

株式会社 A&C の  
ホームズ部門より  
毎月お届けする  
住まいと暮らしのかわら版

注文住宅 A & C が手掛けた「施工事例」のご紹介 廿日市市 Tさま邸

[ ご新築 ] 収納たっぷり！家事ラクなスムーズ動線の家

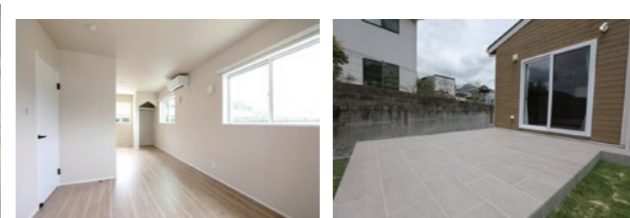


小上がりの畳コーナーがあるリビング

今回ご紹介するお住まいは、キッチンから玄関や2Fへ通り抜けできるパントリーと、ファミリークロークがある収納たっぷりのお宅です。



キッチン裏に大容量ファミリークローク！ 玄関ホールにはアーチ型入口！



こちらのお宅では照明や壁紙にアクセントをおいてスタイリッシュな仕上げを施しました。リビングから直接外に出られるタイルデッキでは仲間を呼んでホームパーティーも楽しめます。



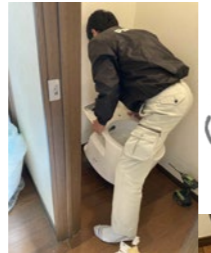
担当：佐野 元治

「新築、建て替えのことならぜひ私にお任せください！」

今月の施工現場 水廻り他修繕リフォーム工事中の現場を直撃！



当日はトイレの新設工事中！  
重たい便器を運びます。  
腰、大丈夫かな???



様々な種類の  
工具が詰まったBOX。  
これがないと仕事が  
進みません！



こちらの職人さんは  
老朽化した窓枠の  
修繕中でした。



担当：大和田 努

施工中は現場を  
きれいに保つよう  
心掛けています！

早く、綺麗、満足！

お客様の気持ちになって、  
満足のいく施工管理をし、  
一緒に喜べるように頑張ります。

資格：2級管工事施工管理技士  
給水装置工事主任技術者  
趣味：釣り、エレキギター、猫と遊ぶ事  
血液型：A型



猫用？  
メガネ

わが家では  
3匹の保護猫たちと  
毎日にぎやかに  
生活しています！  
動物好きの方、  
お声かけください

新年の営業日についてのお知らせ

2023年もご愛顧いただきありがとうございました。

年末は12月26日(火)まで  
年始は1月5日(金)からの  
営業となります。  
急な工事のお問い合わせは  
①各担当携帯電話  
②本社0829-55-0383  
までご連絡下さいませ  
お願いいたします。

イベント情報 1月18日(木)

in パナソニックショールーム

“小さな工夫”で楽に片付く家になる

快適かんたん  
整理収納セミナー

予約制 定員8名

同封チラシをご覧ください

前回セミナーも大好評!

快適通信を LINE で!

「ペーパーレスにご協力ください。」  
A&C リフォーム公式 LINE の  
お友達登録  
は、こちらから⇒

https://lin.ee/sepTMh0

定休日のお知らせ

営業部は毎週水曜日を定休日とさせていただきます。  
急な修理等お急ぎのご用件は、  
☎0120-301-207まで  
宜しくお願いいたします。

わたやお食事券プレゼント 頭の体操ちょっと一息◆A&Cのなるほど〜なクイズコーナー わたやお食事券2000円分GET

1月のクイズ... 2024年は辰年。宮島厳島にある亀居山方光院大願寺には弁財天の使いとされる厳島龍神がお祀りされていて、スピリチュアルなスポットとして話題なんだとか。ミヤジマトンポにあやかって名付けたという広島のパスケットのチーム名は下記のうちどれでしょうか？

