



完成写真

工事前写真

ご提案パース

工事前のキッチンスペースは対面式でありながらも吊戸棚と下がり壁により、閉鎖的でした。「明るく、広々と全体が見渡せる造りにしたい」とおっしゃられるご希望により、キッチンの向きも変え、オープン型の対面式に致しました。お打ち合わせでは、工事後のイメージがつかめやすいよう、上記のパースにてご確認頂きました。



白っぽい木目調の素材感を活かした床と建具がぬくもりを与える室内。そしてキッチンのダークな面材の色合いが、空間をカッコ良く引き立たせます。さらに、間接照明のやわらかな光が室内を落ち着いた雰囲気演出しています。



北広島市 S様邸
(緑陽町)

既存の細い石積み柄が調和



北広島市 S様邸
(共栄町)

濃色を基調に洗練されたシックな外観



高級感あふれる対面式キッチン。ふんだんにある収納スペースが、キッチンワークの効率化を手助けしてくれます。キッチンの上部にはあえて吊戸棚を設けず、開放的な空間に仕上げています。

こだわりの住まい造り
内装編
ダークブラウンで引き締めた
シンプルモダンな空間
北広島市 T様邸



裏面につづく

お客様アンケート抽選会開催中

エルム建設では工事終了後、工事をさせて頂きましたお客様を対象に、アンケートを実施しております。アンケートにご協力頂きました方全員に、もれなく500円分の図書カードをお送りしています。さらにWプレゼントとして、抽選で2名の方に『エルムおたのしみ箱』をプレゼント♪



この街で生まれ育って37年
エルム建設株式会社
北広島市共栄町4丁目17番地
0120-370-240
house@elmnet.co.jp



暮らしの通信



季節の変化を身近に

和の暦で楽しむ 冬暮らし

春夏秋冬の四季を楽しんだ昔の日本人の知恵を知り、季節の変化を感じながら冬の暮らしを楽しんでみませんか。



暮らしメモ

屋外の自然を楽しむ
 ミッドテリア空間

季節や天候に左右されることがなく、屋外の四季を家の中で楽しみたい——そんな願いを叶えてくれる「ミッドテリア空間」に注目が集まっています。

ミッドテリア空間は、日光浴を楽しめるガラス張りのガーデンルームや日本家屋の縁側のような屋根のあるスペース。屋外の自然と家の暮らしとをつなぐ、四季を満喫しリラックスできる空間です。

リラックスを演出する
 コーディネート

ゆったりくつろげるミッドテリア空間をつくるには、そのコーディネートも重要になってきます。昼寝もできるラウンジチェアから、床で伸び伸びと過ごせるような和テイストのクッションまで、多様な選択肢がありますので、それぞれのスタイルにあわせリラックスできるものを選びましょう。



ガーデンルームやリビングで家族と過ごす際、屋外の自然を眺める時間をつくってみませんか。

**昔の暦(旧暦)の
 きほんを知ろう!**
 現在、私たちの使うカレンダーは新暦(太陽暦)ですが、かつての日本では旧暦(太陰太陽暦)という暦が用いられていました。そして春夏秋冬それぞれを6つにわけた

二十四節気(じゅうにじゅうしせつけい)を季節の目安としていました。たとえば冬は冬が始まる「立冬(りゅうとう)」「小雪(しょうせつ)」「大雪(たいせつ)」の3つが、小寒(しょうかん)から立春(りっしゅん)まで、1年で最も寒さが厳しくなる「小寒(しょうかん)」「大寒(たいかん)」の2つが、1月上旬ごろ

ろ、最も寒さが厳しくなる「大寒(たいかん)」1月下旬ごろと、冬の変化に沿った名がつけられています。

**冬をもっと楽しむ
 行事あれこれ**

昔から続く行事には、自然に寄りそって暮らした日本人の知恵が詰まっています。ここでは「食」に関する行事の一部を紹介しましょう。

風邪を防ぐためにカボチャを食べ、風呂に柚子を浮かべる冬至の日。寿命が長くなるなどの縁起をかつくとされる大晦日の夜に食べる年越し蕎麦。1年の無病息災を祈る人日の節句(1月7日)の七草がゆ。神様に供えた鏡餅をお下がりとしていただく鏡開き。もともとは五穀をまいたという節分の豆まきなど——。

各行事は地域によって異なることもあります。それぞれの暮らしや地域の行事や風習を改めて見直してみれば、新しい発見があるかもしれません。家族で冬の行事を実践し、季節の変化を肌で感じてみてはいかがでしょうか。

がんばりすぎないで!

