

快適通信

2025.3月号

株式会社A&C

地域に必要とされる快適創造企業グループとして頑張っています

今月のスタッフ

全体業務の管理～営業、現場監督まで幅広く活躍中！

突撃取材班が行く！



今月は事務所でPC業務に追われる三村マネージャーを突撃取材！現場では見られない姿をお届けします

うーん…数字とにらめっこ中



業務マネージャー

みむら たいぞう
三村 泰造

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



毎週火曜日は
会議が目白押し！
真剣なまなざしです！



A&C本社3F
で会議中の
スタッフたち

この会社に入ったのは、A&Cで
実家を建てたことがきっかけでした。

仕事の好きなところは、お客様の思いを形にしてより過ごしやすい空間作りができることです。お家のお困り事がありましたらぜひ気軽にお声かけください。

釣りが好きな方もぜひお声かけください



注文住宅

A&Cが手掛けた「施工事例」のご紹介 広島市O様邸



【建て替え】需要急増中！大空間を実現した理想の平屋 After

築年数とともに変化したライフスタイルに合わせて、古い家を取り壊し新築を建て替えられたO様ご家族。昔の家に比べると耐震性に優れ、冬は暖かく夏は涼しい高気密高断熱で光熱費も格段に節約できる家となりました。広いリビングと最新式の水廻り機器に囲まれての生活は快適！理想の間取りの家で長く安心して過ごしていただけます。

■暮らしやすさを追求した平屋住宅



車いすで移動できるスロープ

リビングから直接ウッドデッキへと続く間取りで室内と屋外が一体となった開放的な空間を実現！

■階段が無く、移動しやすい生活動線で毎日を快適に



バリアフリーで車いすでも快適！

勾配天井の最頂高は4300mm！一般的な新築住宅2400mmと比べて圧倒的な解放感です。床材は無垢で足裏に心地よくフィットします。



玄関、リビング、各洋室、水廻り、収納に至るまで全てが広々とゆったりとした間取り設計でお仕上げ！



ウッドワン
スウィージー
(アイランド型)



パナソニック
アラウーノL150
(アームレスト付)



仏壇を置けるスペースをとった仏間



施工事例はこちら

工事を担当したのは



営業担当：佐野



工務担当：木原

子育てグリーン住宅支援事業 今年「建て替え」でも補助金があります！

補助金の適応条件については、国土交通省のホームページまたはA&Cスタッフまでお気軽にお尋ねください。

わたやお食事券プレゼント

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

3月のクイズ…桜の咲く季節となりましたね。淡いピンク色の花びらが一斉に開く姿は圧巻としか言いようがありません。それが一年に一度だけというのが私たちが虜にする所以でしょうか。さて、全国にある桜の名所。一番本数が多いのはどの名所でしょうか？

① 奈良県の吉野山 ② 愛知県の鶴舞公園

【先月の問題】

牡蠣の中の、血糖値を調節し疲労回復や集中力を高める効果がある成分とは？

答え…② グリコーゲン



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！
acreform@ac-homes.jp

4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

お気軽にお問い合わせください！
地域密着だからこそ
地域の皆様に喜ばれるお手伝いを

持家・土地

ご売却・ご購入は
A&Cへ
ご相談ください

今年もやります！

ご予約承り中
ぜひご来場ください！



画像は2024年開催のものです

A&C リフォーム A&C テクノハウス

第39回 A&C リフォーム感謝祭

日時 5/17(土)・18(日) 10:00-17:00 10:00-16:00

会場 株式会社A&C 本社

ご予約優先 ☎ 0120-301-207

QUOカードプレゼント！

お買い得会 目玉商品 盛り沢山！

来場予約で

QUOカードプレゼント！

快適通信をLINEで！



ペーパーレスにご協力ください。

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



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

■飲食部門

田舎茶屋 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

ひとにもペットにも やさしい工夫のあるわが家

★暮らしのプロが教える★ ペットのニオイ対策

いぬ・ねこの口臭対策に 専用のガムやおもちゃを

口臭は歯周病など口内のトラブルが原因。歯磨きで予防をいやがる場合は、噛むことでデンタルケアできるおもちゃやガムを利用するのも一案。口内環境を整え、健康維持にもつながります。



ねこのトイレは 風通しのよい場所に

トイレを室内に置く場合、排泄臭が問題になります。ニオイが部屋にこもるのは、空気の流れが悪いため。窓の対面など、換気しやすい風通しの良い場所に置くようにしましょう。



