

外壁・屋根を塗装して、大切な家を守りましょう!!

住まいも人の健康と同じように、定期的な診断による傷んだ場所の早期発見・早期治療が大切です。今回は、大切な住まいをいつまでも美しく、その価値を守っていくために、外壁診断のチェックポイントや失敗しないための塗装リフォームについてご紹介します。

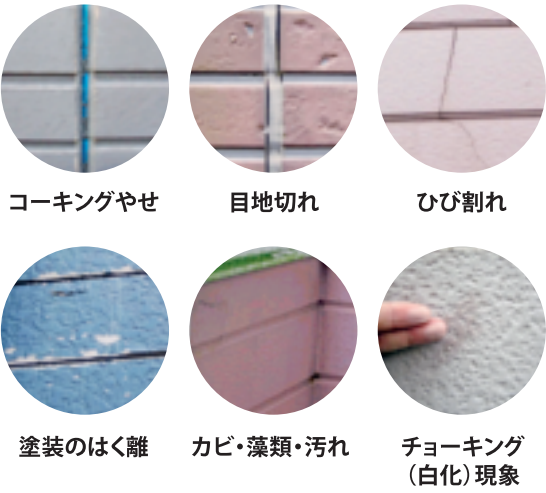


住まいを守る塗装の役割

住まいの塗装は、外観を美しく見せるだけではなく、建物を自然環境から保護する大切な役割があります。雨風や太陽光線などにさらされている外壁は、汚れやすく、劣化しやすい場所。傷みがひどくなると雨漏りなどが発生し、柱や梁の腐食など、思わぬ修繕費がかかっってしまう。日本に比べて海外の住宅が長持ちしているのは、塗装を重視しているからと考えられています。

まずは、自分の目で外壁診断！

一般的に外壁や屋根の塗り替えは10年に一度くらいが目安と言われています。建てた際の施工状態や環境などによっても変わりますが、業者まかせにせず、まずは自分の目で確認してみましょう。こんな症状に気づいたら、塗装工事を早目に検討しましょう。



信頼できる業者選びのコツ

住まいの価値を維持するというストック住宅の観点からも、定期的な外壁チェックにもとづく正しいケアが大事です。ここでちょっと気を付けなければならぬ事は、リフォーム業者の中には訪問販売の営業トークで危機感をあおったり、手抜き塗装工事やトラブルを起こす業者も残念ながら存在すると言う事。そういった被害にあわないためには、実績や地域との繋がりのある業者を選ぶことが大切です。東海ガスは創業62年の地域密着企業として、住まいのトータルリフォームを手掛けています。品質重視、適正価格で地元の皆様の信頼にお応えします。

選ぶなら、創業62年の信頼 東海ガス

知っておくと役に立つ！ ☆塗料の豆知識☆

塗料	特長	耐久性
アクリル樹脂	もっとも安価で手軽な塗料	6～8年
ウレタン樹脂	価格と機能のバランスが良い	8～10年
シリコン樹脂	汚れにくく、耐久性に優れている	10年～
フッ素樹脂	耐久性・美観性は抜群	15年～

これからが塗装のベストシーズン!! まずは「外壁・屋根塗装セミナー」におこしください!



— 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2-8-28)
TEL.054-647-2520
www.plus-reform.tokaigas.co.jp

