

### 施工情報

BEFOR

外壁張替・外壁屋根塗装  
リフォーム工事



AFTER



### 経年で変化する独特の風合いを楽しむ 無垢の建築素材使用

リフォームでがらりと変わった外観は  
外壁塗装と張替えでシックな佇まいに。  
雨や日差し、時間の流れと共に変化も楽  
しめる唯一無二の住まいになりました。

※詳しい内容はホームページをご覧ください

「外壁と屋根が傷んでき  
ました。どのようにリフォーム  
すればいいですか?」と設立  
時からお客様であるS様か  
らご相談を頂きました。日々  
雨や風、太陽光とさらされて  
いるのが外壁と屋根です。外  
壁が剥がれている部分もあり  
ました。このままでは雨漏れ  
が発生しかねません。外壁の  
張替えと塗装のご提案を致し  
ました。外壁の張替え工事は  
工期と費用がかかりますが、  
既存の外壁を撤去するため壁  
内部の修繕ができます。  
一言で外壁材といっても  
様々な種類があり、特徴があ  
ります。

「ケイミューSOLIDソリッド」  
主様がひとめ惚れされたのが  
『ケイミューSOLIDソリッド』  
でした。  
素材はセメント。焼成する  
過程で発生する白華のムラを  
活かし、同じものは一つとし  
てない製品です。  
施工は鎧張りです。一枚一  
枚張り合わせていく手間のか  
かる作業工程は技術の高い職  
人でなければできません。無  
機質でシックな佇まいの中  
に、調和を考えた色の部分塗  
装でコーディネート。どこか  
優しい印象ですね。  
ソリッド外壁材は「グッドデ  
ザイン・ベスト100」に選出  
されています。また有名大手  
コーヒーショップの内装材と  
して使用されるなど、注目  
の外壁材です。



「ケイミューSOLIDソリッド」  
主様がひとめ惚れされたのが  
『ケイミューSOLIDソリッド』  
でした。

和室 縁側の一部を解体し  
て断熱材充填、断熱サッシの  
入れ替えを行いました。キッ  
チンは温かみのある木目調で  
機能性を兼ね備えたクリナツ  
プ「ステディア」を採用。壁  
付けから対面式キッチンに変  
わりました。窓からは明るい  
陽射しが入り、壁の中央には  
調温・消臭効果のある「エコ  
カラット」を施工しました。  
暖かく広くなったLDKでお  
孫様が走り回る情景が目に見  
かびます。笑顔あふれるお家  
で楽しくお過ごしください。



G様邸LDKリフォーム  
ム工事が完成しました

## 健康1番 冬はやっぱりこれだね! みかんを食べて体元気に!

毎年箱買いするみかん。一日2個は食べています。年末年始には家族中、もっと食べそうな勢いです。美味しくて体にもイイみかんの健康効果調べてみました。手が真っ黄黄になっても食べ続けたくりますよ♪



- ① 手を黄色くしていた犯人βクリプトキサンチンが凄すぎる! 強い発ガン抑制作用あり! 骨粗鬆症予防効果あり! そのうえ、美肌効果! 保水成分「ヒアルロン酸」の量を増やす働きがあるようです。女性の味方ですね
- ② 風邪予防 ビタミンCだけでなく、ビタミンA・E・Pも! 免疫力アップ。ビタミンP(ルチン)はみかんの白い筋に含まれているから取らずに食べよう。
- ③ 疲労回復 酸っぱさクエン酸は疲労回復を早めてくれます。
- ④ 便秘解消 食物繊維は腸のお掃除をしてくれます。ペクチンには整腸作用あり! ペクチンはみかんの白い筋や薄皮などに含まれているから取らずに食べよう!



### 今年を忘れるな! だけど忘年会

12月初旬、毎年恒例、1年間の労いと来年の更なる飛躍を誓い忘年会を行いました。イッセイホームがある啓蒙地区は国道8号線辺りにも飲食店が多く気軽に食事することが出来ます。特にラーメンを食べるには困りません(笑)人気のラーメン店もありますよ。いつかは、ラーメン店特集をさせていただきます。

イッセイホームに来られたついでにランチしてくださいね。ランチしたついでにイッセイホームかな(\*'▽')



チームイッセイ職人さん達。仕事の話しは全くなく(笑)賑やかな忘年会でした。チームイッセイ来年もお客様宅に伺います!

### 年末年始休業のお知らせ

2019年12月28日(土)~2020年1月5日(日)まで  
1月6日(月)から平常営業致します。  
メーカーも休みの為、修理やメンテナンスもお休みさせて頂  
きます。またホームページからのお問い合わせご返答は8日以  
降とさせていただきます。どうぞよろしくお願い致します。

### お知らせ

毎年、年末にお届けしておりましたカレンダーですが諸事情により終了致しました。今までご利用いただ  
ておりましたお客様、申し訳ございません。何卒ご了承いただきますようお願い申し上げます。

### 編集後記

いつもお世話になっています。伊勢谷です。  
お陰様で今年も無事、年末を迎えることができました。ありがとうございました。  
沢山のご紹介を頂き、感謝しております。  
お客様と一緒に想いを形にしてみました。  
来年もスタッフと共に全力投球で  
頑張りマウス!  
来年もどうぞよろしくお願い致します。



