

# 快適通信

2023. 10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

今月の施工現場 マンション「水廻りキッチン・洗面・お風呂工事」[廿日市市|さま邸]

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

突撃取材班が行く!



担当：宮島 武徳

各メーカーの  
ショールームへも  
ご同行します!

きれいに  
仕上がって  
良かった!

完成写真の撮影中にお施主様（手前）と工事完成までの道のりを語り合う場面をバシヤリ♪



(コーディネーター（中央奥）と同行)

美しい仕上りの様子は次回11月号に掲載予定お楽しみに…!

お客様の喜びが私達の喜びです。

お客様に感動を味わっていただくため、期待を超えた快適空間づくりにこれからも挑戦しつづけます。

趣味：ファミリーキャンプ

居心地の良い家にしたいけど、何をどうしたらいいのか悩む！という方も気軽にご連絡ください！きっとお力になれると思います！

イベント情報 この秋は、A&C 本社駐車場で開催!!!

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。

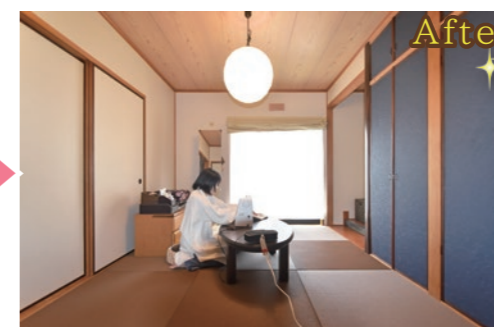
リフォーム

A & C が手掛けた「施工事例」のご紹介 広島市佐伯区 Sさま邸

断捨離もされたそう♪

## 「きっかけはゴミ箱」キッチン・和室のリフォーム

お子さまの成長により、ライフスタイルが大人中心へ変化してきたとおっしゃるS様。まずは毎日ストレスを感じていた、ゴミ箱を置くスペースづくりが今回のリフォームのスタートだったそうです。



スッキリ!!!  
ゴミ箱が3つ入る  
キッチン収納

またいつでもお声かけください!



担当：佐々木 由紀子

A & C 公式Instagram【actechnohouse】  
https://www.instagram.com/actechnohouse/



こちらの他にも施工事例をご紹介します。ぜひ、フォローお願いします♪

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

10月のクイズ... 今ではスーパーに一年中置いてある焼き芋。甘い香りに誘われてつい手がでてしまいます。食後血糖値の上昇抑制や整腸作用などにも良い「冷やし焼き芋」なんてのもあるそうですよ。では下のうち、一番甘い（糖度が高い）品種はどのさつまいもでしょうか?



① シルクスイート ② 安納芋 ③ 紅はるか

【先月の問題】

折りたたみ傘はいつ頃発明されたのでしょうか?  
先月の答え...② 19世紀



日本では、12世紀頃から竹や木などの天然素材と和紙で作られた「和傘」を使っていました。雨が沁みないように、油を塗って防水加工を施していました。



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

11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

【ご予約承り中】  
同封のチラシをご覧ください!!

好評開催! 今年も

目玉商品 特別価格

第36回 リフォーム感謝祭

ぜひご家族お揃いで来場下さい。

10.28 [土] 10:00am ~ 5:00pm  
10.29 [日] 10:00am ~ 4:00pm

株式会社A&C 本社

有名メーカー協賛

新生活応援! もっと快適に生活したい!

### 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

和食茶屋 わたや  
〒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口 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



間取りや行動に合わせて

# 暮らしにやさしい引き戸を取り入れたい

## ★プロが教える★ 引戸のメリット

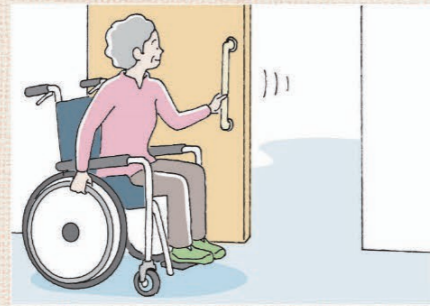
### 引戸は開き戸より省スペース

引戸は開閉に必要な床面積が開き戸に比べて小さいため狭い場所にも設置しやすく、家具や収納の扉とぶつかり合う心配が少なくなり、出入りもスムーズです。



### 引戸はバリアフリーにも有効

戸を横にスライドするだけで、車いすや杖を使う場合もラクな姿勢で開閉ができるのもメリット。床にレールの無いもの、3枚引戸のような開口幅が広いものなど、より通行しやすいタイプも。



