

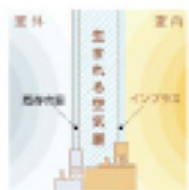
社社員より!!

ご存知ですか??

最近、TVCMでよく見かける「三重サッシ」。今ある窓の上に重ねてサッシを取り付けて「寒さ」「暑さ」「結露」「外部の音」等をシャットアウトしませんか?

三重サッシの長所

- ①断熱・結露効果…今ある窓との空気層が室内と室外をしっかりと隔てるので外気温の影響を受けにくい!!
- ②防音対策…外部の車の走行音等の騒音が軽減!!
- ③短時間施工…1窓・約1時間前後の短時間で施工!!



三重サッシで外気との遮断。断熱機能UPで冷暖房費も減り、省エネ効果で家計にも優しい!!

《参考価格》
 ・掃出窓 (W1800×H2000) 1窓 材工共 **¥80,000~**
 ・腰窓 (W1800×H1000) 1窓 材工共 **¥42,000~**

廃材・仕上げ担当の 社 です。



工事の事からプライベートな話まで
 どんな事でも全力で答えさせていただきます。
 見かけた方はといてあえず声をかけて下さい!!

小さな事から大きな事まで、何か1つでも今より良くなる
 為に頑張っていきます。何でも気軽にお尋ね下さい!!

すまいのトータルリフォーム

株式会社 広岡装美

〒615-0818

京都市右京区西京極三反田町20-16

TEL 075-325-5077 FAX 075-325-5078

MAIL KK_hirookasobi@ybb.ne.jp

新築・増改築・リフォーム・バリアフリー工事から

水漏れ・パッキン交換・網戸張替まで、全て承ります。

お見積りは無料です。お気軽にお問合わせ下さい!!



株 広岡装美

かべしんぶん

秋号 vol.4

使いやすさを考えて基本機能を厳選!!

ガラストップコンロ

*写真はW750タイプです



W600・フラックフェイス

税込 **¥84,000~**

W750・フラックフェイス

税込 **¥87,000~**

お手入れしやすい工夫が充実しています!!

親水アクアコート

油汚れや吹きこぼれなどもお手入れ
 しやすいよう親水性のコーティングを
 施しました。水を垂らすと汚れが
 浮き上がり拭き取りやすくなります。

シールドトップ構造 (シングルパッキン仕上げ)



汁受け皿をなくして、煮こぼれは
 トッププレートで受ける発想。
 ゴトクを外してサッとひと拭きで
 お手入れができます。
 ※バーナーリングは外せません。

コンロ調理タイマー



レトルトの温めや種ゆでに重宝。使い
 たい側のバーナーをセット (1~99分
 まで設定可能)。設定時間になると
 お知らせして自動消火。下ごしらえ
 など他の作業に集中できます。

無水両面焼グリル&グリル調理タイマー



手間いらず水いらず!! そして
 遠赤外線と対流熱で上下から加熱。
 食材を裏返す手間もありません。
 また焼き時間が設定でき、設定時間
 になれば自動で消火します。

ホーロートップタイプ

W600・フラックフェイス
無水片面焼グリル



これだけの性能付

- コンロ性能・・・センサー解除モード
- グリル性能・・・無水片面焼
- お手入れ性能・・・耐熱クリアコートグリル皿
- 操作性・・・オーバルゴトク・楽々点火機能
- 安心性能・・・全口焦げ付き消火機能
- 全口消し忘れ安全装置 他

税込 **¥50,000~**

中村社員より…

秋の夜長の過ごし方!!

今年も暑すぎる夏も終わり少しづつ秋に近付き、心地よい日々になってきます。
「スポーツの秋」「読書の秋」など涼しくなったこの季節に何か始めてもいいですね!!
でもせっかくの心地よい秋の夜長、ゆったりと入浴時間を楽しむなんていかがですか?