今年一年ありがとうございました。  
良いお年もお迎え下さい。

### 多くのご用命を頂きありがとうございました



最後までお読み頂きありがとうございました



# 床色で変わる雰囲気。失敗しない色選び

床リフォームの場合、悩むのは床の色。リフォームならではの選び方があります。今付いているドアや家具に合うの？汚れや傷が目立たないものを選びたいなど、失敗しないフローリングの色選びを紹介します。

## ●ダーク色床+ダーク色ドア

## ダーク色床+白色のドア

## ダーク色床+中間色のドア



シックで落ち着いた大人の雰囲気      メリハリがある。巾木も白色で。      落ち着いたイメージなので和室と隣りあったリビングにもお勧めです

**ダーク色のメリット**・・・ダーク色の床は手頃な価格帯でも高級感がある雰囲気になる。

**デメリット**・・・色が濃いためホコリや傷が目立ちやすい。マメなお掃除を。

## ●ライト色床+ライト色ドア

## ライト色床+アルミ樹脂パネルドア

## ミディアム色+和室なドア



ナチュラルモダンな雰囲気が可能      様々な色のドアと相性がいい      和の雰囲気でまとめ優しい印象に。

**明るい色のメリット**・・・部屋全体が明るくなる。ホコリや傷が目立ちにくい。

**デメリット**・・・床の上に落ちた髪の毛やテーブル椅子の引き傷が目立ちやすい。

## 完成度アップの鍵は・・・今ある家具の色と上手にコーディネートすること！

色味だけでなく木目にこだわるもの大切です。イッセイホームでは実物サンプルをお見せしてお部屋の雰囲気に合わせながらじっくりと選んで頂いています。



## 古い床板を剥がす張り替え

## 剥がさない上張り

## カーペット

## クッションフロアシート



# 年末駆け込み大掃除！ちゅちゅとすませましょ♡



この時期になると気になることといえば大掃除です。大晦日までには絶対に済ますぞ！という気持ちが大きいですね。私の場合子供が帰省する時までには何とか掃除しなければ・・・と焦っております（苦笑）いつも仕事で使っている便利な掃除道具と、用途によって使い分ける安心な洗剤をお伝えします。

## ○お掃除道具、これさえあれば大丈夫編



1. 汚れを拭う「濡れ雑巾」洗剤を付けてこする「古ハブラシ」濡れ雑巾は 4〜5 枚用意しておき使い終わったらまとめて洗うと効率的。古ハブラシは隙間掃除にも便利です。
2. こびりついた汚れや焦げに「ナイロンたわし」頑固な汚れが落ちますが傷つきやすいものは不向きなので要注意
3. **現場で頻繁に使うマイクロファイバー雑巾**洗面台の鏡や水栓金具、汚れをゴシゴシとった後、マイクロファイバーで仕上げ拭きしてください。力を入れてグッと拭くだけで輝きが戻りピカピカになります。

## ○汚れの種類に合わせて洗剤を変える、3種類あれば大丈夫編

油汚れなどの酸性の汚れ→アルカリ性洗剤（重曹など）

キッチンの油汚れや手あか等の皮脂汚れだけでなく、黒ずんだクロスの汚れに効果を発揮します！

水アカなどのアルカリ性の汚れ→酸性洗剤（クエン酸など）

トイレの尿石などの固まった汚れは酸が効きます。特に汚れがひどいレンジフード。これ厄介ですね。雑巾は着古した T シャツを代用。適当な大きさに切って汚れたらポイと捨てる。手間が省けますね。

重曹スプレーのつくりかた

1. めるま湯 250ml に大さじ1の重曹を入れて混ぜる。
2. 溶けたらスプレーボトルに移して完成

クエン酸スプレーの作り方！

水 200ml にクエン酸小さじ 1 を入れて混ぜる  
スプレーボトルに入れて完成

日常生活の汚れは中性洗剤→市販の掃除用洗剤使用します

中間にあたる中性洗剤は強い洗浄力はありませんが使い勝手よく、幅広い軽めの汚れ落としに向いています。

## おあげるレシピ

## クリスマスにおせち料理に！見た目豪華ですよ！



- 年々年始はお手頃ブロック肉を使っておもてなし料理を作りませんか？豪華に見えて作り方は「ほったらかし」(笑) ビーフに負けない美味しさです。
- 【材料】豚肉ブロック 500g 塩 大1 粗挽きこしょう 適量 にんにく 1かけしょうが 大1 オリーブオイル 大3 ビニール袋 2袋ほど
- ① ブロック肉を常温に戻す
  - ② 塩胡椒すりおろしニンニク、生姜を肉に擦り込む
  - ③ 鍋に湯を沸騰させる（肉が浸かるほど）
  - ④ フライパンに油を入れて温かくする
  - ⑤ フライパンに肉を入れ両面焼き色をつける
  - ⑥ 肉を取り出し二重にした袋に入れて温かくする
  - ⑦ 沸騰した鍋の中に肉を袋ごとに入れて冷めるまで放置し、冷蔵庫で冷やす。スライスし盛り付けて完成。

ほったらかし料理なのに手間暇かけたようです（笑）お肉の部位はバラや肩ロースは男性向け。柔らかくてヘルシーなのはヒレやロース、モモ肉です。どの部位でも美味しくいただけます。豪華になること間違いなし！