

かたつむり通信

株式会社 スイコウ

〒132-0024 東京都江戸川区一之江7-65-28

☎ 0120-66-0064 Tel 03-3656-0064

http://www.e-suikou.com

E-mail info@e-suikou.com

ご意見・ご感想お待ちしております



2011年がスタートしました！
今年もかたつむり通信は、皆様へ様々な情報をお届けしていきます。



ホームページで、かたつむり通信のバックナンバーを公開中♪ →



特集：給湯器

今回は水をお湯に変えて供給する「給湯器」についてご紹介します。

給湯器にはたくさんの種類がありますが、今回は「エコジョーズ」と「エコキュート」についてご紹介します。

エコジョーズ



◆ガス給湯器

エコキュート



◆電気給湯器

特徴

◆従来捨てていた排気熱・潜熱を再利用してお湯を沸かす。

◆熱効率従来のガス給湯器の80%から95%へと大幅に向上。

◆器具がコンパクトで、壁掛型もある。

◆必要な時にその都度お湯を沸かす瞬間式だから、使う分だけ作れて無駄がない。

◆初期費用が安い。

◆空気の熱でお湯を沸かす。

◆消費電力は従来の1/3。

◆ランニングコストを抑えられる。

◆ヒートポンプユニットとタンクユニットがセットのため、設置スペースを必要とする。

◆電気代が安い深夜電力で沸かしたお湯をタンクに貯水し、給湯コストを大幅に削減できる。

◆お湯切れを起こす場合があるので、ご家庭の生活に合ったタンク容量を選択する必要がある。

◆家族が多くお湯をたくさん使うご家庭に向いている。

エコの観点から2013年3月末で従来の給湯器の製造は中止し、エコジョーズに切替わる。



日本のような先進国ではエネルギー消費の中で給湯が大きな割合を占めています。CO2排出量の少ない給湯器を選ぶことは、地球温暖化防止にもつながります。

東部図書館新築工事

東部図書館 オープン!!

昨年12/23(木)に東部図書館がオープンしました。
皆さん、是非新しい図書館をご利用下さい。

蔵書は10万冊余を誇り、CDやDVDなど5千点を所蔵しています。風を感じながら読書ができるウッドデッキテラスもあります。

外観



屋上緑化



data ■建設地：江戸川区江戸川2-35-1 ■敷地面積：2179.67㎡ ■延べ床面積：2000.97㎡ ■構造：鉄筋コンクリート造2階建

住宅エコポイントのお知らせ

ポイントの対象が拡充しました!

(平成23年12月31日まで延長)

平成22年10月8日に閣議決定された「円高・デフレ対応のための緊急総合経済対策」において、住宅エコポイントの対象拡充が位置づけられました。

<エコポイントの対象拡充> (エコリフォーム)

- ・住宅用太陽熱利用システム (ソーラーシステム)
 - ・節水型便器
 - ・高断熱浴槽
- 各20,000ポイント

- ※①窓の断熱改修 (内窓設置、外窓・ガラス交換)
②外壁・屋根・天井、床の断熱改修
①もしくは②と一緒に改修する場合にポイントが付与されます。



雑誌掲載のお知らせ

「リフォーム会社を選ぶ本」

(リクルート出版)



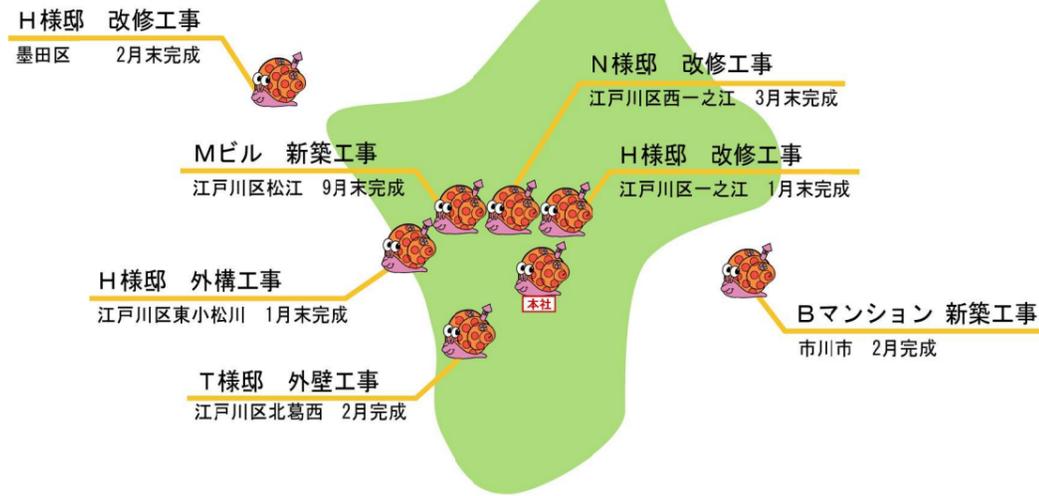
1/29発売!

