



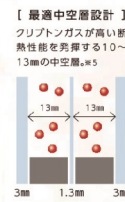
あけましておめでとうございます!

新年明けまして、おめでとうございます。旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。おかげさまで弊社は今年創業25周年を迎えます。今年もより良い住まいづくりに真剣に向き合い、いつも支えて下さる皆様のお役に立てるよう頑張っていこうと思います。本年も変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。



日本の窓は進化しています!

2015年1月1日 エルスターX LIXIL【新発売】



クリプトンガス
内外Low-Eガラス

熱貫流率
0.79
W/(m²·K)
※1

冬の寒さ、夏の暑さを寄せつけない。
世界トップクラスの断熱性を誇るエルスターX。従来の樹脂窓に比べ、熱貫流率が約44%も向上しています。さらに中間ガラスに、わずか1.3mmという特殊薄型ガラスを採用。トリプルガラスでありながらペアガラス並みの軽さを実現しました。

不快な結露を抑えて、カビ・ダニの発生を予防。
室内と室外の温度差や、室内の水蒸気により発生する結露。温った窓際にカビが生えて、アレルギーを引き起こすおそれもあります。エルスターXは、優れた断熱効果で外気温の影響を受けにくくし、結露の発生を抑制します。

フレームを約20%スリム化!
エルスターXは、フレームを極限までスリム化。従来の窓よりガラス面が10%も拡大し美しさも、明るさも、これまでの樹脂窓とははっきりに違います。

余ったおせちでリメイク料理!

三が日を過ぎても、まだ買いすぎたり、作りすぎたおせちが残っていませんか?今回はそんな残りものを簡単にリメイクできるレシピをご紹介します。



筑前煮炊き込みご飯

味がしっかりしみていますので簡単美味しいです!

材料 (2合分)

- ☆しいたけ……好きな量
- ☆竹の子……好きな量
- ☆こんにゃく……好きな量
- ☆ごぼう……好きな量
- ・人参……好きな量
- ・しめじ……好きな量
- ・筑前煮の煮汁……2合分

- ①☆の筑前煮の具材を5mm~1cmの大きさに刻みます。しめじは石づきを落とし、人参は煮たものではなく新たなものを使います。
- ②洗ったお米の上に刻んだ具材をのせ、筑前煮の煮汁をお米の合数分入れて炊飯します。
- ③炊飯してしばらく蒸らしたら出来上がりです♪

※筑前煮の煮汁が濃かったら、お水を加えて味を加減して炊飯して下さい。里芋などの柔らかい具材はぐちゃぐちゃになってしまうので避けた方が良くもありません。



黒豆のおやつ

かなり健康的です。お茶請けにもどうぞ。

- ・おせちの黒豆……適量
- ・きなこ……適量
- ・塩……少々

- ①黒豆に、きなこ塩を混ぜたものを、よくまぶす。これだけで完成です。又は、材料を袋に入れてシェイク!でも良いです。

※もちろん黒豆だけじゃなく、他の豆でも美味しいです。黒豆は、汁気をよく切って下さい。きなこがべちゃべちゃになってしまいます。