「ちよい楽」家事のススメ

毎日の家事を無理なく続けるために……

家事はよく「やりだしたらきりがなく」「終わりがなく」「いわれず」。主婦として、ママとして、完璧を目指して家事を日々がんばっている、疲れてしまうこともあるのではないのでしょうか。今回は、そんなときに役立つ「ちよい楽」家事のアイデアをご紹介します。

一つは、缶詰などの保存食材を活用したメニューを献立に取り入れること(コラム参照)。

そしてもう一つ、ぜひ検討をおすすめしたいのが家事代行サービスの上手な利用です。

「お金を出して家事を依頼するのは……」と抵抗がある方もいるかもしれませんが、ですが最近では各種掃除はもちろん、料理、買い物、ゴミ出しや、家具の移動

のような力仕事までさまざまなサービスが登場しています。定期的にお願いでいると大きな出費になつてしまいますが、忙しいときに限定するなどの時的な利用にとどめれば予算にあわせた利用も可能です。また普段の掃除では見落としがちな汚れをプロの技できれいにしてもらおう、という考えで利用するのもいいでしょう。

それぞれの生活スタイルやニーズにあったサービスを利用し、プロの仕事できれいに磨かれた空間で家族と心身ともにゆったり過ごすというのも、たまにはいいのではないのでしょうか。

心に余裕をもって毎日を楽しく過ごすためにも、無理をすることなく「ちよい楽」アイデアを生活に取り入れてください。



貴重な休日がたまった家事で終わってしまうのはもったいない! 家事代行サービスを選択肢に加えることで、日々の疲れを癒したり、充実した時間を過ごしたりしてはいかがでしょうか。忙しいときのサポートとしての利用もおすすです。

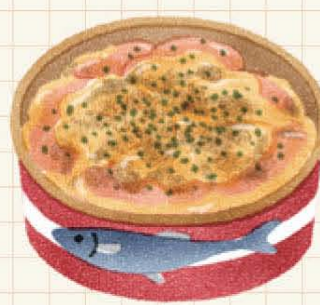
すぐにできる缶詰料理アイデア

缶詰は毎日の献立を彩る便利な食材です。サバ缶やツナ缶と野菜を合わせて煮たり炒めたりするだけでメイン料理ができます。また右のようにひと手間を加えるだけでゴージャスな一品にもなります。加えて焼き鳥缶などの味つきの缶詰は、お皿に盛るだけで立派な小鉢に早変わり。缶詰は長期保存できるものが多いので、お気に入りを見つけて活用しましょう。



オイルサーディンの パン粉焼き

オイルサーディン缶にパン粉とパセリをまぶしてトースターで温め、レモン汁をかけて焼けば美味しい一品に。トマトのざく切りをプラスしても。



鮭缶マヨチーズ焼き

鮭缶の水を切って、マヨネーズ・チーズ・パセリをのせてトースターで温めればできあがり。さまざまな缶詰でアレンジに挑戦を!

暮らしのレシピ 缶詰でできる極上レシピ2種

缶詰を使ってつくるレシピ2種をご紹介します。サバやトマトの水煮缶は、寒い冬に体をぽかぽかに温める煮物やスープで大活躍のおすすめ食材です。

サバ缶と筍の生姜煮

- ▼材料(2人分)
- サバの水煮缶……………1缶
 - 筍(水煮)……………約100g
 - 白菜……………約4枚
 - しょうが……………1片
 - サラダ油……………大さじ1
 - 酒……………大さじ2
 - しょうゆ……………大さじ3
 - 酢……………大さじ1
 - 塩・こしょう……………適量

余り野菜とトマト缶のミネストローネ

- ▼材料(2人分)
- トマトの水煮缶……………1缶(400g)
 - ベーコン……………2枚
 - たまねぎ……………中1個
 - にんにく……………1片
 - 余り野菜……………適量
 - オリーブオイル……………大さじ1
 - 水……………2カップ
 - 固形チキンスープのもと……………1個
 - ローリエ……………1枚
 - 塩・こしょう……………適量

▼作り方

- 1 筍は3~4mm厚、白菜は食べやすい大きさに切る。しょうがは千切りにする。
- 2 油を熱した鍋に、①を加えて中火で炒める。
- 3 ②の食材がしんなりしたら、サバ缶を煮汁ごと入れてほぐし、④を加える。
- 4 煮立ったら弱火にして約10分煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。煮込もうちに水分がなくなる場合は適量の水を追加する。

暮らしのヒント ● 冷凍野菜を使ってみよう

実は、栄養たっぷりの旬の野菜です

缶詰と並んで活用したいのが冷凍野菜。実は冷凍野菜の多くは、旬の時期のものを冷凍加工しています。野菜の栄養価は旬の時期が最も充実しているため、旬の時期以外の野菜は、生のものよりも冷凍のものを使うほうが栄養豊富ともいえるのです。便利で栄養もきちんととれる食材として賢く利用してください。



暮らしのワンポイント

備えて安心! 防災用品の見直しを

普段の食材を多めに備蓄して非常食にする「ローリングストック」

防災用品のうち非常食は賞味期限があるため、いざというときに使い物にならないということが起こり得ます。その改善策としておすすめしたいのが、非常食にもなるレトルトや缶詰などの食品を多めに備蓄しておき、定期的に消費して買い足していく「ローリングストック」という方法。防災用と気構えずに、いつもの食材から始めるのがポイントです。