来客時、一時的に ニオイを緩和したい

まず部屋の空気が入れ替わるよう窓を複数箇所開け換気。緑茶やアロマオイルなどを使って濡れタオルを作り壁や天井に向かって振ると、水分がニオイ成分を吸着し良い香りを付けられます。

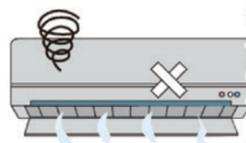


毎日の暮らしに役立つ快適情報

毎日使う家電だからこそ早く異変に気づきましょう

●洗濯機

異音は要注意です。「キュルキュル」という音はベルトのすり減り、「ガリガリ」「カタカタ」はモーターの劣化やベルトの緩みの可能性が。「ブーン」という音は給水バルブの異常が考えられます。メーカーや電器屋さんに相談の上、故障が考えられれば、修理をするなどの対処を。操作パネルが反応しないときは、電源プラグを抜き、10分ほど置いて再度接続しても改善しなければ、寿命の可能性が。6年以上使用している場合は「寿命が近い?」と考えてみるのも良いかもしれません。

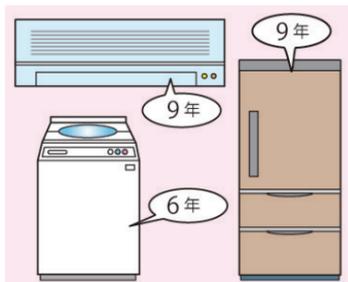


●冷蔵庫

冷えない、冷えが悪い場合は、食品を詰め込みすぎ、またはドアパッキンの劣化の場合もあります。ほかには、コンプレッサーや濃縮器、蒸発器などの部品が故障している可能性が。庫内の水漏れは、ドレンホースの詰まりが原因かも。

●エアコン

大きな音やガラガラという音、運転中に音が鳴りやまない場合は、室内機の送風ファンや室外機内部のコンプレッサーの故障が考えられます。水漏れは、吹き出し口からなら、エアコン内部やフィルターの汚れが原因かも。室内機本体、室内機の後ろ側、配管から水が垂れる場合は、故障の可能性がります。



家電がいきなり作動しなくなると困りますね。そこで、さまざまな不具合のサインをご紹介します。

家電の修理や買い替え時を見極めましょう

今話題のニュース!

ドライヤーが進化している!

マイナスイオンが出るタイプは、もはや定番となっているドライヤー。さらに進化しています。大風量のタイプは短時間で髪が乾かせて便利。ドライヤー本体に髪をとかすコームや、マッサージ用のアタッチメントがついたタイプは、プラスアルファの機能が嬉しいですね。子どもにも安心して使える低温タイプも人気で、そこにビューティケア機能を搭載したタイプもあるそうです。遠赤外線を多く放出させるタイプは均一に加熱できる特徴があり、低温でも短時間で乾かせるとか。温風と冷風が自動で交互に出るタイプは、熱によるダメージを抑えながら素早く髪を乾かせます。ちなみに、風量って気にしたことありますか? 開いたキューティクルを素早く引き締めるために短時間で乾かせるよう、1.6 m³/分~1.8 m³/分以上のモノがおすすめだそうです。



香りを楽しむ レシピ

かんたんフォンダンショコラ

熱量 253kcal (1個分)

■材料 (3個分)

- チョコレート.....70g
- バター.....20g
- 卵.....1個
- 砂糖.....20g
- 薄力粉.....大さじ1
- グランマルニエ...大さじ1/2
- オレンジマーマレード.....大さじ1弱

MEMO

さめてもおいしく食べられますが、電子レンジで1個につき約20秒(500W)温めると焼きたての味になります。

■作り方

- 1 〈準備〉砂糖、薄力粉はそれぞれ1回ふるいます。オーブンを190℃に予熱します。
- 2 チョコレートはあらかじめボールに入れます。バターを加え、60℃くらいの湯せんにかけて溶かします。
- 3 別のボールに卵を溶きほぐし、砂糖を加えます。砂糖のザラザラした感じがなくなるまで、泡立器でよく混ぜます。
- 4 2に3を加え、混ぜます。薄力粉、グランマルニエの順に加えさらに混ぜます。
- 5 ココット型など耐熱性の器に4を大さじ1/2程度ずつ流し、マーマレードを等分に入れます。残りの生地を等分に流します。190℃(ガスオープン180℃)のオーブンで10分焼き、温かいうちにスプーンですくって食べます。



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!チャレンジしてみよう!

