快適で楽しい暮らしを提案する情報誌です

KaNeToMi通信 冨

かねとみ

Vol. 85

夏号

お客様の声

お客様よりうれしい声
をいただきました

ただ今進行中！

○○様邸

村上市で新築中の住宅は瓦葺きが終わり断熱材で覆われ、外壁も張り終わりました。内部では大工さんが造作作業をしています。
お客様と打合せを重ねながら完成していきます。

○様邸

新発田市の新築住宅が上棟しました。構造が組み上がると大安吉日に大工の棟梁が工事中とお客様が住まわれてからの安全を祈願して家の四隅に酒、塩をまきました。これから天井床壁をすべて断熱材で覆い冬暖か、夏涼しい家の完成へと進みます。

楽しい住まい

～食中毒対策編～

食中毒予防で大切なこと！

1. 加熱などできちんと殺菌すること

食中毒は、生肉、生ﾚﾊﾞｰなどの肉類を生で食べたり、加熱不十分な肉類を食べたり、手指や調理器具などを介して菌が付着した食材を生で食べることで発生している場合もあります。しっかり過熱して食べましょう！

食中毒は1年を通じて発生し、「細菌」「ウイルス」「自然毒」などがその原因となっています。特に高温多湿となる梅雨の時期から残暑にかけては、細菌の増殖が活発になるため、細菌による食中毒が発生しやすくなります。菌を繁殖させないことが予防法の１つです。

2. 細菌をつけないようにする

調理や食事の時に、細菌をつけないように、食材に触る前と触った後は必ず手を洗うことは基本です。また調理の際には、生肉、生魚を切ったまな板や包丁でそのまま野菜などを切らないようにしましょう！

食事の際にも、生ものを扱ったﾄﾝｶﾞや箸を使わないようにしましょう！

3. 食中毒にかかりにくいカラダをつくる

日ごろから免疫力を高めていくことも大事な予防法のひとつです。その免疫力のｶｷﾞを握るのが「腸」です。健康な腸内環境はﾋﾞﾌｨｽﾞｽ菌や乳酸菌などの善玉菌が活発に機能しており、食中毒菌や病原菌による感染を予防するほか、発ｶﾞﾝ性物質を抑制する腸内環境を作ります。

腸内の善玉菌を増やすのに効果的な以下の食材を食事に取り入れて食中毒に負けないｶﾗﾀﾞをつくりましょう！

食物繊維が豊富な野菜
さつまいも・切干大根・かぼちゃ・ごぼうたけのこ・ブロッコリー・モロヘイヤ

オリゴ糖を含む食材
大豆・たまねぎ・ごぼう・ねぎ・にんにく・アスパラガス・バナナ

eハウスビルダー
東北電力推奨電化住宅施工店

お客様の気持ちになって誠心誠意
一級建築士事務所　宅地建物取引業　福祉住環境コーディネーター

株式会社 渋谷工務店

〒958-0851　村上市羽黒町7番40号
TEL.0254-52-4760
FAX.0254-53-1410
E-mail：oasis@shibuyakoumuten.co.jp
http：//www.shibuyakoumuten.co.jp/

お客様に感謝

この度は大変お世話になりました。
新居に引っ越してしてから、毎日快適に過ごす事が出来、本当に渋谷工務店さんに依頼して良かったと思っております。
担当の渋谷さんには、土地探しの段階からご尽力いただき、またこちらの疑問や要望への迅速な対応にとても心強く感じていました。
貴社の方々も始めとする、今回携っていただいた大工さん、職人さん、業者さん全ての皆様に感謝しております。ありがとうございました。

モデルハウス モニター募集

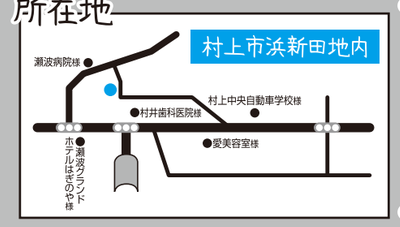
村上市浜新田 地内

1年間展示後お引渡し
土地＋建物＝22,000,000円（税込み）

区画図

NO.12、13販売しています！

所在地

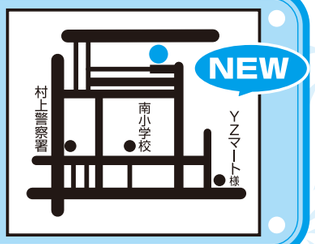


好立地物件(土地)

