



あうんの呼吸

平成29年4月号

(株)あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

ナンプ/ヨイ/コウジ
0120-72-4152

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施行例

☆100円グッズで収納上手

☆オープン不要のビスケットケーキ

リフォーム施行例

BEFORE



AFTER



今月号は、マンションリフォームの施工事例をご紹介します。キッチン取替え、和室から洋室への変更と壁紙の張替、収納棚の造作、水廻りの改装工事をさせていただきました。経年劣化しているキッチンや水廻りを新しくすると全体的に新築のように本当にきれいになりました。奥様が選んだトイレの床も北欧柄がアクセントになり、お洒落な感じに素敵に仕上がっています。

BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



BEFORE



AFTER



100円グッズで収納上手♪

収納のアイデアをいろいろご紹介したいと思います。
＜突っ張り棒を使った収納＞

工夫次第でアイデア
は無限大♪

デッドスペースが
収納スペースに♪



タオルかけを利用
してスリッパ
の収納を確保

すのこと突っ張り棒を利用して、
散らかりがちなおもちゃも子供
が片付けやすい収納棚へ変身



靴箱の中も突っ張り棒
でスペースを有効利用



2段ボックスに突っ張り
棒で絵本が見える収納に



結束バンドで
網と結んで



オープン不要のビスケットケーキ

材料：＜6カット分＞

- ・ビスケット（マリー使用）・・・1箱
- ・牛乳・・・100cc
- ・生クリーム・・・1パック（200cc）
- ・さとう・・・30g

作り方

- 1、 生クリームにさとうを加えながら、まずは8分立てに泡立てる。
（夏場は、ボールを氷水に浸しながら泡立てると時間短縮できる）
- 2、 ビスケットを牛乳にサッと浸し（くぐらせる程度でOK）
間に生クリームをはさみ、上に重ねていく。
周りに塗る分を考えて配分。
- 3、 長くなってきたら横に倒してビスケットと生クリームを重ねていく。
- 4、 残りの生クリームをツノが立つまで泡立て周りをデコレーションする。
ふんわりとラップして3時間以上冷蔵庫で冷やす。
- 5、 カットする際は、包丁を斜めに入れると切口もきれい

*牛乳の代わりにインスタントコーヒーにくぐらせると
コーヒー風味のケーキになります。

*チョコクリームにしてもおいしいです

（鍋に生クリーム50ccを入れ、沸騰寸前まで温め、
火からおろし、チョコ50gを入れ、溶かし、チョコクリームを作る）

