

品川区W様邸工事

キッチン改装工事

マンション  
施工費用：約800万円 工期：約2ヶ月  
工事内容：キッチン・ユニットバス・トイレ・洗面・内装工事



。。☆。。 施工前

☆リフォームのきっかけ☆  
中古でマンションをご購入。  
壁紙、床はもろろん水廻りの全ての  
リフォーム。特にキッチンは既存キッチン  
より広くまた壁を取り除き開放感のある  
キッチンをご希望されました。



《 Before 》  
中古のマンションと言うことで壁のクロスは汚れはも  
ろろんキッチンも覆うような壁の為とても暗く感  
じます。せつかくの明るい日差しが台無しです。


。。☆。。 施工後

《 After 》  
採用キッチン：『LIXIL リシェルSI』  
(色：ソリッドマット マットグレー)  
真っ白な壁クロスにお選びいただいたマット  
グレーがとてもオシャレ。見た目だけではなく、  
調理をする人の心と体の動きにやさしく  
フィットして、使いやすさを高めてくれる機  
能の数々。キッチンが使いやすくなると、料  
理はさらに楽しく、快適になります。

おすすめ商材！  
採用床材：『Panasonic ウスイータ』  
数あるフローリング商材の中でも極薄のフ  
ローリング材『ウスイーター』をご提案しま  
した。この『ウスイーター』は厚さ1.5m/m  
なので既存のフローリングの上から貼ること  
が出来、解体費の削減や工期の短縮にも繋  
がります。



★営業から感想  
工期期間中に、W様に何度も現地での打ち合わせに足を運んでいただき御足労をお掛け  
しまして、大変申し訳ございませんでした。今できる私の全力かつ、心を込めて対応  
させて頂いていただきました。今後とも何かございましたらよろしくお願いいたします。

営業担当：小林 

・新築工事・増改築工事  
・内装工事(壁紙貼替他)  
・屋根・外壁塗装工事  
・リノベーション(マンション・戸建)  
・耐震工事  
・太陽光発電

LIXILリフォームショップ ライフ南柏  
柏市今谷上町45-12  
TEL: 04-7176-6318 FAX: 04-7174-3672  
ホームページ www.yuyama-const.co.jp  
E-mail lifa-mk@yuyama-const.co.jp  
営業時間 9:00~18:00 (日曜・祝日定休)

こんにちは、LIXILリフォームショップライフ南柏です！  
ずいぶん日短くなり、寒さも増してきましたが皆様いかがお過ごし  
でしょうか。ここ近年コロナやロシア、ウクライナの影響による物価高騰や  
世の中暗いニュースばかりで気持ちもなかなかなさえないですが、LIXILから毎回  
好評いただいております無金利ローンのイベントが開催されております。  
是非ともこのキャンペーンをお得にご利用いただき心がはずむようなリフォームで  
を新しい年を迎えてみませんか？この機会にご検討ください♪  
私事です、娘が無事七五三のお祝いをあゆむことが出来ました。  
まだまだ手のかかる年頃ですが、一緒に成長できたらと思っております。  
今後ともライフ南柏をよろしくお願いいたします。  
LIXILリフォームショップライフ南柏 店長 加藤 賢太

。。☆。。LIXIL無金利リフォームローンスタート！！。。☆。。

**オールLIXIL 無金利**  
リフォームローン  
キャンペーン

金利 **0円** で毎月の負担を軽減できます！！  
リフォームをするにあたって一番に気になるのは「お金」だと思います。  
ましてやあっちもこっちも…となると金額が増えてしまうのでローン  
をお使いになるのは一つの手段ですがやはり「金利」が高くて考えてしま  
いやすいよね…そんなお客様にぜひチャンスです！！  
金利手数料を**株式会社LIXIL**が負担いたします！

大きなリフォームをお考えのお客様やローンを使ってのリフォームを検討していらっしゃるお客様には  
是非こちらのキャンペーンをご検討ください！  
開催期間：2022年9月1日～11月30日

さらに子どもみらい支援事業！制度を使いお得なリフォーム♪こちらも期限が決まっ  
ていますのでまずはお気軽にご相談ください！  
詳しくは同封チラシ又はこちらをご覧ください👉

**かんたんレシピ**  
教えてくれた人…尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェット  
ドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京  
ほかで料理を学び独立。身近な食材で  
手軽に作れる料理に定評がある。  
http://ryo-ri.net/

- 材料 (3~4人分)
- 牛肉…400g、玉ねぎ…1個、人参…1本、レンコン…1節、ゴボウ…1/2本、里芋…200g、マッシュルーム…6個
  - デミグラスソース…290g、水…300ml、赤みそ…大さじ3、赤ワイン…100ml、醤油…大さじ1、小麦粉・オリーブオイル…大さじ2、塩・黒コショウ・イタリアンパセリ…適量

**和風ビーフシチュー**  
寒い冬はもちろん、クリスマスにもぴったりのメニューです♪



- ①玉ねぎはくし切りに、人参、レンコンは乱切りにする。ゴボウは斜め1センチ幅に切る。里芋は皮をむき、食べやすい大きさに切る。レンコン、ゴボウは水に浸け、アクを取る。
- ②牛肉は大ぶりに切り、塩・コショウを振って小麦粉をまぶす。鍋にオリーブオイルを熱し、牛肉の表面を焼く。
- ③②に玉ねぎ、人参、レンコン、ゴボウを加えて軽く炒め、水、赤ワインを加えて1時間半程煮込む。
- ④③に里芋、マッシュルーム、デミグラスソース、赤みそ、醤油を加えて里芋に火が入るまで煮込み、黒コショウで味をととのえる。
- ⑤器に盛りつけ、イタリアンパセリのみじん切りを散らす。

※圧力鍋を使う場合は、10分程度圧力をかけてください。  
※赤みそがないときは、普通の合わせみそでも代用できます。