



「一戸建て」にお住まいの方必見!

排水管のお手入れ

をしたことはありますか?

定期的な高圧洗浄をオススメしております!

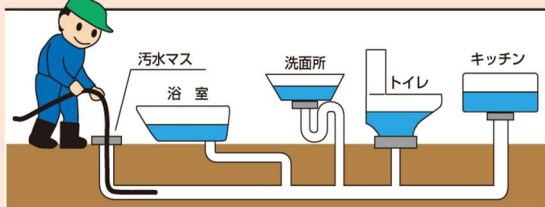
我が家は
どうかな?

- ☒ 水を流すと『ボコボコ』と音がする
- ☒ 排水口からニオイがする
- ☒ 水廻りの排水の流れが悪い

チェックが 1 つでもあれば……

配管洗浄のタイミングです

※ 長期間放置すると詰まりや汚水が溢れる原因に……



専門職なので、**技術**と**使用機械**が違います!

詰まってしまう前にぜひ一度ご検討ください。

浴室リフォームで、

もっとあなたらしい暮らしを……

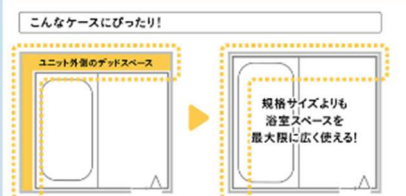


せっかくのリフォームなら空間を無駄なく、ゆったり広々とした
バスルームの憧れを叶えたいですよね。

今回ご紹介する『GRANSIPA』は、2.5 cm 刻みでサイズオーダー
が可能のため、あなたのお家に合わせた無駄のないぴったり
サイズの浴室をご提案することができます。

また広さだけでなく、空間のさまざまな制約にも柔軟に対応がで
きますので、「もっとあなたらしい暮らしを“実現するお手伝い」を
させていただきます。

ぜひ一度、あなたの想いや憧れをお聞かせください。



規格サイズの場合に発生する
ユニット外側のデッドスペースの解消と緩和



水まわりって、大切だから
Takara standard

～季節の BOX～ 鶏としめじの中華風炒め

今回は、低脂肪・高たんぱくの鶏胸肉と旨味たっぷりのしめじを使
った中華風炒めです。オイスターソースをベースにしたコクのある
味付けでお弁当のおかずにもぴったりですよ。短時間で簡単にで
きますのでぜひ作ってみて下さいね。



〈材料〉(2 人分)	
鶏胸肉	250g
しめじ	1 パック
ねぎ	適量
ごま油	大さじ 1
酒	大さじ 1
塩こしょう	適量
★酒	大さじ 1
★砂糖	小さじ 1
★オイスターソース	大さじ 1

<作り方>

- ① しめじの根元を切り落とし、ほぐす。
- ② 鶏胸肉は一口大に切り、酒、塩こしょうをふって、軽くもむ。
- ③ フライパンにごま油を入れて熱し、鶏胸肉を加えて肉に火が通
るまで中火で炒める。
- ④ ③にしめじを加えて3分炒め、★を加えて2分炒める。
- ⑤ お皿に盛り刻んだねぎをかけて完成。

～ホッと一息～ 第 19 弾

今回は、加古川市上荘町の見土呂にある「みとろの丘」へ
日帰りキャンプに出掛けました! みとろの丘 FEELD キャンプ場
を 1 サイト借りて、テントを張り一日楽しんで来ました。
暑い時期でしたが、時折ふく風が心地よく、自然に囲まれた
ロケーションで、のんびり心地よい時間を過ごせました。

綺麗な水道施設があるので、
食材準備も現地で出来ますよ



車もサイトの近くまで乗り入れがで
きるので便利です!



受付近くの植物園の入り口には
野菜なども販売されており、
沢山購入して帰りました☺

所在地
加古川市上荘町見土呂 845-16
TEL 079-428-1113

公式 LINE
QR コード



姫路市青山 5 丁目 10 番 1 号
株式会社 **青山商会**
TEL : 079-266-2157
(平日 9 時～17 時)