建築条件付き

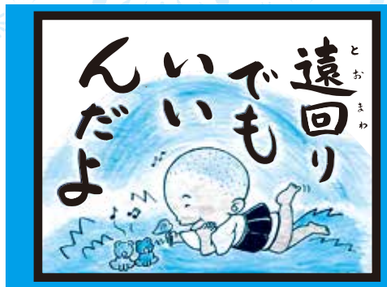
詳しくは
こちらまで

所在地
村上市
飯野３丁目地内
92.86坪　坪70,000円
小学校近く



社員のつぶやき

昨年に引き続き夏の『社員のつぶやき』担当の渋谷です。
昨年は、コロナウィルスの影響で、全国的にイベントやお祭りが中止となり、村上大祭も２年連続の中止となった夏でした。
今年は、コロナ対策を行い、ようやく７月６、７日に無事開催となりました。笛や太鼓やお囃子、やっぱり良いものですね。例年通りとはいきませんでしたが、当たり前にやってきたことができる、喜びを感じるお祭りでした。
また、コロナから一歩前進した感じがします。これから夏本番を迎えるわけですが、コロナに負けず、暑さに負けず、笑顔で頑張っていきましょう。

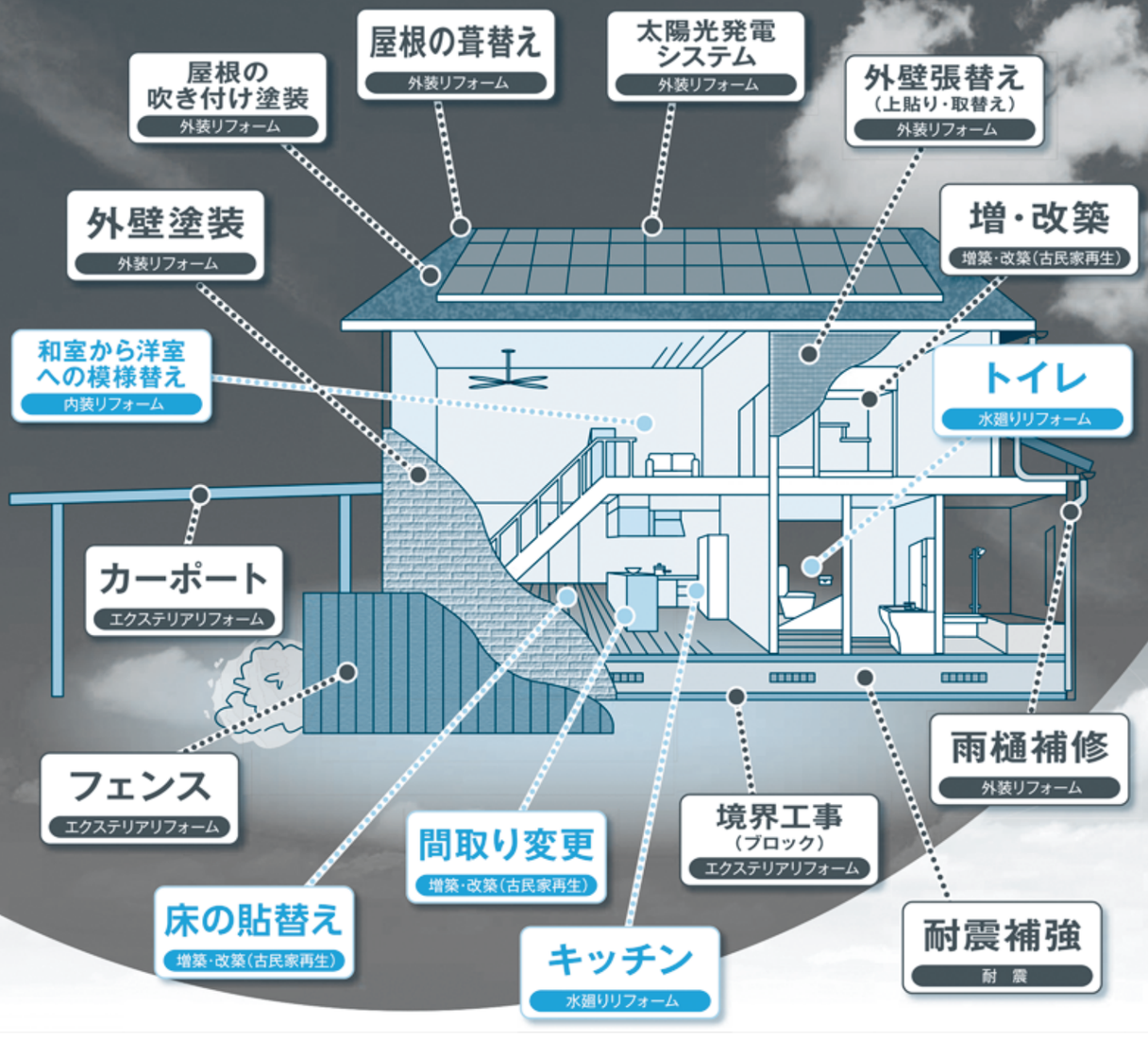


東林寺住職書

SNS SNS SNS

住まいのリフォームは
渋谷工務店にお任せください!

お気軽にご相談ください!



施 工 例

LDK

玄関ホール

廊 下

寝 室

一級建築士事務所　宅地建物取引業者　福祉住環境コーディネーター

株式会社 渋谷工務店

〒950-0851 村上市羽黒町7番40号

TEL.0254-52-4760