

快適通信

2026.9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

リフォーム営業・見積り・積算業務全般を手掛ける

突撃取材班が行く！



お風呂、洗面、トイレの
リフォーム現場を直撃！
まだまだ暑い日が
続きます…(‘▽’)



業務グループ マネージャー
みむら たいぞう
三村 泰造
一級建築施工管理技士

既存の壁を
壊して間取りを
少し変更中！



真剣なまなざしで
作業を見守る
三村さん！



スケジュール通りに
作業を進められるよう
気遣っています。
思いもよらない状況
にも常に臨機応変に
対応しています。

この仕事の好きなところは
お客様の思いを形にできることです。

お施主様の思いに全力でお応えします。
より過ごしやすい空間造りができるよう、
頑張りますので気軽にお声かけくださいね。



スタッフ紹介ページ

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かわら版

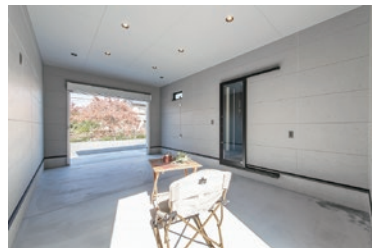
注文住宅

A & C が手掛けた「施工事例」のご紹介【新築の平屋】



今大人気！「平屋の家」が喜ばれるワケ

開放感あふれるワンフロアの動線や、家族の気配を感じやすい設計で今「平屋」を選ぶ人が増えています。
ワンレベルで暮らせるバリアフリー性や、耐震性・メンテナンス性の高さも大きな魅力。
子育て世代からシニア世代まで長く快適に暮らせる、最新の平屋の魅力をたっぷりご紹介します！



インナーガレージ付で
趣味の車をディスプレイ！
1人暮らしやセカンドライフを
満喫したい方におすすめ♡



リビングからつながる中庭風の
人工木デッキがある事例の
ご家族とお家ライフを楽しみたい
方におすすめのプラン♡



木のぬくもりを感じる無垢の木を多用した
香り高い家。隠れ家的ロフトで
プライベートを確保しながら家族との
会話も楽しめる事例♡

新築・建替えの相談はA&Cテクノハウスへ。アフターフォローはA&Cリフォームにお任せください！

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

9月のクイズ… 強烈な夏の暑さを乗り越え、そろそろ秋の気配が感じられる心地
よい季節になってきましたね。



「天高く（？）肥ゆる秋」「老いたる（？）は道を忘れず」
「（？）の耳に念仏」これは何かに例える時よく使われることわ
ざ。では（？）に入る漢字1文字を①～③よりお答えください。

①牛 ②馬 ③豚

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

10月25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

お知らせ 今年もやります！ご予約はお早めに!!!

第42回 A&C 家づくりフェスタ

暮らしのワクワクを
家族みんなで
探しに行こう！

内装 水まわり 外構 エクステリア

お買い得な
目玉商品
盛り沢山!!

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

会場 廿日市市交流プラザ | 廿日市市 商工保健会館
1階 多目的ホール 廿日市市本町5-1

ご予約は
こちら↑

！重要なお知らせ！

快適通信の配信は
エクポアプリから

大変お手数ですが下記 QR より
ご登録をお願いいたします↓↓↓

エクポアプリでは快適通信の他に大変おトクな
情報やクーポンを配信する予定です♪♪
ご不明な点は気軽にお問い合わせください。

A&Cグループ共通
エクポカードが
アプリになりました

エクポアプリ
のダウンロードはこちら!

アプリの詳細はスタッフまでお気軽に！

【先月の問題】 舞茸を刻んでまぶすと、
肉を柔らかくする裏技は
幾つかありますが、
「間違い」はどれ？
答え…③お湯をかける

舞茸に含まれるタンパク質分解酵素
「プロテアーゼ」の働きにより、
お肉と一緒に漬けただけで驚くほど
柔らかくジューシーに仕上がるのだそう。
一度お試しあれ♪

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
HP https://www.ac-reform.jp/
acreform@ac-homes.jp

建築部門【水曜日定休】 ※土日祝日は緊急対応が難しい場合があります。
新築注文住宅
A&C テクノハウス
HP https://www.ac-homes.jp
ac@ac-homes.jp

一級建築士事務所 / 広島県知事登録 26(1)第 5157 号 建設業 / 広島県知事 (特-8)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 割烹 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 べにまんの湯
〒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 1 BUKU
〒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

