

暮らしの a la carte

暮らしを豊かにする住まいの情報コーナー「暮らしの a la carte」。
リフォームを考える皆さまに役立つ話題をお届け！
快適なライフスタイルを送るヒントがきっと見つかるはずですよ。

空間の使い次第で 収納の幅がグンと広がります

Idea

リフォームには、収納を増やしてすっきりと暮らしたいというご要望が多く含まれていますが、空間を上手に活用すればこれらを実現させることができます。たとえばごちゃつきがちなキッチンに大きな収納スペースを確保（写真右）。食器や冷蔵庫、食材などを収められ、来客時には扉を閉めて隠すことも可能です。またカップボードや家電収納を置くより安上がりのなも嬉しいポイントです。小さなお子様をお持ちの住まいには、玄関にバギースペースを設置（写真左）。上部にはハンガーパイプを取り付けており、バギーを使用しなくなった後はコートクロークに変更することができます。



Live お手入れが簡単な多肉植物は暮らしに癒しを添えてくれます

お部屋のインテリアになり癒し効果があることから、暮らしにグリーンを取り入れる方が増えています。「興味はあるけれど毎日のお手入れが大変そう」という方には、多肉植物がおすすめです。小さい鉢植えが豊富で置き場所に困らず、水やりは月に1〜2回で十分（種類によって異なります）なのでお手入れも簡単です。多肉植物のお店「リトプス」には、フォルムやデザインが個性的な植物たちが揃い、あなただけのお気に入りが見つかるはず。ぜひ、お店に足を運んでみてください。



Lithops (リトプス) | ☎080-3841-8108 | 大阪市西区立売堀1-10-3 タブチビル2F | 12:00 ~ 17:30 | 不定休 | <http://lithops-web.com/>

存在感のある本棚に隣接する洋室。本棚に設けた猫専用の通り穴から洋室に通り抜けられるようになった



むき出しの配管を上手く隠した和室。半帖タイプのカラー畳を使用することでおしゃれさがアップした



快適さを考慮した間取りアイデア 自慢したくなるような住まいへ

Enjoy

サンリフォームは、そこに住まう家族全員が幸せだと実感できる間取りをご提案します。
昭和レトロな雰囲気が漂うK邸は、リビング・ダイニングに大きな本棚を作り、デッドスペースとなる部分に柱を造作。その中をくり抜いて、洋室に繋がる猫専用の通り道を設けました。また垂れ壁をなくした造作建具をキャットウォークにするなど、ペットに嬉しい遊び場が誕生しました。照明使いが印象的なモダンなF邸の和室は、むき出しの配管をどう隠すかが問題でした。そこで私たちは、柱と梁のスペースにスポット照明を埋め込み床の間風に、絵画を飾ることで、リビングからの戸襖を開けっ放しにして、もかっこ良く見える現代的な空間に仕上がりました。

ボタン1つで油汚れを自動洗浄 ファンフィルターを楽々お掃除

Kitchen

水まわりのお掃除のなかでも、つい後回しになりがちなのがレンジフード。フィルターの油汚れがなかなか落ちなくて大変」と感じていた方も多いのではないのでしょうか。そこでおすすめなのが、クリナップの「洗エールレンジフード」です。給湯トレイにお湯（40〜45℃）を入れて本体にセットして、洗浄ボタンを押すだけ。ファンとフィルターに付着した油汚れを自動洗浄してくれる優れものです。お掃除時間をカットできれば、心にもゆとりが生まれそうですね。

※月約1回の洗浄で約10年間ファンフィルターを取り出さずにお掃除が可能です



Comfort

湿気やカビ対策に取り入れたい 空気をキレイにするデザインタイル

梅雨が始まるこれからの季節は、湿気やカビが繁殖しやすい。そんな悩みを解決してくれるのが、LIXILの「エコカラット」です。「調湿」「二酸化炭素」「VOC吸着」の働きに優れ、100%自然の力で湿度を調節。快適空間を長持ちさせてくれます。リビングやダイニング、トイレ、玄関などの空間にも取り入れることができ、商品ラインナップも豊富なので空間に合わせて自由にデザインできるのも魅力です。詳細はスタッフまでお問い合わせください。

今年よりサンリフォームでキッチンをご成約のお客様にご用意している「ホームパーティサービス」。講師を担当する「トマトクッキングクラブ」の先生に食卓を彩る一品レシピをレクチャーしていただきました！

チキンの夏野菜 たっぷりソースがけ

Recipe



- 【材料】4人分 / 298kcal / 30分
- 鶏むね肉(筋切り) 400g
 - 酒 大さじ1
 - 砂糖 小さじ4
 - 塩 適量
 - 黒こしょう 適量
- <夏野菜ソース>
- 玉ねぎ(みじん切り) 1/4個
 - 黄パプリカ(5mm角) 1/4個
 - きゅうり(5mm角) 1/4本
 - ミニトマト(8等分) 8個
 - 砂糖 小さじ1
 - 酢 大さじ3
 - ケチャップ 大さじ1
 - オリーブ油 小さじ4
 - 塩 適量
 - こしょう 適量
 - タバスコ 適量
- サニーレタス(食べやすい大きさにちぎる)……適量

- 【作り方】
- 鶏肉はAをよくもみ込み10分程おいた後、Bで下味をつけておく。
 - ポウルにCを合わせ、20分程おいて味をなじませる。
 - フライパンを温め、①を皮目から入れて中火で両面に焼き色が付いたら、フタをして弱火で中まで火を通す。余分な脂を拭き取り、さらに強火で皮目がパリッとするまで焼く。
 - ③を食べやすい大きさに切り、器に盛り付け、サニーレタスを添えて②を上からかける。

包丁の持ち方から楽しく学べる料理教室。1テーブルに5人までの少人数制。家庭料理を中心にお菓子・パン・ヘルシー料理・おもてなし料理まで幅広く学べます。体験レッスン予約受付中！詳しくは「トマトクッキングクラブ」で検索してください。