① ドラゴンフライズ ② スサノオマジック ③ ネオフェニックス

【先月の問題】 土鍋でごはんを炊こう！【米…2合、水…450～500ml】

土鍋のルーツっていつの時代から？

答え...② 縄文時代

① 浸水させる(夏場は30分、冬場は1時間)  
② 蓋をした状態で中火にかける  
③ 沸騰したら、火加減を弱火に落として15分炊く  
④ 10分蓋をしたまま蒸らして出来上がり

正解者の中から抽選で5名様に『わたやお食事券2,000円分』をプレゼント。ご応募お待ちしております。

メールでも応募可能。  
お名前・ご住所をお忘れなく！  
ac@ac-homes.jp

1月15日締切り

〒739-0437  
廿日市市大野中央3-3-5  
株式会社A&C『快適通信』係まで

A&Cグループ

■ 建築部門 A&Cホームズ  
リフォーム・リノベーション  
A&C リフォーム  
HP https://www.ac-reform.jp/  
acreform@ac-homes.jp

■ 新築注文住宅  
A&C テクノハウス  
HP https://www.ac-homes.jp  
ac@ac-homes.jp

■ 飲食部門  
和食茶屋 わたや 6店舗  
[本部] 〒739-0437  
広島県廿日市市大野中央3-3-5  
TEL. 0829-55-0355

■ 仕出し部門  
副都心 わたやごちそうデリカ  
〒739-0437  
広島県廿日市市大野中央3-3-5  
TEL. 0829-50-0850

■ 宿泊部門  
宮島コーラルホテル  
〒739-0411  
広島県廿日市市宮島1-9-8  
TEL. 0829-56-0555

■ 温浴部門  
天然温泉 宮浜  
べまんの湯  
〒739-0454  
広島県廿日市市宮浜温泉2-2-1  
TEL. 0829-50-0808

■ 宿泊部門  
宮島 離れの宿  
IBUKU  
〒739-0454  
広島県廿日市市宮浜温泉1-21-48  
TEL. 0829-50-0129

資料請求・お問い合わせは  
☎0120-301-207  
〒739-0437 廿日市市大野中央3-3-5  
TEL. 0829-55-0383 FAX. 0829-50-0852

一級建築士事務所 / 広島県知事登録 21(1)第 5157号 建設業 / 広島県知事(特-3)第 33676号 宅地建物取引業 / 広島県知事(11)5285号

来春に向けて分譲準備中! 最新土地情報を来場者様に先行発表! お楽しみに!

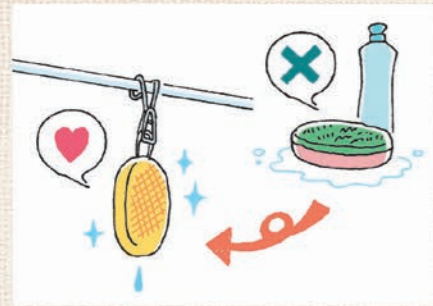
大竹市 西栄分譲地 全8区画 JR大竹駅まで徒歩6分 駅近の人気エリア

毎日のお手入れで負担軽減 **キッチンの大掃除は早めに片づけてゆっくりしたい**

★暮らしのプロが教える★ **キッチンのお手入れ術**

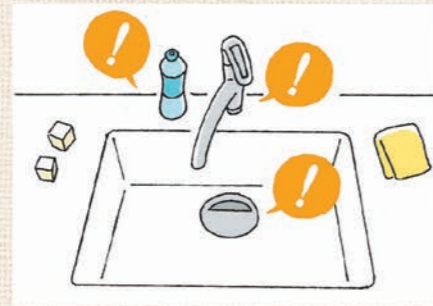
**洗剤・スポンジは  
接地面を減らす収納を**

洗剤ボトルの底やスポンジの置き場所にはカビやぬめりが発生しがち。水切りしやすく接地面積が少なくなるようワイヤーラックや壁掛けタイプにするなどの工夫を。



**継ぎ目や段差を  
こまめにチェック**

水や汚れがたまりやすい場所は決まっているので、使い終わりに拭きとるだけでも大きく違います。掃除用のスポンジや布を手近に置いておき、こまめに拭くようにしましょう。



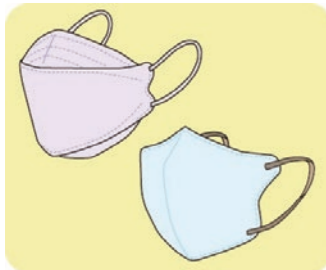
**マスキングテープで  
カビ予防を**

シンクと壁のすき間部分は汚れや水がたまりカビが発生しやすいのでマスキングテープで汚れ防止を。防カビ剤配合のタイプもあり、100円ショップなどで手軽に手に入ります。