裏面で紹介しているM様邸のリフォームが掲載されます!

※イメージです

お求めは書店・インターネット書店まで!

現在 工事中の物件



現場見学可能です！ご連絡下さい（担当：原・向井）

- 新築、リフォーム物件
- 耐震補強物件
- 公共工事物件

このほかにも工事中物件はまだあります！

お客様 〈今回は江東区のM様邸です〉



▲床は無垢のウォールナットで落ち着いた雰囲気を出し、壁面は珪藻土の塗り方を変えたこだわりの空間。



◀築50年の工場付住居の1階。耐震面や居住空間になるのかという不安があった。

★1/29(土)発売の「リフォームを頼める会社が見つかる本」(リクルート出版)で詳細がご覧いただけます。

中古木造住宅 全面リフォーム

お客様の声

- ◆リフォームのきっかけ◆
お父様が購入した工場付中古住宅を、「娘夫婦のために快適な住まいにしたい。」とのご希望でした。
- ◆リフォームの感想◆
「丁寧な対応で不安も解消し、安心してお任せすることができました。職人さんの見事な仕事にも感動しました。」



▲寝室の天井はダークな色でシックな印象に。 ▲年代物の建具や鴨居を生かし、どこか懐かしい雰囲気に。

今回の料理

アツアツ♪ 根菜の和風グラタン



材料

- <2人分>
- ・レンコン 200g
 - ・豚肉(細切れ) 200g
 - [下味]
 - ・酒 小さじ1
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・片栗粉 大さじ1/2
 - [ホワイト味噌ソース]
 - ・ホワイトソース 150g
 - ・味噌 大さじ2
 - ・ピザ用チーズ 60g
 - ・サラダ油 大さじ1
 - ・ドライパセリ 少々

作り方

- 1 レンコンは5mmの半月切りにし水にさらした後、水気を切る。
- 2 豚肉に [下味] の材料をからめる。
- 3 [ホワイト味噌ソース] の材料を混ぜ合わせる。
- 4 オーブンを230℃に予熱する。
- 5 フライパンにサラダ油を熱して豚肉を炒め、色が変わったらレンコンを加え2~3分炒める。
- 6 そこへ [ホワイト味噌ソース] を加え、体にかからめる。
- 7 耐熱容器に入れピザ用チーズを散らし、あらかじめ予熱しておいたオーブンで5~6分焼き、ドライパセリを散らす。

冬は根菜が美味しい季節♪ 他の根菜でも試してみよう！

イベント&カレンダー

2 February 如月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
♡	♡	1	2 大安	3 節分	4	5
6	7 大安	8	9	10	11 建国記念の日	12
13 大安	14 はんたいデー	15	16	17	18	19 大安
20	21	22	23	24	25 大安	26
27	28	♡	♡	♡	♡	♡

1/9(日)~2/13(日) 「水仙まつり」 (場) 葛西臨海公園

3 March 弥生

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
🍡	🍡	1	2	3 大安	4 雛祭り	5
6	7	8 大安	9	10	11	12
13	14 大安	15	16	17	18	19
20 大安	21 ホワイトデー	22	23	24	25	26 大安
27	28 春分の日	29	30	31	🍡	🍡

1/28(金)~3/3(木) 「百段雛まつり~山形ひな紀行II~」 (場) 目黒雅叙園

次号の特集は「空気清浄機」です。お楽しみに！