

2025年 秋号

MIYANO通信

朝夕の空気に、秋の気配がふんわりと漂い始めました。

秋はふと立ち止まって振り返る季節でもありますね。

夏の疲れを癒し、冬を迎える準備を始めるこの時期

住まいも「ちょっとした見直し」や「ささやかな快適さ」が

大きな安心につながることもあります。

今号では、秋から冬にかけての住まいの整え方々

に地よい暮らしのヒントをお届けします●

うちカフェメニューでホッと一息つきながらご覧いただければ幸いです♪

うちカフェ 焼きりんごのヨーグルトパフェ

材料 (2人分) :

りんご 1/2個

バター 5g

砂糖 小じ2

シナモン 少々 (お好みで)

プレーンヨーグルト 適量

グラノーラやナッツ 適量

作り方:

① 薄くスライスしたりんごを
アイラップ  に入れ
レンジで5分チンする

② リンゴが柔らかくなった
アイラップに「バター・砂糖
シナモン」をカラエたら袋を
クチュクチュ 

③ カップにヨーグルト・グラノーラ

②の焼きりんごを重ねて
完成!



※アイラップは冷凍庫から取り出し120℃の湯せんや電子レンジでの加熱、調理まで可能なポリ袋で、災害時も大活躍!!

秋の住まい、そろそろ整えどき!

夏の疲れが残る家に、少しでも手を入れて
秋を快適に迎える準備、はじめませんか?

住まいの秋じたくポイント

★網戸・窓の掃除で気持ちよく秋の風を♪

★床のベタつき...ワックスがけでさらさら快適に

★カーテンやラグを秋色&厚手に衣替え

★外まわり (屋根・外壁・雨どい) を軽くチェック → 台風に向けて点検を。

★暖房を使う前に、フィルター掃除をしておく◎

★照明の色や配置を変えて「あたたかみ」を演出

★押入れや収納の湿気対策も忘れずに!

隙間風には、
国の補助金を活用できる
窓リフォームを検討して
みてください。

大型補助金は
今年末までの
最終年!!



難しい場合は弊社の
ドローン点検をご依頼ください。



暮らしの中で「なんとなく不便だな」と感じることに気づいたら、それは見直しのサインかもしれません。

小さな違和感を手放すことが、心地よさへの第一歩です。

ふたつの相談会を利用して、まずは「何に困っているのか」ご相談ください!

どちらの相談会も ☎ 0120-414-685 にてご予約お待ちしております♪

LIXIL 京都ショールームでの相談会

詳しくはコチラから⇒

住まいのことなら
LIXILリフォームショップ
宮野商事

弊社ショールームでの相談会

詳しくはコチラから⇒

<ご予約必須>

リクシル リフォームフェス

開催日

9 / 27 土 10:00
17:00

場所: LIXIL 京都ショールーム

京都市中京区御池通兩替町上ル龍池超448-1

秋の
リフォームフェス

2025年10月3日(金)~11月28日(金)

2025

同封のチラシを
ご覧ください!

<ご予約優先>

特別相談会

開催日

10 / 3 金 10:00
17:00
10 / 4 土 10:00
17:00

場所: LIXILリフォームショップ宮野商事

1階ショールーム

いつもありがとうございます。

宮野商事のニュースを新聞風に
まとめました！

この新聞に関する
お問い合わせは
㈱宮野商事まで

みやの新聞

2025 年 9 月 1 日 発行

号外

ゴールド認定・気をひきしめて



第一号認定
液化石油ガス販売事業者

今年5月、㈱宮野商事（本社・京都市左京区岩倉）は2022～2024年度に補助金を利用してLPWA集中監視システムを77.3%（稼働ベース）に設置、今年5月に【ゴールド保安認定事業者】に認定された。京都市では、初のゴールド認定となり、京都府下では、ゴールド認定が3件、シルバー認定1件となった。

「認定」する制度です。「ゴールド認定」を機に、保安体制をさらに強化し、地域とお客様の安全に一層貢献する決意を新たにしました。」

宮野商事！京都市初



注意：湯沸かしモード機能はメーカーや機種によってご希望の時間設定ができないものもございます。

撮影日記

毎日食べている玄米の炊きかたの紹介動画を撮影しました！

タイトルは



20分で玄米！？

玄米炊きに時間かけてませんか？

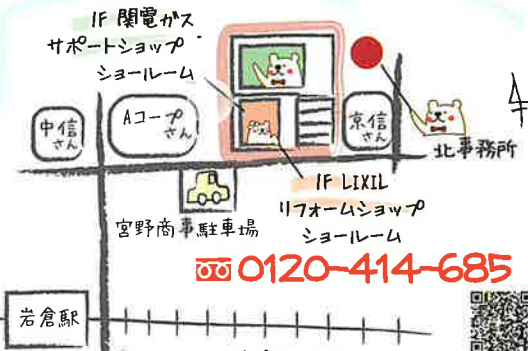
玄米ライフ、
楽しんでます♪

うちでは毎日、圧力鍋で玄米を炊いています。
使ってるのはノーリツのビルトインコンロ「Nest」

便利な機能がたくさんあって、その中でも「湯沸かしモード」を使うと、簡単に美味しく炊けるので重宝しています。湯沸かしモードは本来、お湯が沸かすときに使う機能ですが、煮物をするときにも使うこともできます。でもこの前、いつものように炊いてたら、設定した時間より早くエラーが出て火が消えちゃってビックリ！調べたら、「これ以上加熱すると焦げるよ！」ってコンロが気を利かせて火を止めてくれたみたい（焦げ付き防止機能だそう）。ふたを開けてみたら、玄米はちゃんと美味しく炊けてて一安心。毎回同じようにやっても、水の量とか気温の違いで微妙に仕上がりが変わるんだな～って改めて思いました。それからは設定を14分に改めました。蒸らす時間やオモリが落ちる時間も含めて20分ほどで仕上がりました。米のタイプもあるので設定時間は数回炊いてみて微調整が必要です。良かったら動画をみて下さいね！



動画
良かったら
見てね！↓



京都市左京区岩倉中野401
ホームページ <http://www.miyano-shoji.co.jp>

(株)宮野商事 ☎ 0120-00-5897

今年も、宮野商事感謝祭&関電ガスフェア計画！！