



相互住宅 株式会社

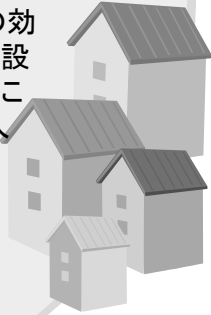
〒290-0054
市原市五井中央東1丁目8番地1

TEL 0436 (24) 7710
FAX 0436 (24) 7869



家づくり用語集 ～間取り・デザイン～

●坪庭
本来は、町家づくりの住宅における母屋と離れの間にある庭を指しましたが、最近は建物の内部に光や風を取り入れるための庭全般をさすことが多いです。特に住宅が密集した地域では、採光を確保するための効果的なプラン。浴室の隣に坪庭を設け、窓越しに戸外の風景を楽しむことが出来る「バスコートプラン」も人気です。



住まいる通信 10月号

相互住宅は、お客様に良い建物と良いサービスを常に提供出来るように、日本全国100社以上からなる住宅創造ネットワーク「フォーセンスクラブ」に加入しています。一ヶ月に何回か研修会があり、設計デザイン研修会・仕入価格ダウン研修会・商品開発研修会・営業住宅ローン研修会などを定期的に受けるため東京まで足を運び勉強しております。

なぜ、東京まで勉強しに行くのかと言うと、当社の地元である市原市の業者との情報交換の場があまりない...というか、ライバルになる為あまり詳しく聞けない！と言うのが現状であります。そうやって来ると、情報が不足してきてデザインや設備の流行、お客様のニーズ、他社の動向など住宅会社として必要な情報・知識が得られないという状況になってしまいます。それではお客様に支持される会社にはなれないと思うので、必ず定期的に研修会を受講しております。これからもお客様に良い建物と良いサービスを提供できる様に努力していきますので、宜しくお願い致します。



相互住宅株式会社
代表取締役
横田 俊司

目次:	
食の旬暦	1
家づくりのワンポイント	1
アドバイス	2
暮らしのマナー	2
しあわせ工務店	3
住まいのヒント	3
暮らしの歳時記	4
おうちがしあわせ	4

【社長のプライベート日記】←ホームページにも記載しております。
9/13(日)市原市秋季大会一回戦がありました。
最近、久しぶりの公式戦なので、何とか勝利と思っておりましたが、2対6で敗れてしまいました。息子はベンチでしたが、一生懸命応援していました。相手は6年生主体のチーム、こちらは5年生主体の一部4年生ですので、客観的に見ると順当に相手が勝ったということになってしまいました。番狂わせをしたかっただけですが残念でした。また息子と練習してスタメンで出られるようになりたいと思います。(横田)

おうちがしあわせ 一ちよこっと掃除でいつも気持ち良い空間をー

住まいのお掃除はどうしていますか？毎日掃除するのは大変ですが、とても汚れてしまったり、散らかってからは気分も滅入ってしまいますね。そこで、おすすめなのは毎日の「ちよこっと掃除」です。自分なりの「これはやろう」という事を決めて書き出してみましょう。例えば...

【帰宅した時】

- 靴ははしまう。または揃える
- 鍵などの小物や郵便物は定位置に置く

【台所仕事の後】

- 調理直後、余熱や水蒸気を利用して、コンロ廻りを一拭きする
- 洗い物の最後にシンクもさっと洗い、水気を拭き取る

【歯磨き、洗面後】

- 使用後洗面台の水気を拭き取る
- 歯磨きをしながら蛇口を軽く磨く

【TVを見ながら】

- クッションやソファを整える
- リモコン類を定位置に戻す

【入浴後】

- 使用後石鹸かすなどを流し、最後に冷水をかけて温度を下げる

いかがですか？ちよこっとしたことですが、毎日の「ちよこっと」の積み重ねで気持ちの良い空間がキープ出来ますよ。特にキッチンなどは、汚れをためてしまうと掃除が大変です。調理直後はコンロ廻りも水蒸気が残って拭きやすい状態なので、洗剤などがなくても楽に汚れを落とすことが出来ます。調理後の「一拭き」を習慣にしましょう。また、キッチンや洗面所には、古いTシャツ端切れなどを入れ物に入れて置いておくと、いつでも蛇口のまわりをさっと一拭き、そのままゴミとして捨てられるので便利です。



食の旬暦 十月「ハロウィンのお菓子」

十月三十一日はハロウィンです。アメリカやヨーロッパでは、とても人気のある伝統行事ですが、日本でも子供たちが楽しむイベントとしてハロウィンを楽しむ人が増えているそうです。仮装までするのは大変かもしれませんが、お家で「ハロウィンパーティー」を楽しんでみてはいかがでしょうか。ハロウィンと言えばカボチャ。カボチャを使ったハロウィンにピッタリなお菓子レシピをご紹介します。

【「ハロウィン」に作ろう！かぼちゃプリン】

〔材料 大きめのコップ型で4〜5個分〕

- 牛乳350cc 生クリーム100cc 砂糖90g
- 卵 3個 かぼちゃ(裏)1し 300g
- シナモン 小さじ半分 ナツメグ 少々
- (カラメルソース)
- 砂糖50g 水大さじ1 熱湯40cc

①型にバターを塗っておきます。

②カラメルソースを作ります。厚手の鍋に砂糖と水を入れて火にかけます。色が茶色く変わってきたら熱湯を加えてよく溶かし、型に等分に流し込みます。

③かぼちゃは皮をそぎ落とし、種とワタを取り除き、2.5cm角程に切り、レンジで約5〜8分加熱して柔らかくし、熱いうちに裏ごししてさましておきます。

④ボウルに卵と砂糖を入れてよく混ぜほぐし、人肌程度に温めた牛乳を加えてさらに混ぜ合わせます。そこに③の裏ごししたかぼちゃを加え、しっかりと混ぜ合わせたら最後にシナモン、ナツメグ、生クリームを入れます。

