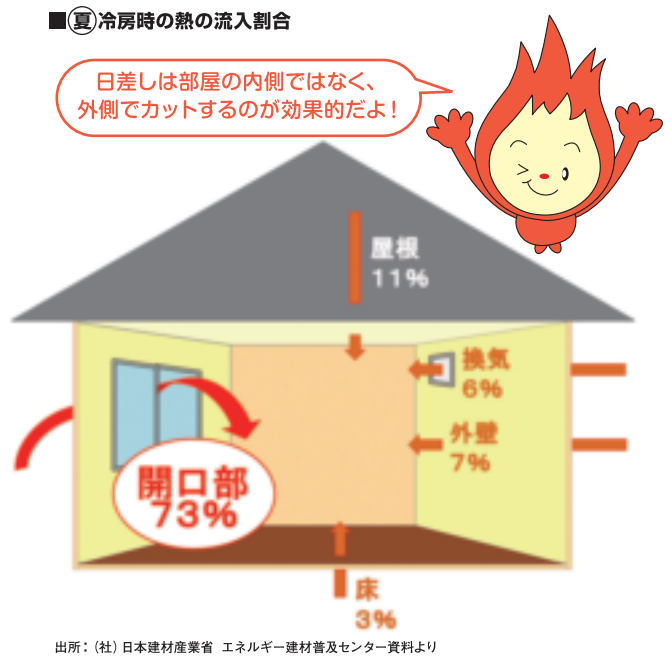


熱の出入りがもつとも多い

『窓』の日よけ対策を！

家庭の電力消費の約1/4を占めるエアコン。エアコンの設定温度を控えることで、目標値である約5%の削減が可能。だからといって、ムリをして熱中症になって体を壊してしまつては、元も子ありません。

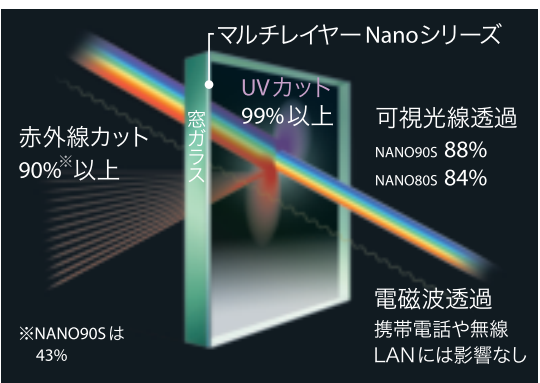
そこで、注目したいのが、窓。何と73%の熱が窓から入ってきます。家の中で熱の出入りがもつとも多いのは、窓なんです。エアコンの使いすぎを防ぐためにも、窓から入る日差しをできるだけカット。いったん室内に入ってきた熱は外に出にくいので、日差しは外側でカットするのがポイントです。



暑さやまぶしさを軽減
防災対策や防犯対策にも

住宅用ウィンドウフィルム

窓ガラスの内側にフィルムを貼りつけることで、赤外線を90%以上カットし、最大6℃も室温の上昇を抑えることができます。それでいて、可視光線は82%以上も通すので、暗く感じたり、ガラスの透明感を損なうことはありません。また、割れたガラス片をフィルムに貼り付けたまま保持するので、災害時に飛散を防ぐことができます。さらに、破れにくいガラス窓になるため、ガラス破りによる侵入が難しくなります。

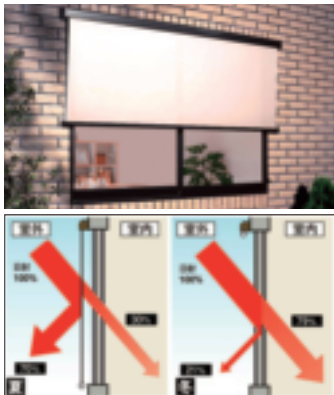


住友スリーエム(株) マルチレイヤーNanoシリーズ
有害な紫外線も99%以上ブロック。家具やカーペットなど、日焼けによる色あせも大幅に抑制します。

太陽の熱を約70%もカット
プライバシーを守る目隠しにも

外付けスクリーン

外壁に取りつけたシェードを閉めることで、夏の日差しを70%カットすることができます。万が一、冬も遮断してしまつ高断熱複層ガラスに比べて、シェードを開ければ、太陽光をふんだんに取り入れることができます。また、隣家に近い窓や道路に面した窓には、プライバシーを守る目隠しとしても役立ちます。



