

お住まいの困りごと・小さな修理 そらまめが解決いたします！



0120-777-124

●住まいのリフォーム・増改築・店舗改装

リフォーム
ショップ

そらまめ



FAX 047-323-6528

HP <https://soramame-reform.co.jp/>

Mail soramame@xvf.biglobe.ne.jp

COORDINATORS JAPAN

(有)コーディネーターズジャパン
千葉県知事許可(般-2)第 42887 号

〒272-0015 千葉県市川市鬼高 3-1-21-1F

電話 047-323-6521

営業時間/9:00~18:00 定休日/日曜日



そら豆知識コーナー

建築用語が由来の言葉 PART 2



以前もこのコーナーでご紹介しましたが、日常的に使っている言葉で建築用語が由来だったという言葉です。

【建前】表立った指針。取り繕った表現。

⇒基礎の上に柱や梁など主な骨格を組上げる事。これが出来ると大工さん達は大体どのような家が建つか分かる。

【束の間】ごく短い時間

⇒束というのは長さの単位で、日本古来の身体尺において指4本位の短い幅を指す。

【三和土(たたき)上げ】下積みから苦労して一人前になった人。

⇒土間の床。土間の土に三種類の材料(赤土、消石灰、にがり)を混ぜて練ってひたすら叩いて仕上げていく事から、人に叩かれて一人前に育つという意味に転じた。

【羽目を外す】調子に乗って度を越す振舞い。

⇒羽目とは隙間なく平らに張られた板張り。せっかく綺麗に張られた羽目を外してしまえば、台無しになってしまう事から使われるように。

このように沢山の建築用語が、日常会話に溶け込んでいったんですね。

又、機会がありましたらご紹介します😊

「ニュースレターは不要だよ」

というお客様へ

大変お手数ですが、

お電話・FAX・Eメールに

て、当社までご連絡ください。

ただちに、お届けを止めさせて

いただきます。

この度は、ご一読いただきまして

誠にありがとうございました。

感謝

編集後記

今月もお読みいただきありがとうございます。

土用の丑の日の記事の中で記述しましたが、うなぎと梅干しの食べ合わせが悪いとされているのは迷信だそうです。

その背景には、消化を助ける梅干しと一緒に食べることによって、脂ののった高価なうなぎの食べすぎを防ぐ意味もあったとか。昔からうなぎは高価な食べ物だったのですね。

私もうなぎは大好きなのですが、やはり気軽に食べられる物ではないですね。でも、たまに食べるからこそ、より美味しく感じるのかもしれない。暑さの厳しいこの夏、皆様

も好きなものを美味しく食べて、元気に乗り越えていただけたらと思います(^^♡ (かわべ)





リフォームショップそらまめ そらまめ通信



さて夏本番です

皆様こんにちは。廣岡です。関東地方も梅雨が明け、一斉にあちらこちらでセミの鳴き声が聞こえてくるようになりました。今年は、から梅雨に近かったのではないのでしょうか？それを補うかのようにゲリラ豪雨に見舞われる日も多かったですね。これを書いている今日は7月22日（火）です。今週の天気予報はほとんどが晴れマーク。真夏日です！皆様、水分補給はもちろんのこと、お出かけの際には帽子や日傘など、装備を万全にして気を付けてお出かけくださいね。



グリーンを育ててみませんか？

さて、このニュースレターを通じて何度も書かせて頂いていますが私のライフワークはグリーンを育てる事、そして愛でる事です。やはり観葉植物なので、のびのびと健やかに育てたい。そのためには手をかけてやらなくてはなりません。水やりから肥料、伸び過ぎた枝の剪定、季節ごとにやることは山ほどあります😊 低血圧の私は、朝起きてから、しばらくの間はエンジンがかからない状態なのですが、ちょっと早めに出勤し植物達を愛でながらエネルギーをもらっています😊



今までリフォームをして頂いたお客様の中でご興味のある方にグリーンコーディネートのお手伝いもさせて頂いています。グリーン選びから鉢への植え替え、置き場所など、是非ご相談ください😊 グリーンは暮らしに『彩いろどり』を与えてくれます。（廣岡）



