

News Letter

創業50周年を迎え、澤建築では新しい家造りをはじめました。



高い断熱性により一年を通して快適に過ごせ、家そのものが呼吸し、身体に優しい自然素材をできるだけ多く使うこと。耐震性や防火性など優れた住宅性能を持つこと。環境に配慮しながら、都市で安心して健康に暮らせる家、それがBOTANICAL HAUS(ボタニカルハウス)です。



BOTANICAL HAUS の特徴は、住宅性能において高い品質を誇ること。耐震性、省エネ性、持続性の3つに力を入れ、人が地球・自然と共生でき、安心して暮らせる世界基準の住宅を目指しています。構造は建築基準法の1.5倍の耐震性能である「耐震等級3」に対応しています。



←防火30分、準耐火60分という、国土交通省の厳しい認定を取得した安心の防火性能。万が一の火災時にも石油系断熱材のような「有毒ガス」は出しません。



←優れた断熱性能を持つ断熱材を使用し、認定低炭素住宅の基準に対応。エアコンなどの消費電力を抑えます。



↑外壁・内壁は漆喰、フローリングは無垢の杉材を標準装備。無垢材は、さらっとしているのに冬でも温かく、気持ちの良い足ざわりが特徴。木をシロアリから守るために、人に優しいホウ酸防蟻処理を採用しています。漆喰は、調湿や脱臭性能があり、塗り方で様々な表情を作れるのが魅力です。

「省エネ建材等級」において最高等級★★★のAPW330を採用。国内最高レベルの断熱性で不快な結露を抑えます。→



※ご興味を持って頂けましたら、ぜひ澤建築までお気軽にお問い合わせください。

ボタニカルハウスご紹介キャンペーン
キャンペーン期間 2020.8.31(Mon)迄
※詳細につきましては、同封の別紙をご確認下さい。

従業員のコラム



名古屋オフィス吉田です。7月を迎え、コロナウイルスの影響で自宅にすることが多く、暑さに慣れぬ間に気温が上がり、体調管理に気が抜けません。7月というと郡上では、毎年第二土曜日に郡上踊りの踊り初めが行われます。

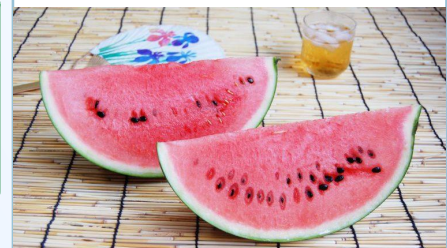
しかし、今年はコロナウイルスの影響で、1971年に運営委員会が発足して以来初めて中止となりました。私は、毎年、毎晩のように踊りに行くほど【踊り助平】なのでとても寂しい気持ちです。

緊急事態宣言は解除されたもののまだまだ気が抜けません。皆様も、収束したといえるまではマスク着用、手洗いうがいなど、コロナ感染に十分注意され、くれぐれもご自愛ください。

～豆知識～

昔からスイカは「腎臓病の民間薬」と言われ、カリウムが多く含まれるので、疲労回復や利尿作用があるとされています。

甘いスイカを選ぶなら * 縞模様の黒い部分が濃く、はっきりしているもの * 上部のツルの部分がへこんだもの がいいでしょう。冷やす時、冷蔵庫は温度が低すぎるので、長時間入れておくと水分と共に甘みが失われます。スイカを冷やすのは食べる3時間前に氷を浮かべた水に浸けておくと甘みを失わないそうです。



通信販売始めました♪

岐阜県産の上質な松を厳選し、一枚板の松から棟梁が手作業で削り出す本物の高級まな板は、澤建築が自信を持ってお勧めする逸品です。



天然乾燥の無垢一枚板を職人が1枚1枚丁寧に仕上げました。こだわりの松まな板は刃あたりが柔らかく一度使ったら手放せません。

楽安
技住

松
棟梁がつくる
まな板

松のまな板は香りが強く、美しい木目が特徴です。また、松には、腐りにくく、カビの繁殖を抑える成分が含まれていますので、清潔に使える嬉しい特徴もあります。

まな板の寸法はちょうどよい大きさ(約36.5cm × 22cm)。刻印があるから表と裏がわかりやすく、料理によって使い分けができます。松のまな板は食材が滑りにくく切りやすいのが特徴です。また接着材や塗料などは一切使用しておりませんので安心してお使い頂けます。



まな板の厚さは贅沢な2.5cm! プロの料理人も使っている木製まな板。程よい厚さで安定感抜群です。松だから厚みの割には軽く扱いやすい。本物の松の一枚板を綺麗に研磨して仕上げています。よくある集成材ではありません。



厚み 約2.5cm



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
TEL : 0575-77-2425 FAX : 0575-77-2302
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

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp
URL <http://www.sawakenchiku.com>

Amazonで今すぐ検索

棟梁がつくる松まな板



旬素材の簡単レシピ

夏野菜と豚の焼きカルビ風

材料 (3~4人分)

- ・豚肩ロース肉(豚カツ用) 4枚(480g)
- ・パプリカ(黄) 1コ(150g)
- ・ズッキーニ 1本(150g)

【A】

- 砂糖 大さじ2
- 酒 大さじ2
- 白ごま 大さじ2
- コチュジャン 大さじ1+1/2
- しょうゆ 大さじ1+1/2
- にんにく(すりおろす) 1かけ分
- しょうが(すりおろす) 1かけ分
- ねぎ(みじん切り) 10cm分
- ごま油 大さじ1

- ・好みの葉野菜(サニーレタス、サンチュ、青じそ、えごまの葉など) 適量
- ・ごま油

作り方

- ①ボウルにごま油以外の【A】を混ぜ合わせ、最後にごま油を加えて混ぜる。
- ②パプリカは縦に半分に切ってヘタと種を取り、それぞれ縦4等分に切る。ズッキーニは長さを3~4等分に切って四つ割りにする。豚肉は両面を筋切りして包丁の背で全体をしっかりたたき、手で元の大きさに整える。
- ③バットに豚肉を並べ、上面に1の半量をスプーンで塗り、肉同士を重ねて全体をなじませ、再び並べる。パプリカとズッキーニをのせて残りの1を回しかけ、軽くあえて10~15分間おく。
- ④フライパンにごま油少々を中火で熱し、3の野菜を入れてトングなどで返しながらか全体を焼き、取り出す。
- ⑤④のフライパンをサッと拭き、ごま油少々を足して中火で熱し、豚肉を入れてトングなどで返しながらか焼く。しっかり火が通ったら、フライパンの中で、料理ばさみで1cm幅に切る。野菜を戻し入れ、炒め合わせる。器に盛り、葉野菜を添える。

~ポイント~

- ③の状態ですらップをし、冷蔵庫で約2日間保存可能です。