

(株)イッシン リファイン おおがき

お問い合わせ先 〒503-0917 大垣市神田町1-76
フリーダイヤル 0120-361-198

10月10日は
銭湯の日
「浴室リフォーム」
を考える

いつものお風呂が、もっと楽しく、特別に。 理想のバスタイムを毎日。

バスタイムは、一日の疲れを癒したり、明日への活力をチャージしたりする大切な時間。
毎日のお風呂がもっと楽しみになる空間づくりを考えてみませんか？

かんたん診断！

あなたにぴったりのバスルームとは？



まずは、ご検討いただけるような資料をお届けいたします。

資料請求・お問い合わせは当ショップまで



リフォームのことなら
お気軽にショップへ
ご相談ください。

リフォームで解決！あなたの街のPanasonicリフォームClubにおまかせください。

いつもありがとうございます。

こんにちは。猛暑が続いた夏が終わりようやく秋の涼しさを感じる時期となりました。いかがお過ごしでしょうか？ パナソニックの床材“ウスイータ”から今年新しく階段にも施工できる商品が発売されています。既存の床に上貼りする施工なので費用も工期もおさえることができ、リフォームで実際に選ばれるお客様もいらっしゃいます。今回、階段用もできたことでさらに使いやすく豊富な色柄で空間の雰囲気も変えられます。空間づくりのトレンドカラーランキングも合わせて今後の参考にぜひご覧下さい😊

■ Panasonic リフォーム Club 
リファインおおがき (株) イッシン

〒503-0917 大垣市神田町1丁目76



0120-361-198

TEL : 0584-82-3611

FAX : 0584-82-3633



■ Panasonic リフォーム Club

食のアレコレ

味噌を「冷凍保存」するメリット



最近、味噌の「冷凍」保存を耳にしますが、「冷蔵」と比べてどんなメリットがあるのでしょうか。

味噌は発酵食品なので、冷蔵庫で保管していても、日にちが経つにつれ味わいに変化します。そこで、冷蔵ではなく**冷凍保存**をすると、より発酵が遅くなり、菌の増殖や酸化も抑えられることから、より**長期保存が可能**となります。ただし空気に触れていると乾燥や酸化が進むので、できれば保存容器に移し替え、表面にラップをかけておくのがおすすめです。

味噌は水分が少なく塩分濃度が高いので、凍るのは-30℃とされています。家庭用冷凍庫(-18℃前後)では凍らないので扱いやすいです。

味噌の消費がゆっくりめなご家庭はぜひ！

