

MONTHLY TOPICS

2019年
4月号

日影工務店

〒930-2233

富山市布目1131

TEL:(050)1404-9376

FAX:(076)471-8896

MOBILE:090-4682-6228

MAIL: contact@hikage-koumuten.com

URL: http://hikage-koumuten.net



富山市* I様邸 & 射水市* M様邸

完成しました♪



窓からはあたたかい光が差し込み
家族がリビングに自然と
集まるようなお家になりました!!



2階には友達と一緒に
遊べる大きなフリース
スペースを作りました♪

2019.3.23



大容量の
シューズクロー



収納たっぷりの収納棚
霧田気を放つ
デザインの
ブランケット
ライト



塗り壁は
グリーンと
ホワイトで
可愛さUP!!



奥様お気に入りの白いタイル
使いやすい位置に
取り付けたタオル掛け



おしゃれで使いやすい
洗面所に!!



使いやすい大きな洗面



1か月点検でまたお会いできるのを楽しみにしています。

I様とM様の完成写真は、HPの「新築事例」に
更新してありますのでご覧ください(*^_^*)



ご来場ありがとうございました(^o^)

自然素材にこだわりました

3月9日・10日に行われた
家族だんらん祭は大盛況で
した(^o^)

ペットボトル空気砲のま
あてゲームでは小さなお子
様はパパやママと一緒に楽し
み♪年齢が高くなればなる
ほど真剣な眼差しで点数を
ねらっていましたよ。

日影工務店のブースに遊
びに来て下さった、ご家族
の皆様ありがとうございました!!

私たちも楽しい時間を過
すごすことができました♪

ご協力いただきましたアン
ケートの結果は5月のニュー
スターで紹介いたしますね!



樹脂や化学物質を含まない
健康塗壁材「ヘルシーカラー」

天然ミネラル成分が呼吸する
ように湿気を吸ったり吐いたり
します。有害物質や臭いの元
となる物質を吸着し、化学の力
で無害・無臭にすることにより
お部屋の空気をキレイに保ちます。

琉球の塗壁

沖縄県産自然素材にこだわり
人と環境にやさしい塗り壁です。
消臭・吸湿効果があり、マイナ
イオンの発生効果が注目されて
いますので安心して快適な空間
をつくります。

無垢の床板

化学物質を使用していない「自然そのもの」
の木材です。安らぎと心地よさを感じさせて
くれる肌触りが魅力!!

小さなお子様がハイハイしても安全でママも安心
できますね!!また、室内の温度・湿度調整も
しくれますよ。

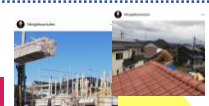


最新情報配信中

施工事例・イベント・お知らせを
ご覧になりたい方はこちら

自然素材・商品紹介を
ご覧になりたい方はこちら

Instagram
インスタグラム



このネームタグを
スキャンすると
Hikagekoumutenを
フォローできます

Facebook
フェイスブック

日影工務店



いいね!を押して
友達になってね



ホームページ
のQR



ホームページ
のQR





月の誕生石
ダイヤモンド

こんごうせき
(別名 金剛石)



地球上で最も硬い鉱物、ダイヤモンド。

イエロー、ブラウン、ピンク、ブルー、ブラックなどありますが、ほとんどが無色です。

愛や絆、強さやエネルギーの象徴とされています。また、心身を浄化したり、知恵・勇気を与え精神的・肉体的に強さをくれる宝石として知られています。目標を達成したい方、愛する人との将来を考えている方におススメです。



今が旬!!
甘くておいしい新玉ねぎを食べよう!!

寒い冬が過ぎ春がやってきました。この時期になるとスーパーなどで見かける“新玉ねぎ”甘みがあって生でもたくさん食べられるのが魅力ですよね。サラダにしたり、丸ごと煮たり、スープにしても美味しいです。そこで今回は新玉ねぎについて調べてみました。



普通の玉ねぎと新玉ねぎの違いは??

	普通の玉ねぎ 	新玉ねぎ 
収穫から出荷まで	収穫後玉ねぎの表皮を乾燥させ、皮が固くなってから出荷する	収穫して2~3日以内に出荷する
味の特徴	辛みが強く、加熱すると甘みが引きだされる	乾燥させていないので水気が多く柔らかくて生で食べても甘みがある
保存	長期保存が可能	水分量が多いため日持ちしない(常温で平均3日ほど)



新玉ねぎは水分が高いため湿気や密閉された空間を苦手とするので、冷蔵庫での保存は向いていません。風通しのよいところに吊るしておきましょう!!

新玉ねぎの栄養とその効果



ケルセチン

強い抗酸化作用で、体内で発生した活性酸素による酸化のダメージから守ってくれたり血管をしなやかに丈夫なものにしてくれる

- ◎がん予防
- ◎動脈硬化予防
- ◎高血圧予防



カリウム

体内の余分な塩分や水分を外に出しやすくする働きがある

- ◎むくみ解消効果
- ◎血圧を正常に保つ



ビタミンB1

炭水化物をエネルギーに変え脳神経を活性化する

- ◎疲労回復
- ◎食欲増進
- ◎イライラの解消



硫化アリル

血液中の余分な糖や脂質を減らす働きや、血液が固まるのを抑制する働きがある。また、殺菌性が強いので体内に侵入した病原菌を退治する

- ◎動脈硬化予防
- ◎脳卒中・心筋梗塞予防
- ◎糖尿病予防
- ◎インフルエンザ・食中毒予防



オリゴ糖

体内に吸収されずに大腸まで届いて善玉菌のエサとなって善玉菌を増やす

- ◎大腸がんの予防



新玉ねぎと玉ねぎの栄養素に違いがあるかどうか、気になるところですが...

新玉ねぎと玉ねぎの栄養素はさほど変わりません。ただ、玉ねぎに含まれている硫化アリルは熱に弱いので生で食べた方が効率よく摂取することができます。新玉ねぎは玉ねぎに比べて辛味が少ないので栄養素を摂取するのに非常に向いています。

柔らかく痛みやすいですが、出回る時期はほんの2か月程度。皆さんもこの時期だけのおいしい旬の新玉ねぎを楽しんでみませんか??



Life with comfortable

快適空間のある暮らし

春の行楽シーズンお出かけがもっと楽しくなる!!
お弁当メニュー




作り方

ウインナーキャンデー
作ってみてね♡

材料 (キャンデー1個分)

- ★ウインナー 1本
- ★爪楊枝 1本



- ウインナーは3等分にカットします 
- 両端の2つのウインナーに写真のように十字に切り込みを入れます。 
- お湯で1分ほど沸かします。粗熱がとれたら爪楊枝をさして固定します。 

小さなお子様はパーツを繋げるときパスタを使うといいですね☆ 