

リフォーム工事

豊橋市小向町 新珠ラーメン様

外観

店内入口の花壇を撤去し、ポーチを増設しました。底が長くなったことで、雨の日の出入りも濡れにくくなりました。スロープの勾配は緩やかになり、滑りにくい素材で仕上げました。



★リニューアル記念★

餃子 大 1人前サービス券

店内で500円以上お食事に使用可



※有効期限：2023年8月25日～9月30日

※本券1枚につき1回限り有効です

※売切れ時は代替メニューにてご提供

受け継がれた店舗をリフォーム

弊社の協力会社であるガス会社さんから『新珠』様のリフォームのお話をいただきました。現在の建物は1985年に一幸建設で建築した店舗併用住宅で、その後増築しています。大将にお子さんが生まれたのをきっかけに、店舗と住宅部分の両方をリフォームしようと計画していました。元のお店の雰囲気を保ちながら、現在のお客様の層にあわせたレイアウトになるように、お施主様と何度も打合せを繰り返し、決めていきました。みんなに親しまれ、これからもずっと地元で愛されるお店です。

before

after

before

after

個室→小上がり

個室として使用していたスペースを小上がりの座席に変更しました。

before

after

ホール

レジカウンターを入口正面に配置したことで、お客様の出入りや待ち人数がわかりやすくなりました。

1974年創業。家庭的な中華料理が楽しめる、地域の皆様に愛されたお店です。しっかりとした味付けの「餃子」はキャベツがたくさん入っていておすすめです。「炒飯」は具材の味が濃く癖になる美味さ。「味噌ラーメン」は濃いめで、コクがあり、中華麺によく合います。

新珠ラーメン

ファミリーマート豊橋小向店

GU

かもめ通り

蒲郡街道

before

after

客席

小上がり席と半楕円形のダイニングテーブルから、ベンチシート席とカウンター席に変更しました。カウンター席は、大きなテーブルを必要とされないお客様やお一人様で来店されたお客さまが気軽に利用でき、省スペースで座席数を確保できるので、回転率を下げることなく運営できます。

窓

店舗の外窓はそのままに、室内側に断熱性能が高い内窓を設置しました。

before

after

厨房

厨房の面積は小さくなりましたが、何度も打ち合わせを重ね、調理の工程ごとに動線を考え、工夫しました。厨房機器の大部分は以前から使用しているものを設置しました。

before

after

トイレ

男子トイレは和式からシャワー機能も備えた洋式に取り替えました。男女別々だった入口をひとつにまとめたことで、すっきりとした配置になり、暗かった雰囲気が明るくなりました。

before

after

360° カメラで観るリフォーム見学会

実際にリフォーム物件の現場に行かなくてもお気軽にリフォームのビフォーアフターをご覧ください。リフォーム物件の概要（建物種別、築年数、リフォーム部位、家族構成など）やお客様のご要望に対しての弊社担当者の考えなどもお伝えいたします。

ご参加方法は、

- ① 一幸建設スタッフがお客様宅に訪問してご説明
 - ② お客様に一幸建設にご来社いただきご説明
 - ③ ZOOMをつないでオンラインによるご説明
- 以上、お客様のご要望に合わせて対応させていただきます。
①、②の場合はVRゴーグルを装着しても体験いただけます。



お申込みは
こちらの
QRコードから



お知らせ



相続・高齢者向け住宅へのご入居・転勤など、空き家となる理由はさまざま…

空き家の管理や将来について、**お悩み**ではありませんか？



定期的に自分で
管理するのが負担…



空き家の所在地が遠くて
自分では通えない…



将来売却したほうがよいのか
悩んでいる

空き家の管理 こんな**心配**や**不安**は多いはず



そんなときは**日本空き家サポート**がお役に立ちます。
管理作業の様子をWEB上で手軽に動画で確認できる、他社にはないサービスです。

空き家管理でお困りの方はお気軽にお問い合わせください。
不動産担当：筒井



いつもを、幸せに。

LIXIL

ミーレ製食器洗い機

Miele

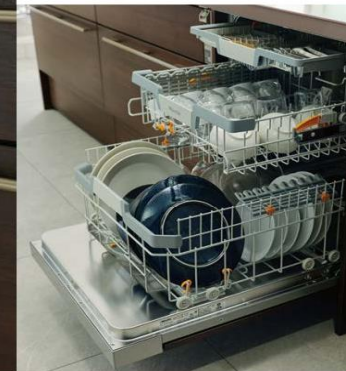
キッチンセット割 キャンペーン



ご成約期間
2023 6/1 (木)
|
2024 3/29 (金)



ミーレ製食器洗い機
スペシャルサイトは
こちら



圧倒的な洗浄力。



感動の大容量。



ノクト



システムキッチン「リシェルS1」または「ノクト」とミーレ製食器洗い機を
セットでご成約いただいた方は

もれなく

¥100,000 お得に
なります!!

※住宅会社様向け契約商品の一部は対象外となる場合がございます。

メーカー希望小売価格より

かんたんレシピ

茗荷と生姜のカペッリーニ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットド
キヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほ
かで料理を学び独立。身近な食材で
手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

極細のパスタ・カペッリーニを使った、茗荷と生姜の香りや味わいがさわやかなメニュー。暑い夏にもぴったりです♪



材料

(2人分)

- カペッリーニ…100g、茗荷…3本、すし酢…大さじ2、甘酢生姜…20g、生ハム…40g、ミント・ディル…適量
- A: レモン汁…1個分、オリーブオイル…大さじ2、塩・コショウ…適量

- ① 茗荷は縦に2等分し、すし酢にひと晩漬け込む。
- ② ①を斜め薄切りにする。甘酢生姜はせん切りに、ミント・ディルは葉を摘み、生ハムとともにすべてを合わせる。
- ③ Aを合わせ、②に加えてざっくりと混ぜ合わせる。
- ④ たっぷりの湯に塩を加え、カペッリーニを茹で、冷水でしめて水気をしっかりと取り、③に合わせる。
- ⑤ 器に盛りつけ、オリーブオイル(分量外)をかけ、黒コショウをふる。

※カペッリーニは茹で時間が短いので、具材を先に用意しましょう。
※茗荷のすし酢漬けは多めに作れば、添え物などにも活用できます。
※日本では「カペリーニ」という表記もありますが正しくは「カペッリーニ」です。