

リフォーム通信

住宅のリフォームの情報や弊社の実績を発信中!

おリフォームの三浦

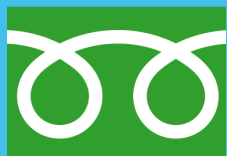
水まわりの
プロの

これまででも、これからも。

まじめに、ていねいに。



みうラッコ



リフォームのご相談・ご依頼は！

0120-960-184

お客様の声をいただきました



キッチンリフォーム

いろいろな提案えおしていただき、感謝しております。
必要なリフォームだったので、補助金がもらえてラッキーでした！

子育て世代や省エネリフォームをしたい方への支援として国の補助金「住宅省エネ2024キャンペーン」がスタートしました。今回は、昨年、この補助金（住宅省エネ2023年）を利用したお客様の声です。本年も新たに予算がくまれ、2023年11月2日以降に行った工事を対象に補助金を受け取ることができるようになりました！過去最大級の予算額となっておりますので、リフォームをご検討中の方は、ぜひこの機会にご相談ください！

Point①

申請の条件：補助額が**5万円以上**にならないともらえない！

補助金受給になったお客様の例をご紹介します！キッチンとトイレのリフォームをしたいとのご要望でしたので、補助金がもらえる対象設備を選定しました。補助金額は以下の通りです！



節湯水栓
5,000円



レンジフード
11,000円



食洗機
21,000円



ビルトインコンロ
14,000円

5万円までもう少し足りない...そんな場合は？



バリアフリー改修を検討しませんか？？不必要なリフォームのご提案はしませんが、将来のことを考えてこの機会にバリアフリー改修（手すり設置や段差解消等）をするのもおすすめです！

プラス
提案！



手すり設置
5,000円



三浦（みうら）

★ リフォームアドバイザー

うらかな春の陽気と共に、新年度がスタートしました。リフォームの三浦もイメージカラーを一新！少しでもお客様にリフォームの三浦を知っていただきたいという願いから、毎月この通信を配信していくことになりました。この通信を通してお客様と良いご縁になれば幸いです。

暮らしの
便利帳



衣替えの前に知りたい！
「ホームクリーニング」のポイント！

洋服をしまう前に洗濯したり、クリーニングに出す方も多いですね。ところで、みなさん、洗濯機の「ドライコース（手洗いコース）」を使っていますか？最近の洗濯機いろいろ機能がついていますよね。洗浄力がアップする一方で「ドライコース」や「おしゃね着洗いコース」「お家クリーニング」といった機能が搭載されています。搭載されている機種をお持ちの方は、ぜひ活用してみてくださいね！

標準の選択コースとは何が違うの？

水温は40℃以下で！

標準
コース

洗濯槽が力強く動いてしっかり洗い、たっぷりの水ですすぎ、しっかり脱水。

ドライ
コース

痛みや縮みの原因となる洗う力や水流、脱水の加減など自動で設定。



お店の「ドライクリーニングとの違いは？」

専門店のドライクリーニングは有機溶剤を使うため、皮脂や調味料、メイクなどの油汚れに強く、繊維の型崩れを防げるのですが、**汗などの水溶性の汚れを落とすには不向き**です。

洗える・洗えないの見分け方

洋服の裏の「取扱い表示」を確認！

洗える



洗えない



どんな洗剤を使うの？

洗剤は、おしゃね着洗い用の**中性洗剤**（液体）を使用しましょう！



※ みうラッコNEWS ※

一緒に働く仲間を募集中！
（職種：リフォームコーディネーター）



- 給与：月額280,000円～+諸経費
 - 勤務時間：8：30～18：00（休憩90分）
 - 休日：週休2日制（第2・4水曜日、日曜日）祝日
 - 応募条件：高卒以上、要運転免許（AT限定可）
 - 勤務地：福岡県那珂川市不入道624番1
- 未経験でも大丈夫！教育・研修制度も充実しています！
気になる方はぜひ、お問合せくださいね♪

リフォームの三浦に
関する情報だよ！



なんでも教えて！
リフォームの三浦さん！

Q お風呂に追炊き機能をつけますか？

A 追炊きが出来ないのはお風呂のせいではなく、給湯器に追炊き機能が付いていないからです。給湯器を追炊き機能付タイプに取り替えれば基本的には追炊きは可能です。但しマンションでは、管理組合の規約により工事ができないケースもありますので、事前に施工業者や管理会社に確認、相談をしてみてください。

！私がお答えします！



自社技術スタッフ
撫中(むなか)

今日の晩ごはん チャプチェ

材料 4人分

- 牛肉薄切り.....150g
- にんじん.....1/2本
- ピーマン.....2個
- 長ねぎ.....1/2本
- しめじ.....1パック
- 韓国春雨.....100g
- 塩、黒胡椒.....少々
- ごま油.....適量

[A]
■おろしにんにく.....1かけ分
■みそ/しょうゆ/水/酒/
砂糖.....各大さじ2



- 牛肉を細切りにして、[A]で下味をつける。
にんじん・ピーマンはせん切り、長ねぎはななめ薄切り、しめじは小房に分ける。
- 韓国春雨は表示通りにゆで、水洗いして水気を切り、食べやすい長さに切る。
- フライパンにごま油を熱して牛肉を汁ごと炒める。肉の色が変わったら野菜を加える。
- 春雨を加えて強火で汁気を飛ばすように炒める。
塩、黒胡椒で味を調える。
- 仕上げにごま油を加えて混ぜ、器に盛り付ける。

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸應の健康レシピ」(学研教育出版)



福岡で楽しもう！
今月のイベント情報

4/12 名探偵コナン
カフェ

※2024年4月12日(金)～6月9日(日)

本格的なフードを味わいながら名探偵コナンの世界観を楽しめる！



場所 kawara CAFE & DINING KITTE博多店
時間 11:15～22:15 (80分入れ替え制)
予約 なくてもOK

4/14 福岡交響
吹奏楽団

浮世絵をモチーフに作られたチエザリーニ『江戸の情景』他をF響がたっぷりとお届け！



場所 ももちパレス 大ホール
時間 13時30分開演
予約 チケットの購入が必要

リフォームの三浦

