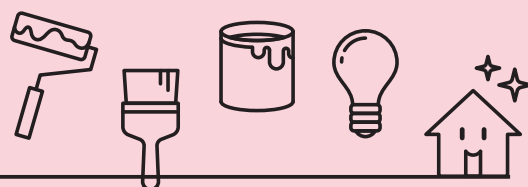




ユーダイ
佐野の

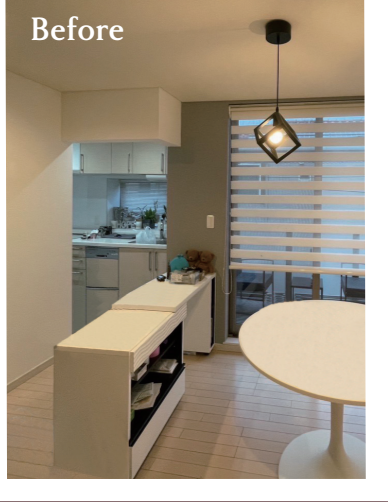
暮らしながら少しずつ!!!

自宅リフォーム

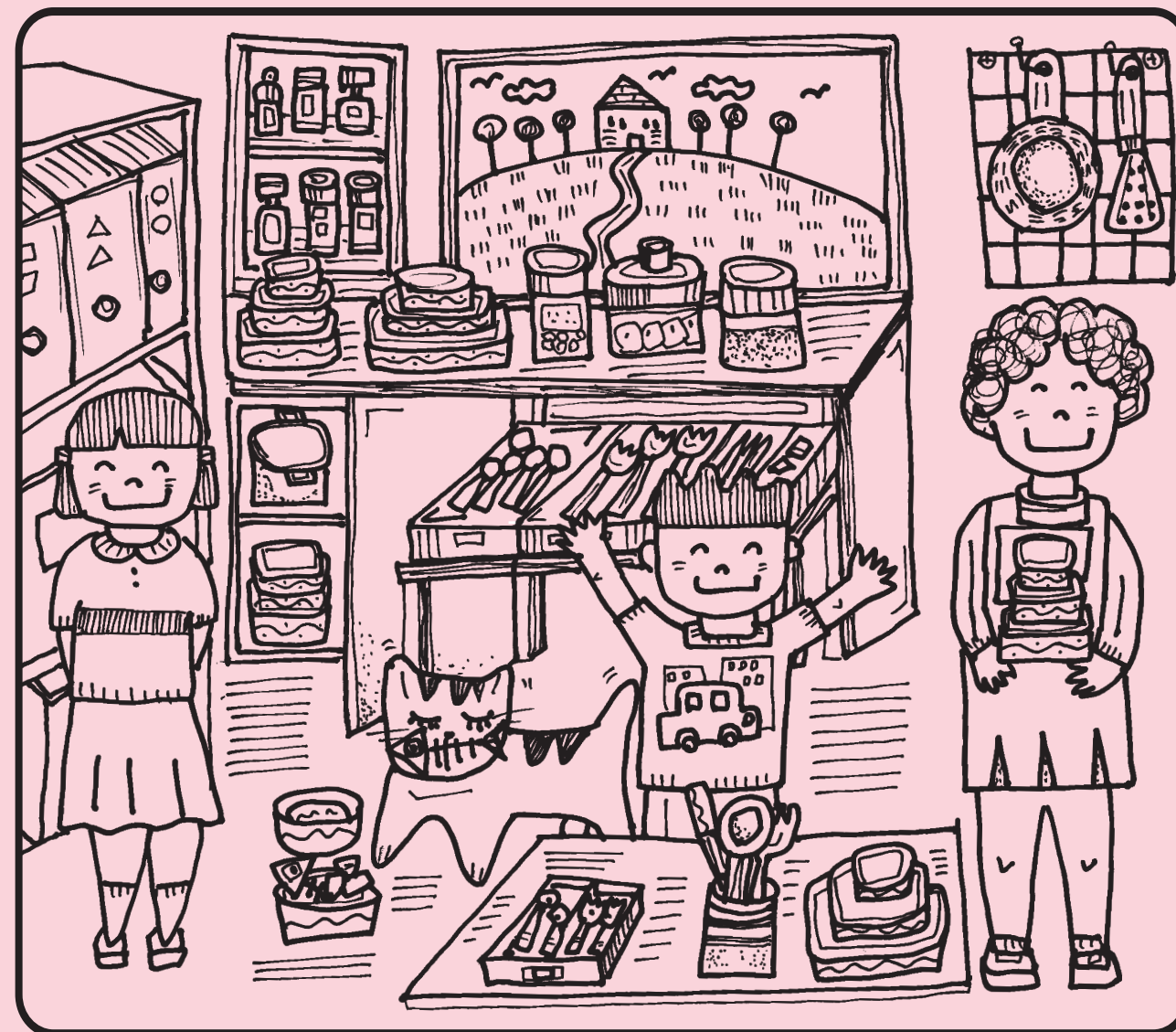


今回はシェルフ取付けの様子です。
閉鎖感のある独立型キッチンを、あえてカウンターと吊り下げシェルフを設置することにより、キッチンとのつながりを持たせました。
この機会にカウンター収納も見直し、使いやすさがUP！
家族からも好評です😊

