



TOTO シンラ



光の演出によって、バスルームは空間の趣までを変えます。時間帯や気分にあわせて、心地よい明かりに調整。間接照明を効果的に使って自分好みのバスルームにすることが出来ます。

光の演出によって、バスルームは空間の趣までを変えます。時間帯や気分にあわせて、心地よい明かりに調整。間接照明を効果的に使って自分好みのバスルームにすることが出来ます。



こだわりの照明



照明はこちら

自宅で楽しむ肩湯・腰湯

肩湯・腰湯が楽しめる機能がついたユニットバス

肩こりも冷え性も肩湯で解消

肩こりの原因のほとんどは血行不良です。首元を温める事で血行がよくなります。それには、肩湯が効果的です

首元を温める肩湯

肩湯は、浴槽の上部から首や肩まわりにかけてたつぷりの水流で身体のみずみずまで温めてくれます。首まわりを温める事により血行がよくなり肩こりが和らぎます。又疲労回復や冷え性改善につながります。上半身が冷えがちの半身浴でも肩湯を同時使用すれば全身をしっかりと温めてストレス解消にもつながります

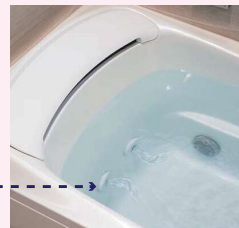
適度な刺激のジェットバスで身も心もほぐれる気持ちいい腰湯

ランダムな曲線で円を描くように噴出されるジェットバス水流が腰を中心に広範囲に変化にとんだ刺激で心地よいリラックス感が得られます。



腰湯

お好みの強さに調節できます



肩湯



手洗い革命 キレイスト takagi

洗面用水栓



WU100MN ¥32,780(税込)

※取替ができない水栓がありますのでお問合せ下さい



詳しくはこちら

洗浄力約 40%アップ



つけ置き前



つけ置き 5 分後

5分間でもう落ちていきます

洗浄力約 3.5 倍



従来の水栓

キレイスト

キレイスト

新型コロナウイルスの脅威と共存していかねばならないこの時代、手洗いはより身近で重要なものとなりました。「キレイスト」はナノサイズの気泡「サイクロンバブルミストシャワー」を搭載した洗面水栓です。従来の水栓と比べて約3.5倍のパワフルな洗浄力でより少ない水流量でも汚れを素早く落とします。

つけ置き洗い

今の時代の必需品のマスクなどはつけ置き洗いをしたいものです。「キレイスト」の水を使えば、洗剤の浸透を促進するのでつけ置き洗いの効果が約40%アップします

今年もよろしくお祈いします



社員一同

新春お年玉

期間中 1 万円以上お買い上げの方に
クオカード 500 円分プレゼント

プレゼント! もれなく

2022 年 1 月 5 日 ~ 1 月 28 日



行くぞ！
笑顔の

リフォームチーム



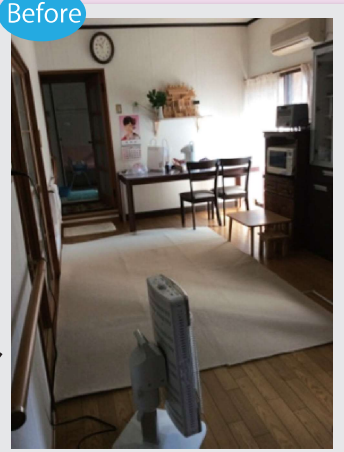
今月は、寒い冬におススメの床暖房。
足元からくる自然のあたたかさは最高です



ダイニングキッチンがとても寒いので床暖房にしました。足元からくるあたたかさはまるで陽だまりのようなあたたかさです。これで寒い冬も快適に過ごせます。



Before



After



温水パネル

床に温水パネルを敷いていきます

完成



温水パネルの上に床暖房専用の床材を貼って完成です

今話題の

料理がはかどる「アイレベル収納」

邪魔にならない収納

必要な時だけ引き下ろして使える

よく使う調味料やツール類は手元に置きたいもの。この「アイレベル収納」はちょうど作業中にもっとも手の届きやすい位置にあるので必要な物をサッと取り出してお料理がスイスイはかどります。使い終われば元の位置にすぐ戻せるので作業スペースもスッキリになります。



タカラ アイラック
間口 30 cm ¥25,900 (税抜) ~

BAMBOO Cafe (カフェ)

期間限定スコーン

「ほうじ茶と甘納豆」

好評発売中！

営業日：金曜日・土曜日

11:00~16:00



COCOLABO Kitchen (料理教室)

料理・パン・ケーキの教室

初心者大歓迎 3,300 円~

詳細は HP または SNS をご覧ください



【お問い合わせ】095-861-1600
住所：長崎市竹の久保町 17-17 ユートピアビル 2F
Instagram: cocolabo_bamboo_official
Facebook: バンブーカフェ&ココラボキッチン



KTN テレビ長崎「マルっと！」に料理講師として出演中！
過去に放送したレシピをご紹介します

里芋とベーコンの 洋風炊き込みごはん

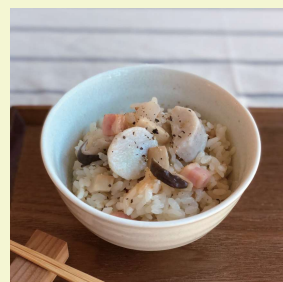
1. 里芋は皮をむき一口大に切る。ベーコンブロック・玉ねぎ・エリンギは 1cm 角の角切りにする。
2. 炊飯器に水気を切った米・コンソメ・塩を入れ、目盛に合わせて水加減し、その上に里芋をのせる。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコン・玉ねぎ・エリンギを炒める。
4. 焼き色が付いたら②に広げて加え、炊く。
5. 炊き上がったら黒こしょうを振り、切り混ぜて器に盛る。

材料

米	2 合	コンソメ	大さじ 1/2
里芋 (赤芽)	約 300g	塩	小さじ 1/4
ベーコンブロック	80g	黒こしょう	少々
玉ねぎ	60g		
エリンギ	1P(100g)		
オリーブ油	小さじ 1		



↑ 動画はこちら



LINE 始めました



公式 LINE



株式会社ユートピア

ユートピア公式 LINE

友だち募集中！



公式 HP 株式会社ユートピア

株式会社 ユートピア COCOLABO

〒852-8014 長崎市竹の久保町 17 番 17 号

☎ 095-861-0840

FAX 095-861-0800

http://www.e-utopia.jp

E-mail: gas@e-utopia.jp

0120-39-1721

