

# News Letter



withコロナの時代。  
 今後しばらくは、このような生活スタイルが続いていきそうです。  
 玄関に手洗い場、自動開閉が出来る玄関ドアにリフォームするとどうなるでしょうか？  
 玄関ドアは外の菌を付けたまま取っ手に触れてしまいます。触れずに家に入れて、玄関に洗面があればすぐ手洗いうがい出来ます。  
 これで家の中にウィルスを持ち込むことがなくなり、小さなお子様やご老人にも安心して快適な生活をおくる事が出来ます。  
 まずはご相談ください！

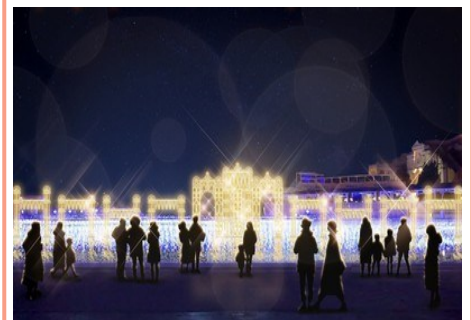


## 従業員のコラム

初めまして！海外旅行が大好き、(株)澤建築 名古屋オフィスの高岡です。

今年一年はとっても早かったのではないのでしょうか？新型コロナウイルスが流行り、どこへも行けず誰にも会いづらい一年でしたね。。2020年は、タイで年越しをしました。コロナが流行りだす直前でした(>\_<)まだまだ海外旅行は厳しいご時世ですが、2021年の年末年始は皆様どう過ごされますか？

11/3～2/28開催  
 ラグーナテンボス  
 水上イルミネーション



## お寺の紅葉◆

先月号記載の、本福寺のイチョウの木が黄金色に染まり始めました！  
 去年は暑い時期が長く続きすぐ寒くなってしまったので、今年の秋は楽しみが長く感じられました^^  
 四季がある日本ならではのね！

令和2年

11月13日撮影



「ウォーターマッピング」を日本で初めて取り入れたイルミネーションショー。ショーキャスト、映像、噴水のコラボで海の世界を演出。コロナ対策もされているそうです。ご家族でちょっと足をのばして、いつもと違う非日常な気分を味わうのもいいかもしれませんね♪

## ボタニカルハウスとは？

「ボタニカルハウス」は木からできた環境断熱材「エコボード」を使用しています。断熱性能も「認定低炭素住宅」の基準に対応し、冬の寒さや夏の暑さをしっかり食い止め、エアコンの消費電力を抑えます。また、施工に防湿シートを使用しないため、室内でできた水蒸気を吸放湿するので、室内干しの洗濯物が臭くなりません。高い性質だけでなく、住む人が心地よく過ごせ、地球や未来への負担を極力かけない、「世界最高水準の断熱材」をまとったエコジカルハウスなのです。

そのボタニカルハウスの構造を見学できます！このチャンスを是非お見逃しなく。完全御予約制ですので、お問合せお待ちしております。

### 建てる前に見てほしい エコラボ見学


## 木で包まれた ボタニカルハウス 構造見学会



**完全予約制**  
2020年  
12月14日(月)~20日(日)  
11:00-16:00


**ECO lab**  
名古屋市名東区大針 1-13  
TEL 050-3819-2209

-- 来場された方におもてなし --  
\*オーガニックコーヒーでちょっといい時間♪  
\*ボタニカル多肉植物プレゼント

家の壁の中って見たことありますか？  
家を構成する70%は断熱材。BOTANICAL HAUS(ボタニカルハウス)は、環境先進国ドイツで一番使用されている世界最高水準の断熱材「ECOボード」でできています。  
構造や断熱材までもが植物性。まさに究極の「ボタニカルハウス」。この日しかみられない、家の構造を公開します。この機会にぜひ！！

BOTANICAL HAUS



### 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>

毎日更新中!!



### 旬素材の簡単レシピ

#### 鶏肉とさつまいもの炊き込みご飯

##### 材料(5.5合炊き炊飯器)

洗米済み米	2合
鶏もも肉	150g
さつまいも	1/2本(150g)
しめじ	1/2パック
水	適量
黒ごま	適量
☆酒	大さじ2
☆醤油	大さじ2.5
☆和風顆粒だし	小さじ1/2

##### 作り方

1. さつまいもをよく洗い、1.5cm角に切り水にさらして水気をとる。
2. しめじは根元を切り落とし半分に切ってほぐす。
3. 鶏肉は一口大に切る。
4. 炊飯器の内釜に米、☆の調味料、1合目の目盛りまで水を入れて混ぜ、平らにならす。
5. さつまいも、しめじ、鶏肉をのせ広げ通常炊飯する。
6. 炊き上がったたらさつまいもと混ぜる。  
※盛ってから黒ごまを散らして出来上がり

#### ~ポイント~

鶏肉に下味をつけるともっとはっきりした味になります。3の工程で鶏肉を切ってから塩を適量振りかけて5分ほど置いておくといいでしょう。具材を入れてからは、混ぜたりしないでそっと乗せるだけにします。炊き上がったからは、少し蒸らしてから切るように混ぜるとより美味しく仕上がります☆

