



「TOTO値上がり直前 リフォーム相談会」を開催します！

年が明けたと思ったらもう6月…。今年は猛暑が予想されてはおりますが、そうはいっても、まだ朝晩の涼しさに救われていたりする毎日ですが、みなさまいかがお過ごしでしょうか？

植木工務店では先月5月に開催したの自社イベントに続きまして、7月6日（土）・7日（日）の2日間、TOTO神戸ショールームにてリフォーム相談会を実施いたします。値上がり直前のお得なグレードアッププランもございますのでお住まいに関するお悩みや相談がございましたら是非お声がけくださいませ！スタッフ一同お待ちしております♪



少しの工夫でおうちが快適！

住まいのスッキリ!! “収納”術



野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー、親・子の片づけマスターインストラクター。自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお宅へ伺ってのお片付けサポートを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガナイザー2級。オフィシャルブログ：<https://ameblo.jp/homunomuk/>

片付けが苦手な方へのアドバイス

部屋を片付けたいという気持ちがあっても、どうしたらよいかわからない、難しいというお話を伺うことがよくあります。今回は、片付けが苦手という方のために、上手く片付けるコツをアドバイスします。

<片付けを始める前の心構え>

物の量や片付ける場所によって、片付けの所要時間は大きく変わります。片付けは一度にやり遂げるものではなく、積み重ねることで成果が現れます。無理はせず、長続きさせることを考えて始めましょう。

- 一度にすべて終わらせようとしない。
- 余力が残っている段階でやめる。
- 当日の夕食は外食にするなど頑張りが過ぎない。

<片付けの基本的なステップ>

基本的な片付けの進め方は、玄関でもキッチンでもリビングでも同じ手順。この①～④の流れで進めましょう。

- ①出す：片付けたい場所の物を全部外に出す。
- ②選び取る：「使っているかいないか」を基準に必要な



- 物を選び取り、総量を減らす。
- ③仕分けする：同じ用途の物などを分類してまとめる。
- ④しまう：置き場所を決める。使う頻度の高い物ほど出し入れしやすい場所に置くのが基本。

<最初の片付けにオススメの場所>

- まずは狭いスペースや、限定された物が収納されている場所から始めると作業がはかどります。
 - 財布：片付けが苦手な人は財布からスタート。レシートやポイントカードなど不要な物がないか、片付けの手順の確認に最適。片付けの効果も短時間で実感できる。
 - 冷蔵庫：賞味期限など不要な物の判断がしやすい。
 - 下駄箱：靴や傘など収納されている物が決まっているので、必要な物の比較がしやすい。
- 片付けることで、暮らしの利便性が高まります。苦手意識を抑えて、片付けやすい場所からチャレンジを!

今日の晩ごはん かに風味かまぼことアボカドの巻きずし

材料 4人分

- かに風味かまぼこ 20本程度
- ごはん 茶碗4杯分
- 酢 大さじ3
- 塩 小さじ1/2
- 白ごま 大さじ2
- 大葉 12枚
- 鰹糸卵(せん切り) 卵1個分
- アボカド 1個
- レモン汁 小さじ1
- マヨネーズ 小さじ2
- しょうゆ 小さじ1
- わさび 適量

- 1 かに風味かまぼこ8本をほくす。ボウルに温かいごはんを入れ、酢、塩を混ぜ合わせ、ほくしたかに風味かまぼこ、白ごまを入れてさらに混ぜ合わせる。
- 2 アボカドは皮をむいて種を取り、縦8等分に切ってレモン汁を振りかけ、マヨネーズ、しょうゆ、わさびと和える。
- 3 ラップを広げ、①のごはんの半量を20cm×20cmほどに薄くのせ、その上に大葉6枚をのせる。
- 4 ③の上に②のアボカド4本と鰹糸卵をのせてラップごと巻く。ラップの上から押さえて形を整え、ラップを巻き込まないように引き寄せしていく。
- 5 ラップを外したら、上に残りのかに風味かまぼこをのせて形を整える。同様にもう1本作る。
- 6 巻きずしを1本8等分に切り、器に盛り付ける。