自宅に癒しの空間があると、普段の何気ないお家時間が特別なひとときに変わります★



「減災対策の第一歩」
台風や地震、水害などの自然災害を少しでも減らす第一歩は、近所付き合いをふだんから深めておくことですね。
お月見も、一緒に。



「わかりやすい収納環境」

必要なとき、必要なモノがすぐ取り出せるのが、整理整頓の基本です。防災用品なども、すぐ取り出せるようになっていますか？探す手間が省けますと、ふだんの家事労働も、かなり軽減できます。イライラも減り、

気分もスッキリしますね。要不要の仕分けを、習慣にしておきますと、ムダなモノが次第に減っていきます。モノのある所在地を、家族みんなで共有するようにしておきましょうね。玄関やリビング、水回りから、早速。

ユーダイ プチ祭 を開催しました

8月2日(水)にユーダイプチ祭を開催しました！猛暑の中、たくさんの方にお越しいただき、ありがとうございました。多くのお客様からヨーヨー釣りや新鮮な卵など、ご好評をいただきました☆次回は10月にプチマルシェ開催を予定しております。



住まいの困った、どこに頼めばいいの??



小さな修理から大きなリフォームまで、お家のお困りごとは、地域密着の“ユーダイ”にお任せください！“ユーダイ”は地域の皆さまの暮らしに貢献できるサービスを提供してまいります。

受付 03-5929-1805 <http://www.yu-dai.co.jp>



〒166-0014 東京都杉並区松ノ木2-20-4
平日8:30~17:30/土9:00~17:00/日・祝・第5土定休
東京都指定 給水・排水工事指定業者

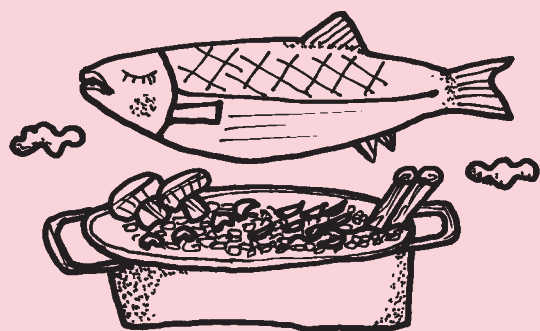


楽しい食事

■旬の食材 ナス、新生姜、チンゲン菜、脂ののったサンマや秋鮭。香り豊かなシイタケの網焼きもいいですね。

「秋鮭の炊き込みご飯」

鮭のうま味とゴボウの香りが引き立つ炊き込みご飯と、キノコ入り卵スープを作ります。新生姜の甘酢漬けも添えて。



お米2合に、生鮭の切り身2枚（酒と醤油同量の漬け汁に10分ほど浸けたモノ）と、油抜きして細く切った油揚げ1枚分、だし汁2カップと漬け汁も入れて炊飯します。その間に、薄くさがきにしたゴボウと細切りにした椎茸を、バターと油半々で炒め、酒、砂糖、醤油で甘辛く味付けし炊き上がったご飯の中に入れます。鮭の皮と骨を取り出し、ざっくりと混ぜ合わせ、少し蒸らしてから器に入れます。

食のコラム 「ゴマパワー」

ゴマは、ビタミンやカルシウム、良質のアミノ酸が豊富です。老化や骨粗しょう症を予防し、肝機能を強くしてくれます。香ばしさやうま味の宝庫で、和え物やきんぴら、酢飯の他、蜂蜜と混ぜてパンの上にも。ゴマアイスも、美味！

住マイル通信

「ゆとりの住空間」

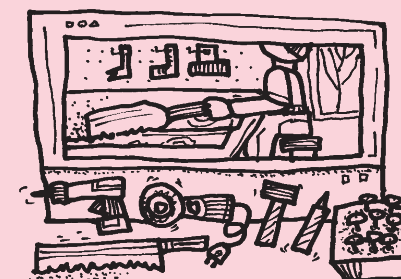
お月見の季節です。ふだん忙しいと、なかなかゆっくりと家族で話し合える時間が持てません。窓から見えるお月さまをみんなで鑑賞し、好きな音楽を聴き、お団子やお菓子をつまみながら雑談をしていますと、自然に、打ち解けていきます。週末に、こういう「ゆとりタイム」を設けてみてはいかがでしょうか？同時に、ゆとり収納をめざし、壁によく使うモノを吊るしておくのも便利です。絵や写真などを飾るインテリアとしても活用できます。家族の知恵を、フルに活かして。



住まいの町医者

「住まいへの愛情」

住まいの補修や修理を、ご家族でDIYするケースが増えています。ホームセンターに行けば、いろいろな部品や道具類も揃っています。動画で、簡単な技術も学べます。住まいの町医者にも、ご相談して。



■住まいの豆知識 「長寿命住宅」

住まいも家族も、健康で長生きし、いつまでも住みやすく、暮らしやすいわが家が、長寿命住宅です。