ただ今 **屋根・外壁・耐震 無料 診断承り中!!**

屋根・外壁・耐震の無料診断から改修工事のご提案まで、専門知識を持ったスタッフが親身に対応いたします。



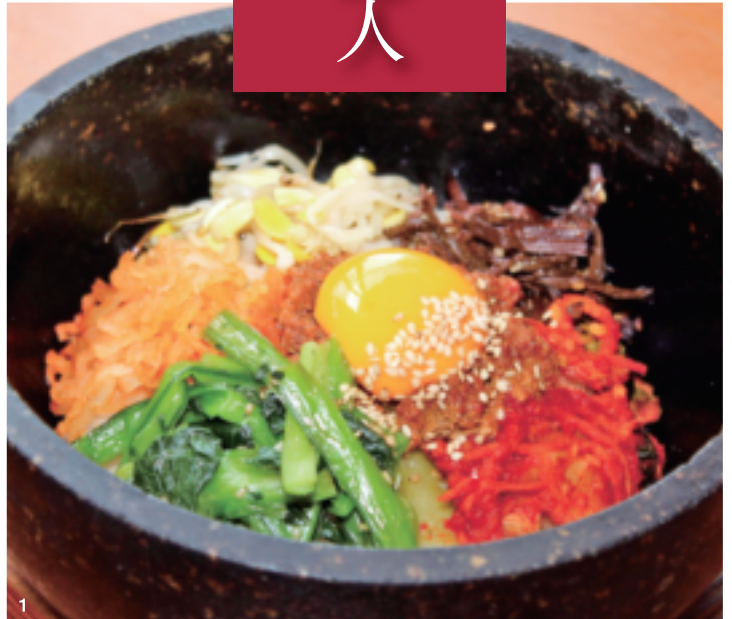
平成24年9月・10月 セミナーのご案内

11:00～11:40		14:00～14:40	
9月	15日(土)	太陽光発電・創エネセミナー	外壁・屋根塗装セミナー
	22日(土)	木造住宅耐震セミナー	太陽光発電・創エネセミナー
10月	6日(土)	外壁・屋根塗装セミナー	木造住宅耐震セミナー
	21日(日)	暮らしに役立つ照明セミナー	外壁・屋根塗装セミナー

参加費無料・お申し込み不要 お気軽にご参加ください。

炎の達人

Master of the Fire



1. 本場韓国の石鍋を使用し、自家製肉味噌、ナムル、キムチ、生卵をのせた「石焼きビビンバ」980円。ほどよい辛さで食欲をそそります。海苔と辛さが調節できるコチュジャン付き。
2. 手羽先を甘しょっぱい自家製ダレで半日以上煮込んでから焼いた「手羽やわらか焼き」480円。骨がスルッと取れるほどやわらかく、子どもからお年寄りまで大人気!

炎の達人 レシピ

うまみが増してヘルシー!

鶏の塩麹づけ焼き

- 材料** (4人分)
- ・鶏もも肉 1ブロック
 - ・塩麹 適量

Recipe

- ① 鶏もも肉は、食べやすい大きさに切る。
- ② ①を塩麹に1日以上つけ込む。
- ③ 熱したフライパンで、表面をこんがり焼く。
- ④ 300℃に温めたオーブンで5～6分焼けばできあがり。

※簡単に作れて冷めてもおいしいので、お弁当にもGood!



離乳食から居酒屋メニューまで
老若男女を問わず
家族みんなで楽しめる食事処!

味わい処 座楽(ざらく)

離乳食から居酒屋メニューまであり、家族みんなで食事が楽しめます。離乳食は『野菜スープ』1000円や『カボチャのおかゆ』1500円など9品。どれも手づくりで無添加なので安心です。ランチは旬の素材や新鮮な野菜を使ったメニューが約20種類。なかでもおすすめは『座楽のおばんざい定食』1000円で、メインが日替わり

で選べ、小鉢3品、ごはん、汁物、香の物が付いて栄養バランスもばっちり。地元の新鮮な魚介類を使った海鮮物も人気です。藤枝と島田の境にある店舗は、地域の皆さんに愛され、はや8年の歳月を経て、つねに進化し続ける活気のあるお店。周辺には初亀や磯自慢など日本酒の蔵元が多数あり、地元の銘酒をはじめ、全国の

地酒が20種類ほど並んでいます。好きな銘柄が3種類選べる『利き酒セット』700円を、料理と一緒に味わってみてはいかがでしょう。10月ごろから出回る、身がおいしいと評判の北海道産「本ししゃも」(オス)もお楽しみに!

ガスの魅力

ビビンバを作るとき、ガスの火力を全開にし、5～6分かけて焼き上げます。お椀状の石鍋を包み込むように熱々に焼き上げることができるのは、ガスだけです。



▶ ガスの火力を調節しながら、鶏肉を焼き上げます。



店長の片山敬博さん



▲ついたてで仕切られた広いお座敷のほか、カウンター席や個室もあり、人数に応じて楽しめます。

エプロン特典
本誌『エプロン9月号を見ました!』とお伝えいただき、料理をお召し上げの方に、**『小鉢』1品サービス!**
※グループOK ※期限/2012年10月20日まで



【住所】藤枝市青南町4-12-22
【電話】054-636-7890
【営業時間】
【昼】11:00～14:00
【夜】日月火水木/17:00～22:30 (LO.21:30)
金土・祝前日/17:00～23:00 (LO.22:30)
【定休日】なし
【駐車場】40台