

なごみの湯 11月イベントカレンダー

年中無休 朝9:00~夜12:00

TEL0480 (22) 1705

日	月	火	水	木	金	土
1	2 山盛り ポテトDay 1.5倍盛り	3	4 キッズDay 小学生以下のお子様 入泉料200円	5 メンズDay 男性のお客様 入泉料550円	6 生ビール 中ジョッキ 880円 350円	7 なごみの日 土日も使える 入泉割引券発給
8	9 店揚げ 増量Day 唐揚げ2個増量	10 会員ポイント 2倍 DAY (220円相当還元)	11 キッズDay 小学生以下のお子様 入泉料200円	12 レディースDay 女性のお客様 入泉料550円	13 焼酎 Day 限定焼酎 300円	14
15 なごみの日 土日も使える 入泉割引券発給	16 山盛り ポテトDay 1.5倍盛り	17 会員ポイント 2倍 DAY (220円相当還元)	18 キッズDay 小学生以下のお子様 入泉料200円	19 メンズDay 男性のお客様 入泉料550円	20 生ビール 中ジョッキ 880円 350円	21 入浴・おむしセット 1,000円 — 1,800円
22	23 なごみの日 土日も使える 入泉割引券発給	24 会員ポイント 2倍 DAY (220円相当還元)	25 キッズDay 小学生以下のお子様 入泉料200円	26 レディースDay 女性のお客様 入泉料550円	27 焼酎 Day 限定焼酎 300円	28
29	30 店揚げ 増量Day 唐揚げ2個増量					

イベント内容は予告なく変更もございますのでご了承ください
 入泉料 大人750円/小人450円 会員になるとさらにお得!

Original Frame & Urethan Panel



株式会社 山中不動産

☎0480 (23) 5111

FAX0480 (23) 5110

新築・リフォームお任せください

〒346-0003

埼玉県久喜市久喜中央3-9-45

Email
ホームページ



株式会社 山中五郎商店

☎0480 (21) 0226

FAX0480 (23) 5110

LPガス・灯油 取扱店

Email
http://www.yamanakafudousan.jp/

(株) 山中 不動産 FPの家
五郎商店

NEWS

2015年11月号

山中不動産 はりきってリフォームしちゃいます!

さて今回は、8月号でもお届けしましたT様邸です。ついに完成致しました!!

さっそく見て行きましょう☆

全体的なイメージはガラリと変わりましたね☆

2階のテラスが無くなり、
下屋 {母屋から差し出た屋根やその下の空間}

が広くなりました! ↓↓↓ 犬走り {軒下の、雨水が浸透ないように設けたコンクリートの部分}

も広がったので使い勝手も良くなりました!



続いては西側です。



こちらは北側。屋根の形が変わり

高くなりましたね。窓の位置や形でイメージが変わりますね!



バルコニーが増設されました。広々として居心地も良さそう☆風通しが良くて気持ちよく過ごせそうですね。



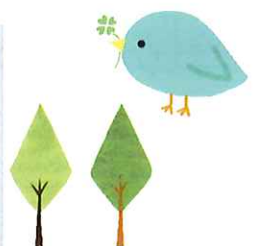
before after



突き当りの押入れを取り払い、廊下を長く取りました。また、FIX窓 {開閉できない採光用窓。FIXとは固定するという意味} になり、明るさ倍増です！居心地だけではなく、使い勝手にもこだわりました。お手洗いは、壁をキッチンパネルに。お手入れがしやすく、いつもピカピカ☆さらに手すりを着けてバリアフリーに。

みんなに優しいお手洗いです。↓↓↓ 洗面化粧台も新しく、大きくなりました。

毎日の身支度も楽しくなりますね！



→ → → こちらは2階です。押入れを全て取り払いました。和室が洋室となり、**広々空間**の出来上がり☆家具の配置を考えるのも楽しみですね♪ 今回の大改造はいかがでしたでしょうか？ **山中不動産**はりきってリフォーム頑張ります！

次回をお楽しみに・・・



また今年もこの季節がやってきました♪毎年ニュースでも話題になりますね。今回は、ボジョレー・ヌーヴォーについてご紹介していきたいと思ひます。ボジョレー・ヌーヴォーとは、フランスのボジョレー地方でその年に収穫された葡萄（ガメイ種）で造るワインの新酒の事なのです。解禁日は、実は毎年決まっています11月の第三木曜日。今年は11月19日という事になりますね。ソムリエの方々からの評価などから出来具合を表すキャッチコピーも話題ですが、今年はどんな感じでしょう。楽しみですね♪ 通常のワインは冷やしすぎると渋みが強く出てしまうのに対し、ボジョレー・ヌーヴォーは冷やして飲む方がおいしいとされています。また、保管についても違いがあります。通常のワインでは寝かせれば味わいが深まると言われますが、ボジョレー・ヌーヴォーの場合は何よりフレッシュさが売り！解禁してから3か月以内がおいしくいただけるようです。それ以上大事に残しておいても価値が半減してしまいますので、早めに楽しみましょう♪

ところで、ヌーヴォーはボジョレー以外にも地方ごとにたくさんあるのをご存知ですか？白のヌーヴォーにも色々あり、ラグラヴ・ヌーヴォーは爽やかですっきり。ロワール地方のミュスカデ・ヌーヴォーは香り豊かで、酸味の効いた清楚系。マコン・ヴィラージュは店頭にも多く見られます。他にもおすすめはたくさん！白やロゼは和食にも合いそうですね☆

TVなどでは主にボジョレー・ヌーヴォーが取り上げられ有名ですが、調べてみるともっといろいろな地方からヌーヴォー達がやってきます。

相性の良い一本に出会えたら嬉しいですね。

