

イマイ商事の

リフォームレポート Making over report

力石町 S 様邸

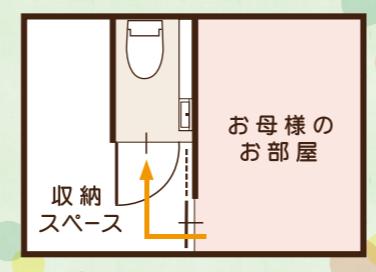
施工後



LIXIL
プレアスLS

手洗はトイレのタンク上ではなく、カウンタータイプを選定したことで、手が洗いやすいた話をしてくれたお母様。カウンターは芳香剤などの置き場所に活用されていました。

お母様のお部屋と隣りのお部屋との間に引き戸を設けたことで、行き来をスムーズに!



2 ご感想をお願いします!

部屋の隣にトイレができるまで、すごく楽になりました。息子たちに感謝しています。トイレの扉を開けると照明がつくのも便利です。トイレ以外の収納部分も部屋が明るくなったりで、物を探しやすくなったりもいいですね!

私が担当しました

ご相談いただきありがとうございました。ご自分のお部屋から段差なくトイレに行けることは、本人だけではなく、ご家族の方の安心感にも繋がると思いますので、これからも元気に過ごしてくださいね。



今回は秋が旬の食べ物の効能についてご紹介。健康のためにも、秋が旬の食材を沢山使って美味しい食事を作りましょう。



さつまいも

免疫力アップ

ビタミンC・ビタミンB1・ビタミンB2・カリウムなど栄養素が豊富。風邪の予防効果に!

キノコ類

ヌメリで
免疫力アップ

抗酸化作用が高いきのこ。きのこ類を沢山食べれば、活性酵素を減らして免疫力UP↑。

さんま

集中力アップ

秋の主役「さんま」。青魚には、DHAやEPAという脂肪酸が豊富。集中力を高め、ひらめきや記憶力アップにも役立ちます。

梨

のどの痛みや咳止めに効果的

梨には「ソルビトール」という甘味料としても利用されている天然成分が豊富。のどの痛み、タん切り、咳止め効果があります。

栗

美肌効果たっぷり

肌を若々しく保つのに欠かせないコラーゲンの生成に不可欠なビタミンCが豊富で美容効果たっぷり。シミ予防にも効果的です。

柿

乾燥肌を改善して潤いを保つ

ビタミンC・βカロテン・タンニンという美肌づくりには欠かせない栄養素が多く、シミやソバカスの予防、ニキビや肌荒れ予防には効果抜群。

そんな秋の味覚を楽においしく調理できる

Rinnai デリシア
DELICIA がおすすめ♪

ほっこり♪



ふんわり♪



グリル庫内を汚さない グリルプレート
料理のレパートリー多彩な ダッチオーブン

オート調理機能付きでおいしいが簡単に／



*R RECIPE

オート調理



時短テクニック! 最大4種まで同時調理可能。



●炊飯器、専用土鍋、推奨フライパン、推奨鍋は付属されていません。
●写真はイメージです。