**毎日の暮らしに役立つ快適情報**

寒い季節、風邪などの感染予防方法



ダイヤモンド型と立体型。どちらも口まわりに適度なゆとりがあり、見た目もすっきり。色も豊富でファッションアイテムの1つとしても人気です♪

●マスクをしていても要注意！

マスクをしたままくしゃみをしたとき、濡れて通気性が悪くなり、すき間からウイルスが入ることがあるので、こまめに取り換えることをおすすめします。

●こまめな手洗いと水分補給も大切です！

洗い方の基本は、水で手を濡らしたら手洗い石けんをつけ、良く泡立てます。そこから手のひらと甲/指の間/爪や指先などを洗います。各5回を目安にし、清潔なタオルやペーパータオルで拭きましょう。



乾燥しやすい時期は、特に風邪などに気をつけたいですね。大切なポイントを押さえて、健やかに冬を乗り越えましょう！

風邪などに負けない！体を守りましょう



室内環境も大切！湿度は50～60%がおすすめ。適度な換気もお忘れなく！

●おすすめのつけ方

- ①手の甲に適量を出す。
- ②手の甲同士をすり合わせて全体になじませる。
- ③残りのクリームを手の甲と手のひらですり合わせ、さらに全体になじませる。
- ④手のひらで反対の手指1本1本を包むようにして指先まで塗りこみ、指の股や爪まわりも意識して塗る。

**今話題のニュース！**

料理や後片付けのお困りごと解決の知恵

料理をする中で、ちょっと困ったこと、ありませんか？たとえば、ネバネバした食材を触ったり、切ったりしたときに、ネバネバが取れない…そんな時は、



お酢やレモン水をかけると取れやすくなります。長芋のかゆみが出たときは、かゆみ成分であるシュウ酸カルシウムがアルカリ性のため、酸性であるお酢やレモン水で中和することがおすすめ。シュウ酸カルシウムは熱にも弱いと言われているので、40℃前後のお湯で洗うのも効果的です。プラスチックの保存容器にニオイが残ったときは、水を適量入れ、ひとつまみの塩を入れてフタをし、シャカシャカ振って水を捨ててください。キムチやらっきょうなどの強いニオイは、ぬるま湯を入れ、小さじ2～3杯の重曹を入れてしばらく放置し、流した後に食器用洗剤で洗うと落ちやすくなるそうです。



時短レシピ

**かきの磯辺あえ**

熱量 67kcal (1人分)

お掃除の合間に  
さっと作れる

■材料 (2人分)

■作り方

- かき (加熱用) ……150g
- A
- しょうゆ ……大さじ 1/2
  - 酒 ……大さじ 1
  - みりん ……小さじ 1
- 焼きのり ……1/2 枚
- ゆずの皮 ……少々
- 切りみつば ……10g

- 1 かきは塩水 (水カップ1に塩小さじ1の割合) でふり洗いし、水で洗って水気をきります。
- 2 みつばは3cm長さに切ります。ゆずの皮はせん切りにします。
- 3 のりは細かくちぎります。Aはあわせませす。
- 4 フライパンを中火で熱し、かきを入れて表裏を1分ずつ焼きます。かきがふっくらしてきたら、Aを加え、全体にからめます。汁気がなくなったら火を止め、2とのりをざっと混ぜて、器に盛ります。



レシピ提供：ベターホームのお料理教室 <http://www.betterhome.jp> 料理写真：大井一範

頭の体操

**間違い探しゲーム**

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