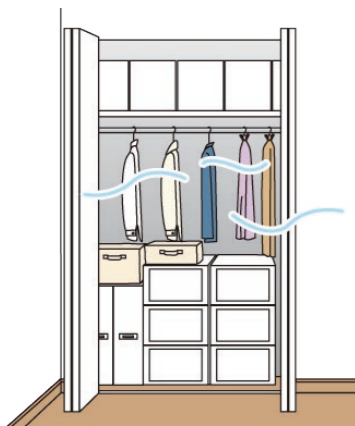
### 引戸で空間の間仕切りも自在に

床から天井まである大きな引戸なら、壁のような間仕切りに。部屋を分けたいときは閉じ、広々とした空間にしたいときは開いて、用途や気分で使い分けできます。



## 毎日の暮らしに役立つ快適情報

室内をきれいに保ちカビを防ごう

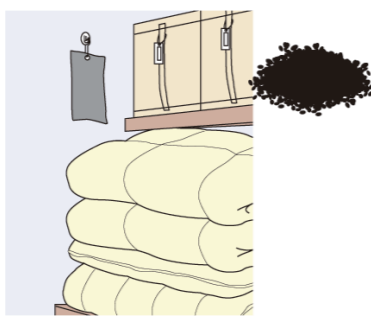


クローゼットも時々扉を開けて通風を

- カビの栄養となるホコリや食べこぼし、水まわりの水アカを取り除きましょう。ホコリがたまりやすいサッシまわりもキレイにしましょう。また、こまめに換気をし、風を通すことも大切です。浴室の換気扇はすぐに止めず、室内をしっかりと乾かしましょう。
- 特に浴室は注意が必要！シャンプーボトルなどの底も定期的にチェック！落ちにくい黒カビは、塩素系洗剤で。カビ対策として、乳酸やお酢の洗剤もおすすめです。掃除後は、防カビ効果が期待できるくん煙剤を使うのも◎！

エアコンや衣類のカビ対策もお忘れなく！

しばらく着ない夏物の衣類は、液体洗剤よりも洗浄力の高い粉末洗剤や、酸素系漂白剤などを使って汚れをしっかりと落としてから収納すると良いですよ。クローゼットや押し入れに除湿剤を使うこともおすすめ。ヒノキなどのウッドチップは、防カビや除湿の手助けをしてくれるそう。香りも良いので、使ってみるのも良いですね。



炭をチップ状にしたものも調湿の効果が期待できます♪

暑い時期が過ぎたころに、繁殖する秋カビの対策をご紹介します。快適で健やかに過ごしましょう！

### 秋カビ対策をしましょう



## 今話題のニュース！

### 訳あり品をお得に買ってフードロス削減に

スーパーで、賞味期限や消費期限間近で割引シールが貼られた食品を見かけますね。最近では、コンビニでも同様の値引きをして売る動きが見られます。そんな



中、賞味期限間近の食品や売れ残った食品をお得に提供するアイデアが注目されています。たとえば、賞味期限間近の食品やペットボトル飲料をお得に買えるインターネットのサイト。「賞味期限間近 販売サイト」で検索するといろんなサイトがチェックできます。大手通販サイトがフードロス対策としてお茶や魚介類を販売するなど、その対策に力を入れている企業が増えています。また、パンが大好きな人には、全国のパン屋さんからお取り寄せできるサイトで、ロスになりそうなパンを買うこともできるので、試してみるのも良いですね。楽しみながら、おいしい時間を過ごしてみたいかが？



飾りたくなるカラフルレシピ

## ポムポムチーズ焼き

熱量 393kcal (1人分)

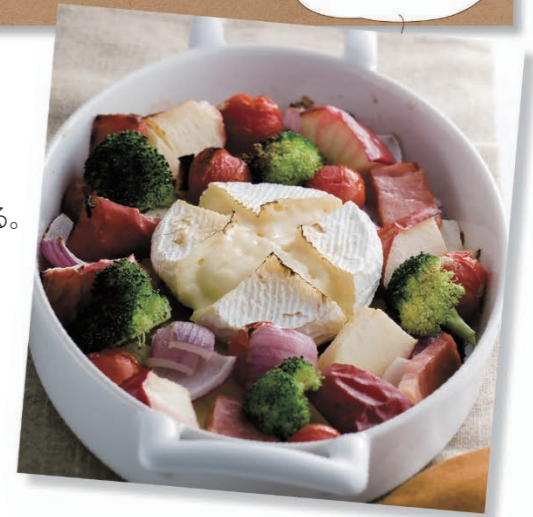
とろけたチーズをたっぷりつけて

■材料 (2人分)

- じゃがいも……1個 (200g)
- りんご……1/2個 (150g)
- たまねぎ (白または紫) ……1/2個 (100g)
- ミニトマト……8個
- ブロッコリー……1/4株 (50g)
- カマンベールチーズ……1個 (100g)
- ベーコン (厚切り) ……30g
- サラダ油……大さじ1

■作り方

- 1 じゃがいもは5mm厚さのいちょう切りにする。皮付きりんご、たまねぎは2~3cm角に切り、ミニトマトはへたをとる。ブロッコリーは小房に分ける。ベーコンは7~8mm厚さに切る。
- 2 大きめの耐熱皿や、オープン皿 (アルミホイルを敷く) に、ブロッコリー以外の野菜とベーコンを広げて入れる。油を回しかける。
- 3 220℃のオープンで約10分焼く。チーズに十字の切りこみを入れて、さらに5分ほど焼く。チーズがとろけてきたらできあがり。



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: 中里 一暁

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！

