



## WOODTEC ライブナチュラルプラス for Dog



今回は、朝日ウッドテック(株)の無垢床の豊富なラインナップの中から、ライブナチュラルプラス for DOGをご紹介します！小型犬がいらっしゃる方におすすめです！



### 滑りにくさ比較実験

小型犬の体重、足の肉球や毛を想定し、重さ 5kg の試験体に麻織物と発砲ゴムシートを設置面に装着し、滑りにくさの比較実験を行いました。当社の一般フローリングに比べ、防滑塗装を施したライブナチュラル for Dog は比較実験結果のような違いがあります。※特定の環境下での実験結果です。滑りにくさは温度などによって、変化します。

#### 試験体



重さ5kgの試験体  
小型犬の体重を想定

設置面  
犬の肉球と毛を想定

フローリング架台

フローリング2種  
貼り分け

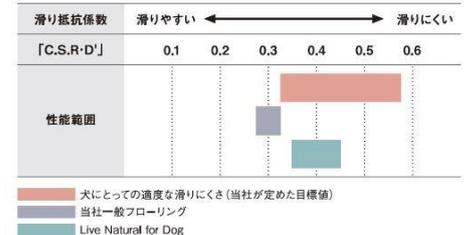
### 比較実験結果



当社一般フローリング

Live Natural for Dog

犬にとっての適度な滑りにくさは、犬のすべりを表す物理量を「C.S.R・D」で算出します。「C.S.R・D」とは「Coefficient Slip Resistance・Dog」略で、係数が大きいほどすべりにくくなります。防滑塗装は「C.S.R・D」が当社が定めた目標値をクリアするよう、適度な滑りにくさで、安全かつ快適な塗装を目指しました。



## 天然木ならではのぬくもりに、犬にやさしい滑りにくさをプラスした上貼り可能な突板フローリング

小型犬に多く見られる疾患である「膝蓋骨脱臼」は滑り対策と足裏ケアが効果的と言われています。一般的なフローリングでは犬の膝に負担がかかります。ライブナチュラル for Dog は小型犬の足腰に負担がかかりにくい適度な滑りにくさを持たせました。また、木肌そのものの感触と耐久性を両立した塗装仕上げとなっており、天然木だけがもつ高級感と温かさにもこだわりながら、犬にやさしい滑りにくさを実現しています。

## 福光組のInstagram配信スタート。フォローしてね！



※お知らせ 2024年1月より本紙の配布を終了いたします。(郵送は引き続き行います) 最新のつくろう通信は、デジタル版として、福光組ホームページに毎月掲載いたします。

お見積り無料です！！お気軽にご相談ください！！

TEL 0120-0120-246-293

<http://www.fukumitsugumi.jp>

e-mail [f-gumi@fukumitsugumi.jp](mailto:f-gumi@fukumitsugumi.jp)



株式会社福光組

夢樹の家  
Dream & Gentle Life



福光組 Fリフォーム

検索

少しの工夫で  
おうちが快適!

## 住まいのスッキリ!! “収納”術

家計の節約になる賢いストックの仕方

値上げラッシュが続き、買いだめする方も増えています。節約につながる購入時のコツや収納法をアドバイスします。

●**購入時のコツ**：普段使わない物や、消費サイクル以上の量を購入すると余らせてしまうことも。まとめ買いはトイレトペーパーなど生活必需品が最適。消費期限のある物は避けるか、サラダ油などよく使う物に。

●**収納のコツ**：どこに、何が、どのくらいあるのか、把握できるようにすることが大切。「ストックする場所を決める」「決めた場所以外に収納しない」「買い物前に収納を確認。スマホで撮影するのも◎」「ストック場所に収まる量だけを購入する」の4点を心がけて。



イラスト：福井典子

野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー。親・子の片づけマスターインストラクター。自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお宅へ伺ってのお片付けサポートを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガナイザー2級。オフィシャルブログ：<https://ameblo.jp/nomunomuuk/>

## 暮らしの知恵袋

### パスタを上手に作るコツ

家庭の料理の定番メニューともなっているパスタ。乾麺は長期保存しやすく、さまざまなアレンジもできるので、献立に迷ったときにも便利。そこで、パスタを上手に仕上げるコツを紹介します。

●「アルデンテ」と聞くことがよくありますが、これはパスタのちょうどよい茹で加減を示す言葉。指でちぎってみて、断面に針のような芯が白く残っている状態がアルデンテです。この状態で熱いソースと絡めればほどよい食感に。ただし冷製パスタの場合は、芯がなくなるまでしっかり茹でましょう。その後、氷水で冷やすとアルデンテの状態に戻ります。

●パスタを茹でながらソースを調理するときは、パスタよりソースを少し早く仕上げるようにしましょう。アルデンテに茹でたパスタは、ソースの火を止めてから、余熱でさっと和える程度がベスト。美味しい仕上がりになります。

## 今日の晩ごはん

### 鮭のかりかり衣卵マヨ添え



#### 材料 4人分

- 生鮭(切り身) ..... 4枚
- ジャがいも ..... 2個
- コーンスターチ ..... 大さじ2
- バター ..... 40g
- 塩、黒胡椒 ..... 適量
- オリーブ油 ..... 大さじ1
- ゆで卵 ..... 2個

#### [A]

- マヨネーズ ..... 大さじ2
- 塩、黒胡椒 ..... 適量
- ピクルス(みじん切り) ..... 大さじ2
- 粒マスタード ..... 小さじ1

- ① ジャがいもを千切りにしてコーンスターチをまぶす。バターは溶かして加え、塩、黒胡椒を振る。
- ② 鮭を一口大にカットし、塩、黒胡椒を振り、①を両面につける。
- ③ 熱したフライパンにオリーブ油を加え、②を両面焼き色がつくまで焼く。
- ④ ゆで卵をボウルに入れてフォークの背で潰し、【A】を加えて混ぜる。
- ⑤ ③を器に盛り付けて生野菜を添える。④のソースで召し上がれ。



## 従業員を募集しています!



◎当社と一緒に働いていただける方を募集しております。経験者は優遇いたします。  
詳しくは 0763-52-1075 「総務部」までお訪ねください。