トステム(株) フレッシュード
ガラスの外側に遮蔽部材を付けたと、日射熱の大部分をシャットアウトすることができます。

大きな日陰で照り返しを防ぐ
贅沢な時間を過ごす空間にも

ガーデンテラス

窓の外に大きな日陰を作ること、照り返しによる熱の侵入を防いでくれます。また、木陰のような心地よさはオープンテラスならではの、つろいだり、遊んだり、食事をしたり、家族をつなぐ贅沢な時間を過ごすことができます。



三協立山(株) スマーレ
開放的なオープンテラス。腰壁で外からの視線をほどよく遮り、落ち着いた空間に。

リフォームコーナーに遊びに来てください。
くりっぴープラザ2Fのリフォームコーナーでは、今特集した節電対策に活用できる商材を数多く展示しております。また、各種インテリア雑誌や施工事例なども常設し、ご来店でもご覧頂きます。
また、新たに開設したエクステリアコーナーには、テラスやカーポートなど、今まで実物で案内できなかったものも展示しております。
お気軽に、リフォームコーナー、エクステリアコーナーへ遊びに来て下さい。

リフォーム週末セミナーのご案内

●会場：ショールーム「くりっぴープラザ」

太陽光発電・創エネセミナー	7/1(日)・7/14(土)・7/21(土)
木造住宅耐震セミナー	7/1(日)・7/21(土)
我慢しない節電セミナー	7/7(土)・7/29(日)
外壁・屋根塗装セミナー	7/7(土)
わんちゃんのおやつセミナー	7/14(土)

PLUS Reform
【プラス・リフォーム】
www.plus-reform.tokaigas.co.jp
リフォームのご相談は
プラスリフォーム
くりっぴープラザ2階(藤枝市青木2-6-28)
TEL.054-647-2520

炎の達人

Master of the Fire



1. 醤油ベースの特製ダレに1週間つけてから焼き上げた「若鶏骨なし照焼」1枚280円(手前)と、4日間味付けしてから焼いた本物の「焼豚」100g310円(奥)。
2. 塩・こしょうのみで味付けされているので、黒毛和牛の甘味が口いっぱいに広がる「肉だんご」1パック398円。1個がビッグサイズです！

スタミナつけて
夏の暑さを乗り切ろう！
若鶏照り焼きの
薬味ソースかけ



- 材料 (4人分)
- ・若鶏の照り焼き 2枚
 - ・セロリ 1/2本
 - ・レタス 5枚
 - ・パセリ 少々
 - ・トマト 2個 (輪切りにする)
- 薬味
- ・ねぎ 10cm (小口切りにする)
 - ・にんにく 1片 (おろす)
 - ・生美のおろしたもの 小さじ1
 - ・大葉 2枚 (細かく刻む)
- 調味料
- ・味噌 大さじ2
 - ・醤油 大さじ1
 - ・砂糖 大さじ1
 - ・ごま油 小さじ1
 - ・オリーブオイル 小さじ1
 - ・にんにく 1片 (おろす)
 - ・豆板醤 小さじ1/2
 - ・酒 大さじ1
 - ・みりん 大さじ1/2

Recipe
① レタス、セロリ、パセリは食べやすい大きさにカットする。
② 若鶏の照り焼きは、斜めにうすく切る。
③ [薬味]と[調味料]を混ぜ合わせる。
④ お皿に①と②を盛り付け、③をかければできあがり。
※冷めた照り焼きにおすすめです。
※野菜にきゅうりなどを入れても美味しいいただけます！

ガスの魅力

照焼や焼豚をつくるに
き、ガスのロースターを
使って焼いています。ぎ
れいな焼き色がつき、美
味しそうな照りが出せ
るのは、火力の強いガス
だからです。



▲ガスのロースターに若鶏を入れ、20分かけて丁寧に焼き上げます。



ご主人・富坂芳明さん(右)と奥様(左)



▲店内の幅いっぱいある大きなショーケースには、さまざまなお肉やお惣菜が並んでいます。



【住所】藤枝市岡部町三輪774-1
【電話】054-667-2430
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】日曜 【駐車場】3台

エプロン特典
『モランボン』クーポン
電話予約をし、
ご来店時にクーポンご持参で、
照焼1枚280円→250円
※一度に照焼10枚まで ※予約:10時～16時頃
※期限:2012年8月31日まで