⑤④を等分に型に流し入れて天板に並べ、天板に湯を1cmはった160℃で約40分焼きます。焼き上がりは竹串をさしてみてチエックします。竹串に生地がついてこなければ出来あがり！(オールアバウト ハロウィン特集より)

家づくりのワンポイントアドバイス ～住宅設備の基礎知識～

住宅設備の基礎知識<キッチン編2> ～ワークトップ選びのポイントは？～

ワークトップ(調理作業台)は、キッチンの使い勝手を左右する重要な部分です。主な素材は、人工(造)大理石、ステンレス(人工大理石)、タイルなどがあります。

■ワークトップの素材の特徴は？

◇人工大理石◇

独特な素材感があり、色や柄も豊富でインテリア性の高い人気の素材です。熱や傷にも強く、表面に付いた汚れを落としやすい点が特徴です。(使用している樹脂により耐熱性や耐傷性は異なります)価格はステンレスなどよりも多少高価になります。

◇ステンレス◇

耐熱性や耐久性の高さなど実用面で優れていることから根強い人気があります。本格的調理派にはオールステンレス製のキッチンが人気です。実用性に加えて、プロ用の厨房のような雰囲気味わえます。

◇タイル◇

色や模様など様々なスタイルが楽しめます。水や熱には強いですが、目地はどうしても汚れやすいので、あまり小さなタイルは使わない方が賢明です。

■ワークトップの高さは？

ワークトップの高さが使う人に合っていないと、無理な姿勢をとることになり、腰痛などの原因にもなります。

一般的にワークトップの理想の高さは身長(cm)×0.5+5(cm)が目安とされています。例えば、身長160cmの人なら85cmが良いサイズというわけですが、その人により楽な姿勢は異なります。

出来ればショールームなどで実際の高さを体感することがおすすめです。ショールームなどで選ぶ場合は必ず靴を脱いで高さを確認しましょう。

最近のキッチンはデザイン性の優れたタイプのものがとても多くなっています。見た目の美しさももちろん重要ですが、毎日使う場所なので使い勝手の良さやお手入れのしやすさなど、機能性を最優先して選びましょう。



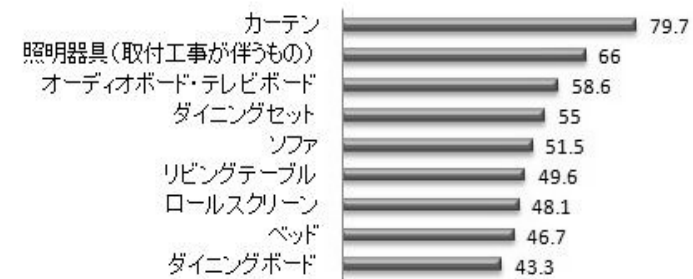
住まいのヒント 一家を建てる時に購入するものは？

新しい家を建てると、家具やインテリアも住まいに合わせて新しくしたくなりますね。実際に家を建てた人はどのような物を購入し、いくら位の金額がかかっているのでしょうか。

■気になる購入金額は？

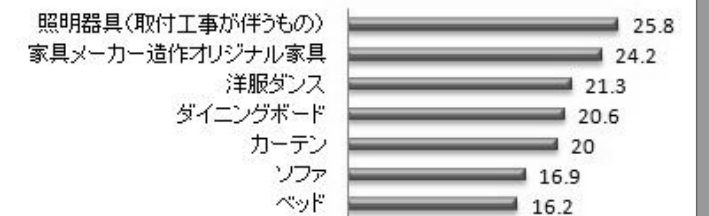
平均の購入金額を見てみると、一番お金をかけたものは照明(取付工事が伴うもの)。最近特に実用性の高いものだけではなく、照明で空間演出を楽しむ方も増えてきているようです。

家具・インテリアの購入・設置状況(単位%)



「注文住宅と住宅設備に関する動向調査2008」より

家具・インテリアの平均購入金額(万円)



リクルート社「月刊ハウジング」の調査によると、新しい家に取り入れるインテリアや家具は、1位がカーテン、続いて照明器具、オーディオボード・テレビボード、ダイニングセットとなっています。

カーテンは、窓の大きさや形、数も異なりますので必要なものですが、オーディオボードやテレビボードも半数以上の方が新しくしています。これは、新築を機に大型テレビを購入し、それに合わせてボード類も新しくするという人が多いようです。

家づくりには、大きく分けて「本体価格」+「別途工事」+「諸費用」に分かれます。予算を決める際には、家具やインテリアにどのくらいの予算をかけるのかを予め配慮しておくことが重要です。家が完成してからではなく、初めの段階からしっかり計画をしましょう。

(Allabout「話題の調査・アンケート」参照)



くらしのマナー

美味しいコーヒーの淹れ方

残暑も終わり、温かいコーヒーが美味しい季節になりましたね。コーヒーの大きな魅力の一つはあの「香り」。少し丁寧に入れるだけで味も香りもグッと良くなりますよ。



豆とフィルターの境にかけず1点に。フィルターはよれないようにドリッパーに密着させて！

♪フィルターでコーヒーをおいしく入れるコツ

- ①紙(フィルター)は底と脇をしっかり折って、フィルターとのりしろをつくる。
- ②紙をセットしたら、お湯を注いで紙とフィルターのすき間をピッチリうめる。
- ③お湯は一度すてて、挽いた豆を入れて高い位置から細く1点にお湯を注ぐ。(「食べ方のマナーとコツ」より)