うなぎだけじゃない！？土用の丑のヒミツ

夏と言えば “土用の丑の日”

古くから夏の暑さに負けないように滋養強壮としてうなぎを食べる習慣があります。

今年、2025 年は7月 19 日と 31 日だそうです。

今では主にうなぎを食べる日として知られていますが、でも実はうなぎだけじゃないってご存知ですか…？意外な由来や、他にもある“う”のつく食べ物のヒミツをちょっとだけ紹介します！！

実は「土用の丑の日にうなぎを食べよう！」という風習、江戸時代の学者・平賀源内が、あるうなぎ屋さんの相談を受けて考えた“キャッチコピー”だったとか。

「丑の日に“う”のつくものを食べると良い」という言い伝えをうまく利用して、暑い夏に売上を伸ばしたという、今でいうマーケティングの先駆けだったのです！！



“う”のつく食べ物いろいろ紹介🎵

- 梅干し：クエン酸で疲労回復！夏バテ予防にピッタリ！
※ うなぎとの食べ合わせが悪いと言われているのは迷信です。
- うどん：食欲がない時でも食べやすい 冷たくしても温かくしても◎
- 牛（ビーフ）：実はこれも“う”の仲間 スタミナアップに間違いなし！
- 瓜類（きゅうり、スイカ、とうがんなど）：体の熱を冷ましてくれる夏の強い味方



ちなみにこんなものも・・・



うなぎ次郎（うなぎ風かまぼこ）

一正オンラインショップで6P 3,510 円で販売中！

今年も暑いです！

しっかり食べて、たっぷり休んで、

“う”の力を借りて元気に夏を乗り切りましょう！！

今月のそらまめくんの独り言

これから台風シーズンに突入だよ。
屋根だけじゃなくて、ベランダの防水が劣化していると、下の階の天井や壁の中に雨水が入ることもあるんだって！
「ベランダから浸水して雨漏り…」
じつはけっこうある案件。
ウレタンがひび割れたり剥がれていないか、膨れていないかチェックしてみてね。
今のうちにメンテナンスしておくと、安心して過ごせるかも！

弊社ホームページの中で、そらまめ君こと『そら坊』が人知れずつぶやいています。

最近つぶやいたそら坊の独り言をご紹介します♡



ベランダの防水…
考えたことなかったかも！
まずはセルフチェックから
はじめてみましょう♪



ルバーブという野菜をご存じでしょうか？

ルバーブはシベリア原産のタデ科の植物で、一風変わった酸味と香りが特徴のお野菜です。

国内では北海道や長野県にて主に栽培されているとして有名なルバーブでしたが、近年では東金市を中心に千葉県でも栽培が行われています。

見た目はフキやセロリに似た形をしていますが生で食されることはあまりなく、ジャムやソースやドレッシングなど加工をして食べることがほとんど。

お野菜というより果物のような扱いをされることが多いんです。

しかし、葉の部分には有毒成分が含まれているため口にすることは避けなければなりません。

加工する部分はルバーブの茎です。

先日、長野県のスーパーでルバーブを発見し買ってみました。

安心してください。お店では食用とされる茎しか売っていませんよ。

そして早速ジャムにしてみました。

ルバーブを細かく切り砂糖を加え煮ていきます。

水分の多いルバーブは熱を加えるとすぐに形が崩れ、とても簡単にジャムが完成しました！

出来上がりの色はイマイチですが、口に含むと爽やかな甘酸っぱさが広がり独特の風味がクセになる美味しさです。

興味のある方はぜひルバーブを手に入れて作ってみてくださいね。

(私は以前、下総中山のスーパーアイサダさんでルバーブを見かけたことがあります。) 横川



今月のかわいね!!

♪ このコーナーでは、毎月出合った「かわいね!!」をご紹介します♪

夏らしいマダムのお人形

ごきげんなマダム。右足に乗っかっているカニも全然気にしていません。
ビート板をかかえて、意外と泳ぐ気満々！？

