

News Letter

Panasonic 温水洗浄便座 泡コートトワレ のご紹介



泡のチカラでトイレ掃除が月1回！

便器面を泡でコーティングすることで
トイレの3大汚れから守ります。



360°泡ビーム 回転して泡を噴出

新・泡コートノズルの採用により、さらに広範囲にわたって
便器面に泡を噴出できるようになりました。



噴射口が従来の1つから2つに！



清潔 さらに汚れに強くなって、トイレのキレイが長く続く。

汚れをはじいて寄せ付けにくい 防汚処理便座

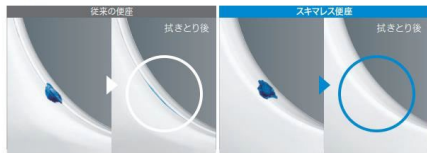
自動車の外装(樹脂)にも使用される材料を、便座裏面およびケース前面に防汚素材として新たに採用。それらの表面の汚れは、はじかれ、滑り落ちやすくなりました。

○表面にはこりや油膜等がつくと防汚効果が低下します。水拭き後、自然乾燥してください。



スキマレス便座

スキマがあると汚れを拭きとってもできてしまう茶色いシミ。スキマレス便座なら、曇り目がないので汚れが入り込みません。



漏れをガード

便座裏に出っ張り(約3mm)を設け、小水の飛び出しをおさめます。



泡の素は、台所用洗剤

本体の袖部にある洗剤タンクに、市販の台所用合成洗剤(中性)を入れるだけ。洗剤タンクは取り出してかんたんに補充できます。

○台所用合成洗剤(中性)は別売です。
○洗剤補充後は、必ず供給操作を行ってください。

1回の補充で
約900回^{※2}の
泡コート！



泡洗浄用補充液「アラウーノフォーム」(別売品)もご利用できます。



【泡噴出口洗浄】 噴出口はスイッチひとつで洗浄可能。



便ふたは取り外して丸洗いOK！



古い便器や他社の便器でも、ほとんどの便器に取り付けOK！

便座だけ取り替えれるので工事も簡単です。

便ふたが自動で開閉するシリーズもありますので、詳細は澤建築までお気軽にお問い合わせ下さい。

従業員のコラム

こんにちは。名古屋オフィスの中
山です。

皆様、お盆はお寺やお墓参りに行
かれると思いますが、私は長崎県
の出身なので、お盆は伝統行事の
精霊流しがあります。(地域によっ
て多少違いはあります)

田舎のお盆はおそらくご想像以上
に盛大!?で、去年は父の初盆だっ
た為、精霊舟(子供が乗れる程の
大きさ)の飾り付け、祭壇・提灯の
準備、百人以上の焼香客の対応
に追われ、細かな仕来りに、家族
三人でアタフタしながら何とか乗り
切りました。(´Д`；≡；`д`)

忙しいと覚悟はしていましたが、仕
事より大変だったという去年の思
い出です。(×_×；)

～豆知識～

立秋(りっしゅう)とは
暦の上で秋の始まりを意味しま
す。今年は8月8日ですが、例年大
体この時期です。
まだまだ暑くても、「暦の上では秋」
になります。
夏の定番挨拶である「暑中見舞
い」が使えるのは立秋の前日まで
で、立秋からは「残暑見舞い」にな
ります。



お出かけ情報

長野県 諏訪湖祭湖上花火大会



打上数、規模ともに全国屈指の花火大会。湖上ならではの水上スターマインや全長約2kmのナイヤガラなど圧倒的なスケール感を誇る演出が目白押し。湖上に設置された打上台から40,000発余りの花火が夏の夜空を彩る。また、四方を山に囲まれた諏訪湖から打ち上がるため、その音は山に反響し体の芯まで響き、迫力満点です。

花火打上日2019年8月15日(木)

※雨天時:雨天決行

打上時刻 19:00～

打上数 約4万発

例年の人出 約50万人

前売り有料自由席(石彫公園)大人3500円・小人(3歳以上小学生まで)1000円※ローソンチケットでは手数料込で大人4300円・小人1500円、当日券(旧東洋バルヴ跡地)3歳以上1500円。お問合せは諏訪湖祭実行委員会(諏訪市観光課内)(0266-52-4141)または信州 諏訪湖の花火HPにてご確認ください。

夜間熱中症ってご存知ですか？



熱中症は、太陽が燦爛と降り注ぐ日中にかかるイメージが強いと思いますが、実は熱中症の約4割は夜間に発症しています。日中は症状に気付くことができますが、睡眠中はなかなか気付く症状ではありません。

夜間熱中症の対策は

- ① 適切な温湿度の調整(温度26度以下、湿度50～60%)
 - ② 入眠前、起床時の水分補給(各コップ1杯)
- 空調の調整と、入眠前・起床時の水分補給、ぜひ試してみてください。



株式会社 澤建築



SAWA ARCHITECT OFFICE
サワ アーキテクト オフィス

本社

〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス

〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室

TEL 0575-77-2425

FAX 0575-77-2302

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp

URL <http://www.sawakenchiku.com>



旬素材の簡単レシピ

焼きなすの煮びたし

材料(4人分)

茄子3本

ごま油 大さじ1

☆めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ3

☆生姜のすりおろし 小さじ1

☆水 200cc

ねぎ(小ねぎ等) 2本

作り方

- 1.生姜は皮つきのまますりおろします。
- 2.すりおろした後の生姜の長い繊維は取り除きます。(チューブの生姜なら3cm程度使用して下さい)
- 3.☆の材料をあわせておきます。
- 4.茄子を1cm幅の斜め輪切りに切ります。
- 5.フライパンにごま油を入れて熱し、茄子が重ならないように並べて、両面焼きます。
- 6.両面焼いたら、手順1の合わせためんつゆを加え、中弱火で煮立てます。
- 7.煮立ったら弱火にし、1～2分煮込んだら火を止めて、茄子に味を浸み込ませます。
- 8.茄子をお皿に盛りつけ、小口切りに切った、ねぎを散らしてできあがりです。

～メモ～

めんつゆと水の割合はお好みで味を調整して下さい。

温かいままでも美味しいですが、冷やして食べてもオススメです♪