猫丸
今月の季語
あかとんぼ KIGO
赤蜻蛉

シオカラやヤンマなどの蜻蛉（とんぼ）は秋の季語です。
※糸蜻蛉や川蜻蛉は夏の季語。
童謡『赤とんぼ』で知られるアキアカネもよく見かけ愛される蜻蛉の代表格。

けんかして
帰る夕べや赤とんぼ

友だちと喧嘩して帰る道、
気づけば赤とんぼが回りを
ついてくるように飛んだり、
肩にとまったり。まるで、
慰めてくれるようです。



くしの
エッセンス

9月1日震災の日を考える「水」のこと

自然災害の際に断水が発生した場合、飲料水の確保に注目が集まりがちですが、実際にはトイレや洗濯、手洗い、入浴など、日常生活を維持する上で必要な「生活用水」の確保が大きな課題となります。生活用水が不足すると、衛生環境の悪化や健康リスクなど、日々の暮らしに大きな支障をきたす可能性があります。

また、災害発生後は給水体制の復旧や応急給水が始まるまでに一定の時間を要することがあるため、平常時から生活用水の確保を意識した備えが重要です。厚生労働省「地震対策マニュアル策定指針」では、目標水量として、生活用水は1人あたり1日約

20L必要とされており、少なくとも3日分程度は確保しておきたいところ。飲料水や非常食だけでなく、断水時の衛生的で安全な生活を支えるための水の備蓄についても、あわせて検討しておくことが大切です。



新築もリフォームも
お気軽に
お問合せ下さい♪



暮らしの「ちよつと困った」を解決する知恵、集めました！
日常の中でちよつとしたお困りごとが解決すると、
嬉しいですね。ぜひ参考にしてみてください。

皆さまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「暮らしをラクにする知恵」です。暮らしの中でちよつとしたお困りごとを解決する方法をご紹介します。

料理のときなどに役立つ ナイスアイデア♪

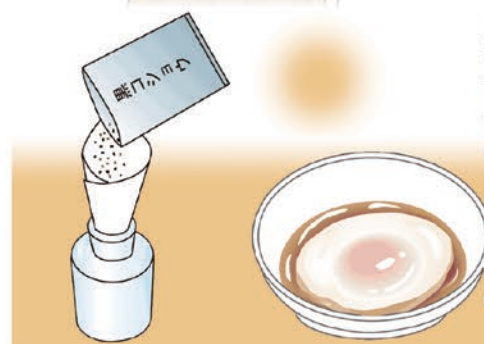
●油揚げを破かずに開きたい…油揚げの上で、菜箸をコロコロ転がすとかつついている油揚げ同士がはがれて開きやすくなります。いなり寿司や餅入り巾着を作るときに、重宝しますよ！

●調味料を移し替えたいけど、じょうごがない…クッキングシートを円錐状に丸め、移したい容器の口にさせば、じょうごの代わりになります。

●油をこぼした…油はしつこいので、そのまま拭くと何度も拭きあげなければならず大変です。そこで、小麦粉を油に振りかけ、しばらく置きます。すると、小麦粉が油を吸着！小麦粉と油をまとめながらこねれば、



クッキングシートは、くしゃくしゃにすればスポンジ代わりになり、水栓まわりの汚れ落としに便利です。



温泉卵は殻をむく前に10回ほど振ると、殻に残らずに取り出すことができます。

後片づけも格段にラクになります。

ちなみに、手に油汚れがついたら、砂糖を手すり込んでから洗うと、落ちやすくなります。ハンバーグをこねるときなど、小皿に少量の砂糖をスタンバイさせると良いですね。

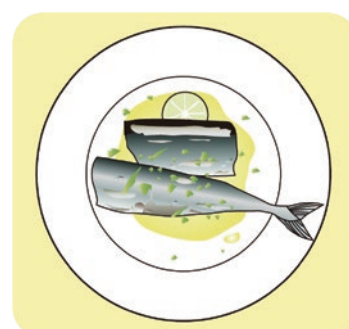
●温泉卵の殻に白身が残る…せっかくの温泉卵も白身が殻に残ると、なんだかちよつと損した気分になります。

頭の体操 間違いさがしゲーム

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！



さんまは「茹でる」でもおいしい！



さんまは焼くのが定番ですが、茹でる食べ方が注目されています。ふっくら&しっとり、やわらかな食感と、さんまの旨味が楽しめるだけでなく、煙やにおいを気にせず調理が簡単。油汚れが少なく後片づけもラクという利点も。1尾ごと茹でるときは、塩を振って3～5分置き、フライパンで沸かしたお湯にそのまま入れ、5～7分ほど茹でれば完成。切る場合は、頭と内臓を取り、身を2等分してよく洗い、塩を振って5～10分ほど置きます。鍋に水と酒を適量入れて沸かし、さんまを入れて静かにふつふつする程度の火加減で6～8分茹でます。煮立てないよう、ご注意ください。茹でさんまはたっぷりの薬味とポン酢や、焼きのように大根おろしと醤油でも美味。レモン&オリーブオイルもおすすめです。塩を振って置く時間や茹で時間は好みでご調整を。

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

