

キッチンをもっと使いやすく

+ プラス +
アイデア

たっぷりストックできる床下収納

パナソニック
[床下収納ユニット(スライドタイプ)]

スライド式だから、開口幅の
2～3倍収納できます

連結した収納ボックスを前後にスライド
させることで、目的の収納物をラクに
探し出せます。開口幅は450mmタイプと
600mmタイプがあり、収納ユニットは2連と
3連から選べます。

※この商品は1階用として設計されており、階下への転落、落下のおそれ
があるため、2階以上には設置しないでください。

床開口寸法にあわせた床下収納ユニットが選べます。

2連



3連



※枠厚 21mm は対応できません。

※商品にはフタ仕上げ材は含んでおりません。別途ご用意ください。

※スライドタイプ設置の場合は、スライドスペースが必要なためフタ板と収納ボックスに空間が発生します。

※高気密・高断熱対応はしていません。

▶詳しくはWEBサイトをご覧ください sumai.panasonic.jp/interior/miriyo/yukashita/



※中フタはスライドタイプのみに付属しています。



連結した収納ボックスは軽い力でスライド操作が
可能。開口部に次々と収納ボックスがあらわれます。



※イメージ
イラストです。

収納ボックスを取り外せば、
床下点検口にもなります。

西海市西彼町大串郷
もみの木の家

モデルハウス

見学会

1/21(土)・22(日)

新春ご予約特典

ご予約にてご見学のお客様へ先着で
新春福袋+QUOカード(¥1,000分)をプレゼント!!
※数に限りがございます。

完全ご予約制
どなたでも安心して
ご見学頂けます

①10:00～11:30
②13:00～14:30 株式会社市場建築
③16:00～17:30 ☎ 0959-28-1234



ご予約フォーム

もみの木が持つ力で、
健康な日々をお届けしたい。



浮造りの床

木目の固い部分を残し、柔らかい部分を
ブラシで削る事により木目の凹凸を
強調します。また、夏サラッと、冬はヒヤッ
としないのが特徴で足の裏がとても気持ち
いいです。



深呼吸のできる家

もみの木から発散されるフィトンチッドには空気中の有害物質を浄化
する作用と消臭効果があります。空気中に長時間存在する「ホルムアル
デヒド」には抗菌・精神安定などの効果があります。

快適に過ごせる湿度

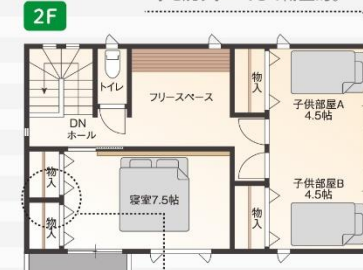
自然乾燥させたもみの木は部屋の湿度が高くなると水分を吸収し、
乾燥すると水分を吐き出す調湿効果があります。
雨の日でも、ひとが快適に感じる湿度50%～60%を保ち、ダニやカビ
などの発生やウィルスの飛散を防ぎます。

ただいま収納

お子様の学校道具など置いてリビングが片付く。

ホールの手洗い

リビングに入る前にしっかりと
手を洗う事ができて衛生的。



キッチン収納

冷蔵庫も隠せる大容量収納。
引き戸が付いているので
見た目もスッキリ。

物入・クローゼット

もみの木を使用した調湿
消臭性能が高いクローゼット。



建てた後も、末永いお付き合い

株式会社市場建築

〒851-3406長崎県西海市西彼町島加郷8-7

お気軽にお問合せ下さい (9:00～18:00 水曜定休)

☎ 0959-28-1234

E-Mail official@ichiba-k.com



もみの木の家「特別番組」テレビ放送

テレビ長崎

2023年1月28日(土)
16:55～17:25 ※予定

ホームページにて最新情報配信中! <https://www.ichiba-k.com/> 市場建築 公式SNSもチェック!

<https://www.ichiba-k.com/>

市場建築



大勢で楽しむ
レシピ

カレー豆乳鍋

🍲 熱量 347kcal (1人分)

■材料(4人分)

とりもも肉……………400g
にんじん……………100g
かぶ……………4個(400g)
長いも……………400g
ねぎ……………1本
だし……………1ℓ
カレー粉……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ1
塩……………少々
カレーパウダー……………40g
豆乳……………100ml

ガラムマサラ(あれば)…少々

レシピ提供: ベターホームのお料理教室 <https://www.betterhome.jp> 料理写真: 中里 一暁

■作り方

- 1 とり肉はひと口大に切ります。
- 2 にんじんは皮をむき、5mm厚さの半月切りにします。
かぶは茎を2～3cm残し、縦に6つ割りにし、皮をむき
ます。長いもは1cm厚さの輪切りにし、皮をむき
ます。ねぎは7～8mm幅の斜め切りにします。
- 3 Aを鍋に入れ、火にかけます。煮立ったら、1、2を
加えて煮ます。とり肉に火が通ったら、ガラムマサラを
加えます。



お鍋の
シメも楽しみ!