●料理作成：チーム園部 ●参考資料：「股部幸福の健康レシピ」(学研教育出版)



暮らしの知恵袋

便利な冷凍アイデア

お子さんのいるご家庭に特にオススメしたい便利な冷凍アイデアを紹介します。

<離乳食を冷凍保存>

製氷皿で小分け保存を。ほうれん草のすりおろしやおかゆなど、ちょうどよいサイズに冷凍できます。「初めて2個食べられた」など成長も把握できます。

<冷凍フルーツをデザートに>

- いちごやパイナップル、バナナなどのフルーツを適当な大きさに切って水分をふき取り、砂糖をかけてアルミトレイで冷凍します。冷凍したものをそのままお皿に盛り付ければ簡単シャーベットに。
- 適当な大きさにカットしたフルーツをそのまま冷凍し、牛乳とミキサーにかければシェイクの完成。砂糖やハチミツで甘さの調整を。ヨーグルトを加えてもOK。
- 凍らせたフルーツにサイダーを注ぐとフルーツポンチに。アイスティーを注いで大人向けの飲み物としても。

INFORMATION

TOTO洗面化粧台 ドレーナ

施工取付のご用命は当社まで!!

ココがすごい!

カウンターを広く使える「片寄せボウルプラン」

作業がしやすい背の高い水栓とゆったりしたボウル

▲入浴後の着替えなどを置く十分なスペース。▶壁としても椅子を置いてOK。自由にアレンジ可能。



くまモンが植木工務店にきたモン in 5/11 (土)

熊本県の「営業部長兼しあわせ部長」のくまモンが、ナ、ナント！植木工務店にやってきてくれました♪ 熊本県が田舎である弊社代表が熱烈ラブコールを送ったことにより実現した今回のイベント。社員も「ホンマに〜？」と驚きましたが、2日間で延べ**350名以上**のお客様にお越しただけのビックリBigなイベントとなりました!! 遠方より駆けつけてくださった「くまモンファン」や地元の皆様と共に大いに盛り上げていただいた「くまモンステージ」をはじめ、人気コーナーの「パーソナルカラー診断」や「ハンドマッサージ」、「畳のコースター」「組子のコースター」「カナナリース」などのクラフトブース、「ストラックアウト」や「ヨーヨー釣り」の子供コーナーなど色々なブースで皆さんにお楽しみいただき大いに賑わった2日間となりました♪



くまモンステージ & 熊本物産展

5月11日(土) 12日(日)

イベント

- ・カラー診断
- ・ハンドマッサージ
- ・畳のコースター
- ・組子のコースター
- ・カナナリース
- ・お箸作り
- ・ヨーヨー釣り
- ・ストラックアウト

【編集後記】

「若葉便り2024年夏号」をご覧いただきまして誠にありがとうございました。
 早いもので既に1年の半分以上が過ぎようとしていますね。年頭に決意した事すら忘れてしまうほど、雑事に追われ、目まぐるしく変化していく毎日に、時折呆然となる今日この頃です(汗)。さてこの5月、予てより代表の念願だった『くまモン』にご来場いただきました。熊本県の有名人(熊)『くまモン』がこんな小さな工務店に来てくれること自体、本当に珍しいことらしく、それもこれも以前から「くまモンを呼びたい!」という熱い想いをもち続けていた弊社代表の熱意と行動力の賜物といえるでしょう。今回の実現は、一スタッフとして、想いの深さとそれを現実に引き寄せる行動力の大切さをあらためて教えられた貴重な経験となりました。既に来年に向けて楽しい企画を考え中の代表(笑)。私たちスタッフも皆さまに喜んでいただけますよう来年も頑張ります! 植木工務店の今後にご期待くださいね♪