

# News Letter

家庭用医療機器として認証された、日本トリム社の混合水栓一体型電解水素水整水器(アンダーシンク型)TRIM ION GRACIA のご紹介です。



美しいフォルムに  
つめ込めた機能美。

**世界初**

ハンドシャワー付き  
混合水栓一体型  
電解水素水整水器



ドイツ・グローエ社とのコラボレーションにより洗練されたデザインを実現。シンプルで高級感のあるデザインと機能性を両立した、世界初のハンドシャワー付きマルチ水栓です。飲み水、料理、洗顔、洗い物、赤ちゃんのミルクまで用途に応じて最適な水をご利用いただけます。

## Pick Up Point

☆1つの水栓で4つの水を使い分け

- 1, 電解水素水
- 2, 浄水
- 3, 酸性水
- 4, 水道水

【水素水はこんな方におすすめ】

- ・体質改善したい方
- ・シワ・シミを増やしたくない方
- ・疲れやすい方
- ・生活習慣病を良くしたい方
- ・健康維持したい方



同じ飲むなら、おいしいだけでなく、身体にいい水を飲みたいものじゃな。



## 【水素水の効果】

- ・ダイエット
- ・疲労回復
- ・免疫力アップ
- ・メタボ予防
- ・胃腸症状の改善 (胃もたれや胃の不快感をやわらげ、胃腸の働きを助けお通じを良好にします)

※澤建築では、インターネット通販等よりお買い得な価格でお求め頂けます。



カートリッジの交換は簡単↑

奥行わずか10cmのコンパクトなアンダーシンク型→

医療機器製造販売認証番号: 224AGBZX00024000  
本体標準価格 ¥378,000 (税抜 / 取付工事費別)



## 入社挨拶



はじめまして

4月1日付けで入社した小雄策(おざわ ゆうさく)と申します。

在住は名古屋ですが、生まれも育ちも岐阜です。

前職では住宅設備機器の販売を手掛け、当時は澤建築を担当しておりました。転職を重ね、約10年ぶりに愛知に着任した際、偶然にも酒井社長と再会しました。

澤建築の住宅が昔から好きだった事、澤建築とのご縁、酒井社長とのご縁があり入社させて頂きました。

趣味は神社仏閣巡り、年に一回の富士登山と年に三回マラソン大会に出る事です。

早く住宅の事を覚えて皆様の所へご挨拶にお伺い出来る様、顔晴ります。どうぞ宜しくお願い致します。

(注)右上のスタンプは〇〇年前の似顔絵です。(ノ\_ノ)♪

E-meil: yusaku@sawakenchiku.biz-  
web.jp

## ～豆知識～



## ランドセルの由来

ランドセルは、背負いカバンを意味するオランダ語「ransel(ランセル)」が転訛した語。幕末時代に兵士の「背囊(はいのう)」として輸入された、布製のリュックサックのようなものでした。学生靴になったのは明治18年。学習院(当時の小・中学校)が馬車や人力車での登校を禁じたときに、通学靴として使われたことがはじまり。

伊藤博文が大正天皇の学習院入学を祝って作らせた、革製の丈夫な靴が現在のランドセルの原型とされています。



## 新型コロナウイルス対策



感染ルートを追うことが困難になり、いつ、どこで感染するかわからない状況の新型コロナウイルス。世界中で感染拡大が危惧される中、マスクやアルコール消毒液が手に入り難く、お困りの方もいらっしゃると思います。今回は、Amazonや楽天市場等インターネット通販で比較的早く(最短当日発送)入手出来る次亜塩素酸水と、簡単ハンカチマスクの作り方をご紹介します。



※「次亜塩素酸水」は塩酸や食塩水をもとにして作られており、次亜塩素酸の水溶液は厚生労働省が認めた食品添加物であるという高い安全性に加えて、ウイルスや細菌などへの除菌効果があり、様々なシーンにおいてその優れた殺菌消毒・消臭効果が取り入れられています。直接手や口に触れても安全で、有機物に反応すると「ただの水」になります。手指の消毒、空間噴霧、お掃除に幅広くお使いいただけます。

インターネット通販で購入できる商品



## 簡単レシピ

### Wネギだれの にんにくバターチキンステーキ

#### 材料(2人前)

- 鶏もも肉 250g
- 塩こしょう 小さじ1/3
- 有塩バター 15g
- にんにく 1片
- ☆Wネギだれ
  - 長ねぎ 10cm
  - 玉ねぎ 1/4個
  - ポン酢 大さじ2
  - ごま油 小さじ1
  - すりおろし生姜 小さじ1/3

#### 作り方

- 1、長ねぎと玉ねぎは粗みじん切りにします。
- 2、にんにくは薄切りにします。
- 3、鶏もも肉はフォークで数ヶ所穴を開け、塩こしょうをまぶします。
- 4、1とWネギだれの材料はボウルに入れて混ぜ合わせます。
- 5、中火に熱したフライパンにバターを溶かし、2を入れて炒め、香りが立ってきたら3を皮目から焼きます。
- 6、強火にし、皮にこんがり焼き目が付き、パリッとしたら裏返して蓋をし、中火で5分程焼きます。
- 7、お好みの大きさに切りお皿に盛り付け、4をかけて完成です。

#### ～ポイント～

塩加減はお好みで調整してください。鶏もも肉にフォークで穴を開けることで肉が縮むのを防げます。鶏もも肉はしっかりと中まで火を通してください。パリッと焼いたステーキにたっぷりのソースをかけてお召し上がりください。

## ハンカチマスクの作り方!



弊社も使用しています

#### マスクがない場合のせぎエチケット



※厚生労働省の資料より

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768番地1

名古屋オフィス  
〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵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