～お悩み別オススメ入浴剤～

「肩こりや腰痛が辛い」
「疲れがたまっている」
「顔色が悪いと言われる」

炭酸ガス系

「手足が常に冷たい」
「風邪をひきやすい」
「湯冷めしやすい」

無機塩類系

「乾燥してお肌がかゆい」
「お肌に潤いが欲しい」
「お肌が弱く、敏感」

スキンケア系

「なかなか寝付けない」
「ストレスがたまっている」
「気分転換したい」

薬用植物系

「お肌がゴワつく感じ」
「背中にニキビがある」
「ひじやかかどが固い」

酵素系

「ダイエットしたい」
「汗をかきにくい」
「シャッキリしたい」

発汗系

その他、香りにこだわってみたい癒しの音楽を聴いてみたいしながらゆったり入浴時間を楽しみましょう!!

平野社員より
「個人的」オススメ!!

セブンプレミアム

白くま

(税込・¥290-)

アイスクリームって1年中・老若男女問わず食べたくなるスイーツですよね?
夏も過ぎ去った今…たま～に少し贅沢な、アイスクリームを食べませんか!!

～練乳の味わい白くま～



練乳かけのかき氷にフルーツをたっぷりトッピングした白くまアイスです。
氷部分の生クリーム・上かけ練乳トッピングのパンと苺のたっぷり感がとっても贅沢なアイスです!!

～いちごがおいしい白くま～



甘酸っぱい苺ソースの上に、ダイス状にカットした苺果肉と練乳アイスがトッピングされています。苺と苺ソース・練乳が增量。さらにアイス部分に牛乳を使い、氷部分の生クリームも增量されています!!

つぶやき・・・個人的には「練乳の味わい白くま」の方が好きです♪どちらも美味しいんですけどね。



～秋・旬の食材!!～



秋の食べ物と言えば…「さんま」「さば」「かぼちゃ」「さつまいも」「柿」「栗」等々。
それ以外にも旬で美味しい食材、たくさんあるんですよ!!

オススメ野菜!! 冬瓜(とうがん)



冬瓜は95%以上が水分で低カロリーの食材ですのでダイエットにも向いています。利尿効果があるので昔からむくみ取りに用いた食材でもあります。また、ビタミンCが豊富なので風邪などの予防にも効果があります。冬瓜自体にはあまり味がないので、海老や鶏肉と一緒に汁をきかせて薄味に調えるとおいしく食べられます。

オススメ魚!! 鮭(さけ)



鮭はビタミンが豊富な魚です。特にビタミンDが多くカルシウムの吸収を手助けします。また、まとめて摂取した方が有効なビタミンB群や良質なたんぱく質、ビタミンEやDHAも多く含まれているので、疲れやすい人には最適の食品と言えます。その他にもアスタキサンチンと呼ばれる発がん抑制や老化抑制に役立つ成分も含まれます。

オススメ果物!! 無花果(いちじく)



イチジクは血圧を下げる効果のあるカリウムを比較的多く含んでいるので、高血圧や動脈硬化の予防に効果があるでしょう。食物繊維も多く含まれているので便秘改善にも期待できます。日持ちしないので早めに食べきる事をオススメします。お尻の部分が裂けそうになり、ヘタのところまで赤褐色に染まると食べ頃のサインです。

秋の京都!! ～オススメイベント～

秋の京都は見どころがいっぱいです!!

★銀閣寺 秋の特別拝観★



期間: 10/5 ~ 12/1
時間: 10時 ~ 16時
料金: 特別拝観料 ¥1,000
(一般拝観料別途)

四畳半書院「同仁齋」が有名です!!

★秋の大原女まつり★



期間: 10/5 ~ 10/20
すすきがゆれてコスモスが咲く秋色の里。大原女衣装の無料着付サービスもあります。

メインは10/19の大原女時代行列です!!

★時代祭★

期間: 10/22



京都三大祭のひとつ。
京都御所を12時に出発して14時半に平安神宮へ。
総延長2kmの大歴史風俗絵巻の行列は圧巻です!!

★壬生狂言 秋の特別公開★



期間: 10/12 ~ 10/14
時間: 13時 ~ 17時半頃
料金: 朴+¥800 他

国の重要無形民俗文化財に指定。
1日6番ずつ上演されます!!

★嵯峨野トロッコ列車 秋のライトアップ★



期間: 10/12 ~ 12/8
料金: 朴+¥600 コトモ¥300

亀岡より保津峡に沿って
京都奥座敷の絶景紅葉の中を
トロッコ列車で走ります!!