

News Letter



暑さ対策レポート

家の中でも油断できないんです！

今年の7月23日～29日までの全国の熱中症による救急搬送人員は、なんと13721人だったそうです。7日間でこれだけの人数ということは、かなりの方が年間で熱中症になっていることがわかります。まだまだ暑さはこれからですので、自分は大丈夫と思わずに、しっかりと対策をしましょう。今日もこの暑さの中、現場で仕事をしていている仲間感謝しなければなりません。

熱中症は室内にいてもなってしまうことがあるそうなので、家の中だからと安心せず、水分補給や冷房を使うなどしてください。今日は室内を少しでも快適に過ごせるようにと、オーニングとアウターシェードのご紹介をします。参考にしてみてください。

◆オーニング◆

オーニングとは、建物の外側に設置して、日差しを調整したり、雨をよけたりする機能をもつ可動式テントの事です。強い日差しや紫外線から室内空間を守ってくれます。テラスやバルコニーに心地よい日陰をつくれます。



◇アウターシェード◇

夏場の日射や西日など、降り注ぐ陽光を窓の外でブロックし、快適な室内環境や節電効果をもたらす、洋風すだれの事です。よく知られているすだれと違う所は、巻取り式のすだれで耐久性も優れ、かなり丈夫な作りです。風の強い日や台風等の日も仕舞う必要がないので安心です。



社員のつぶやき

澤建築の長尾浩正です。連日の猛暑、どうぞ体調にはご留意下さい。私が子供の頃の郡上といえは有名な避暑地で、クーラーがついてない家が当たり前、夜寝るときは祖母に朝方冷えるから窓閉めて寝なさい!といわれ、ラジオ体操に行く頃は小寒く、昼間の川は水が冷たくすぐに体は冷え、唇は真っ青、震えながらバスタオルを巻いて走って帰ってきたものでしたが、この頃の郡上、特に今年は最高温度が全国トップ10入りするほどの異常な暑さです。しかしながら、郡上の夏はなんととっても郡上踊り!そして清流でとれる天然の鮎!…など暑さに負けない魅力的な町です。暑さ対策をなさって、ぜひぜひ郡上に遊びにいらしてください。

～豆知識～

8月11日は山の日です。山の日という祝日ができてから2018年で2年です。まだ馴染みのない方は多いかもしれませんね。そんな山の日には《山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する》という理由で、できたといわれています。2020年は東京オリンピックの開会式の翌日に当たる8月10日(月曜日)に変更されるそうです。





設備NEWS

CENTRO 2018年2月発売 ～キッチン暮らしの真ん中に～

今日はクリナップのシステムキッチンのセントロのご紹介です。セントロのコンセプトは①センターポジション設計②クラフツマンシップ③キューブデザインです。
センターポジション設計とは、キッチンでの作業の無駄を見直して、最短動線を実現し効率化を考えた設計です。クラフツマンシップとは、『職人の技術』。少しでも良いものを作ろうと日々精進を重ねる人という意味です。キューブデザインとは箱型でスッキリシンプルな作りでどんなインテリアとも相性のいいデザインです。

おすすめポイント!

- ・収納の引き出しの中もステンレス。
一般的に収納の扉などはステンレスでも内側は木材が多いのですがクリナップは内側までステンレスで清潔に長持ちします。
- ・新しい形のレンジフード《バジェーナ》
今までに見たことのないカタチでスタイリッシュな印象です。手入れのしやすい高さでかつ、頭をぶつけない形状。フラットで拭き掃除も簡単です。
- ・取手をもたない扉が選べる。
手が濡れていたり汚れていたりしているときは、手以外で軽く押すだけでも引き出しが開きます。軽くノックすると自動で開くノックオープン機能もあります。取手がないことで、扉の拭き掃除がとてもしやすいです。

興味がございましたら、ご連絡ください。

 株式会社 澤建築

 SAWA ARCHITECT OFFICE
サワ アーキテクト オフィス

本社
〒501-4517 岐阜県郡上市和良町7 6 8 番地 1

名古屋オフィス
〒461-0004 愛知県名古屋市東区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室
TEL 0575-77-2425
FAX 0575-77-2302
E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp
URL <http://www.sawakenchiku.com>



簡単レシピ

枝豆とトウモロコシの 白和え

材料(3~4人分)

豆腐 水切りして 170g

トウモロコシ 100g

枝豆(正味) 70g

くるみ 20g

※なければピーナッツでも

鶏がらスープの素

小さじ1/2

マヨネーズ 15g

1. トウモロコシは茹でて軸から外す。枝豆は実を出す。くるみは乾煎りして小さく割る。※ピーナッツは袋に入れて細かく砕く。
2. ボウルに水きりした豆腐を入れて崩し、鶏がらスープの素を入れてよく混ぜる。マヨネーズも入れて味をみる。足りなければ塩を。
3. ②に①を入れてよく混ぜたら出来上がり。



豆腐の水切り

豆腐の水切りをしっかりとる事で、水っぽくなるのを防ぎ、さらに味が染みやすくなるので、水切りは大事です!!



1.熱湯に豆腐を入れ、2~3分ほど茹でる。



2.キッチンペーパーで豆腐をくるむ。この時、火傷に注意してください。



3.お皿などに豆腐をのせて、豆腐の上に重しを置き30分ほど待てば水切り完成。