

LIXIL 新発売協賛モニター企画



使いやすさを美しく。そして暮らしを心地よく。《アレスタ》
システムキッチン『ALESTA』 2014年5月受注開始 6月より順次納材

収納量にこだわった「ロングスライド引き出し」奥のものも出し入れ簡単。
 普段のお手入れを楽にした「よごれんフード」等
 デザインと清掃性にこだわった「キレイシンク・ラクリンスINK」等

人造大理石ならではのやさしい質感を活かしたデザインに加え、隠し目隠し機能で目立たないシンク加工でお手入れ簡単！

ワークトップとの縫い目や排水口など、お掃除しにくいポイントの形状を見直すことで、毎日のお手入れをラクにしたシンクです。

LIXILが使い勝手にこだわってつくったシステムキッチン「ALESTA」の新発売を記念して
特別限定モニター価格(商品価格50%OFF)でお届けします!
 (本社・グリーンヒル 先着各1セット)

写真の商品価格:1,131,800円(税別)
 ☆実際の商品はLIXILショールームで! ☆



上質な素材、多彩な機能、そして美しいしつらえ。《ルミス》
洗面化粧台『LUMISIS』 2014年5月受注開始

上質な洗面空間を創る人造大理石「ラピシアカウンター」
 排水口の底までお掃除カンタン「ソコまでまなし排水口」
 排水口の底まで、お掃除カンタン。

新材料「ラピシア」は、大柄な目模様が入った、より大理石らしさを主張した素材です。

と排水栓を外して
 と髪・ゴミを捨てて
 と底をスポンジで拭くだけ

ソコまでまなし排水口

LIXILが使い勝手にこだわってつくった洗面化粧台「LUMISIS」の新発売を記念して
特別限定モニター価格(商品価格40%OFF)でお届けします!
 (本社・グリーンヒル 先着各1セット)

写真の商品価格:533,100円(税別)
 ☆実際の商品はLIXILショールームで! ☆



■ 展示場所のご案内

LIXIL 滋賀ショールーム

〒525-0035 滋賀県草津市西草津2-3-8
 TEL:077-565-1794 FAX:077-565-1741

●営業時間:午前10時～午後5時 ●休館日:毎週水曜日(祝日の場合は営業)・夏期・年末年始
 ※ カタログ掲載の中からご自由にお選び頂けます。(オーダー品は除きます。)
 ※ 別途工事費が必要です。商品のみ販売は行っていません。
 ※ 商品出荷は6月からとなります。
 ※ 本企画は弊社とLIXILの特別企画です。ショールーム訪問時は「共和のキャンペーンの件」と担当(山田)にお伝え下さい。



掲載内容及び写真・図版の無断転載はかたくお断りします。(許可なく転載・流用した場合、損害賠償が発生します。)

PRPSCO-140425-057

▼お問い合わせは

新築 600 棟、リフォーム 10000 件の実績

SINCE 1947 **共和木材工業株式会社**
 本社 大津市下阪本1丁目43-15 一級建築士事務所

製材 新建材 住宅設備機器販売
 新築・増改築・各種リフォーム 設計・施工
 TEL 077-578-0076

グリーンヒル営業所

営業所 草津市若草5丁目8-6

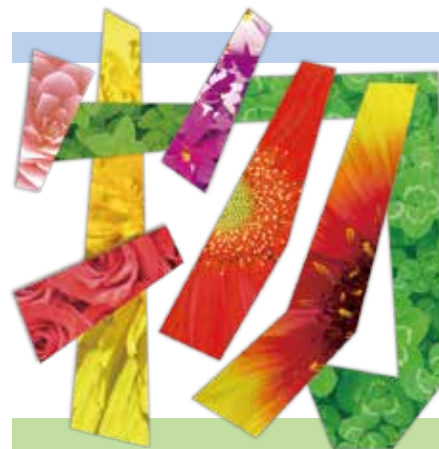
TEL 077-562-8540

滋賀県知事許可(特-23)11181号 住宅性能保証登録番号10034639 滋賀県勤労者住宅生活協同組合工事指定店



見積り・点検は無料!
 お気軽にお申し付け
 ください!

kyowanoie で 検索



を

大切にしよう新聞

2014.6
 JUNE

「物」の先には「事」がある。事の先には「つながり」がある。
 あり余っているから、すぐお金で買えるから、いつでもどこにでも捨てられるから。
 そんな社会と暮らすが、本当に望んだものなのか、快適なのか。
 これからはまず疑おう。それには、きちんとして、わかりやすく一流の物差しがいる。
 その物差しは、風土と季節、文化的、伝統的がいい。
 みんなに共通で、しかも変わることがないから。日本人なら毎日の生活の中で使いこなせるから。

あめふり
 あめあめ ふれふれ かあさんが
 じゃのめで おむかい うれしいな
 ピッチピッチ チャップチャップ ランランラン



大正14年
 作詞・北原白秋
 作曲・中山晋平

懐かしさに、和んでください。
 「日本のうたを、口ずさむ」



行事でキリリ。
 「夏越の祓」を
 「茅の輪くぐり」で



美味求旬
 鮎

6月30日、いつもの神社に茅(ちがや)で作られた大きな輪っかが現れたら、それは「夏越の祓」。この輪をくぐると災いは払われ、新鮮な自分に生まれ変わる—そんな「転生」の意味合いがあるのです。輪のくぐり方には決まりがありますので、ご興味のある方はネットにアクセスしてみてください。

6月と言えば「鮎解禁!」塩焼きが夏の到来を告げます。川によって味が違うとされ、きゅうりに似た独特の香りがするので「香魚」が別名。骨ごと食べられるので、カルシウムやリンを豊富に摂取できます。