磨いたり、爪を切ったりするとき、下に敷くとそのまま捨てられます。大きい緩衝材は、使うサイズに合わせてカットしましょう。



ホットプレートの油はねも受け止めてくれます！ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけで、後片付けもラクチン♪

■簡易ゴミ袋をつくる

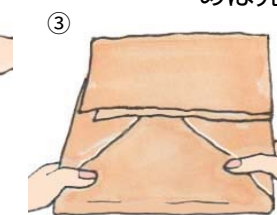
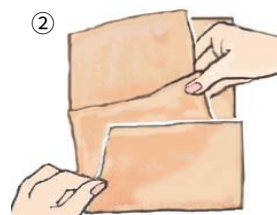
各場所に出るちよこっとゴミを入れて、そのままポイ！紙がしっかりしているので、生ゴミを入れてからビニールに入れば、水分を吸ってくれます。



●つくり方

- ①紙の下、1/3程度を折り、裏に返して、縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
- ②三つ折りした左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れます。
- ③上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上の方のポケット部分に入れ込めば完成！

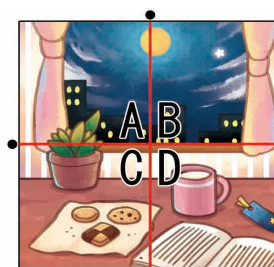
①内側に向かって折った状態。



下が底、上が口になります！

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで教えてください。



- A: カーテン・葉
- B: 星
- C: クッキー
- D: しおり

