

News Letter

グリーン住宅ポイント制度

3月号でグリーン制度についてお話させていただきました。4月末時点のポイント制度の実施状況が国土省から公表されました。

	令和3年4月末時点
1.新築	1030戸／8790万ポイント
2.リフォーム	141戸／141.8万ポイント
3.賃貸	0戸／0ポイント
4.合計	1171戸／8931.8万ポイント



コロナが流行りだし巣籠が増えたこともあり、家をリフォームする方が増えているように思います。ポイントは何に交換できるのでしょうか？家電・インテリアから、食料品・ファッションや子供用品・アウトドア用品・防災グッズなどたくさんの選択肢から選ぶことができます(*^*)リフォームしてさらに、普段買うのを躊躇うものがタダで頂けちゃうことになります！すごいですよね☆

ボタニカルハウス岩崎台



新しくできたボタニカルハウスのモデルハウスです。来てみて初めてわかることが多いボタニカルハウス。【に入った瞬間から湿度や気温が調整されていることが体感でわかる】【に入った瞬間から外の音が閉ざされることが聴感でわかる】このことは、来ていただいてみないことにはどれだけ説明しても伝わらないかと思えます(>_<)旅行にも行けない中、空いている休日にご家族と立ち寄ってみませんか？コロナウイルス対策もきちりしてご案内いたします。ボタニカルハウスは間取りプランが数種類ございますが、同じ仕様で自由設計の間取りにすることも可能です。ウッドショックが騒がれている今、数年後には単価はもっと上がってしまうかもしれません。リフォームするなら今ですよ♪是非当店にお問い合わせください

従業員のコラム

いつもお世話になってます。澤建築名古屋オフィスの高岡です。

早くも1年の半分以上が過ぎてしまいました・・・！来月にはオリンピックも開催予定ですね。今年からゴルフが競技に加わるので楽しみです。

みなさんはふるさと納税してますか？去年、年末にバタバタと滑り込みしましたが、冷凍肉ばかり頼んでしまい冷凍庫が大変なことになりました(*_*)1年間の中でしたらいつ購入しても大丈夫なので、時期をずらして購入をおススメします。トイレトーパーやお米、冷凍肉なら定期便のものを頼むとかさばらなくてよかったですよ～。限度額は、ふるさと納税のサイトや楽天のサイトなどでシュミレーションすることが出来ます。源泉徴収を元に入力するだけなので簡単です。

今年のふるさと納税で一番気になったのが、栃木県矢板市の地下シェルターです(笑)募金額は5千万円以上で、配送は常温だそうです。き、気になりすぎます・・・地下シェルターとか隠し部屋にとってもロマンを感じます(笑)同じく気になる方は、是非検索してみてくださいね～(*^^)v

梅雨を 吹き飛ばそう！

今年は梅雨入りが例年と比べて、かなり早かったですがだからといって早く終わるかはまた別だそうです・・・

◆フレッシュマトソースの作り方◆

- ・トマト 800g～1kg ・塩 小さじ1/2
- ・にんにく 2かけ ・オリーブオイル 大さじ2
- ・赤唐辛子 1本 ・パセリの茎 2本

◆作り方◆

1. トマトはヘタを落とし、ヘタの反対側に十文字の切り目を入れる。沸騰した湯に入れ、皮がはじけたら冷水にとり、水けをきって皮をむく。にんにくはつぶし、赤唐辛子はヘたと種を除く。
2. 厚手の鍋にオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかける。にんにくがきつね色になったら、トマト、塩を加えて混ぜ、パセリの茎を入れて中火で煮る。煮立ってきたらトマトをつぶし、アクを除きながら、1/2量くらいになるまで20～30分煮つめる。にんにく、赤唐辛子、パセリの茎を取り除いて完成。



旬素材の簡単レシピ

みんな大好きハンバーグ

☆材料 2人分

- 合挽肉 200g / 玉ねぎ 1/2個
- にんじんのみじん切り 大さじ3個分
- 食パン 1/2枚 / 牛乳 大さじ3
- 溶き卵 1/2個分 / 酒 大さじ2
- フレッシュマトソース 約1カップ
- ゆで卵 1個 / ブロccoli 6房
- オリーブオイル 大さじ1/2
- 塩 小さじ1/2 / こしょう 少々

☆作り方

1. 食パンは細かくちぎってボールに入れ、牛乳を加えてふやかす。ブロッコリーは塩ゆでし、ざるに上げる
2. 別のボールにAを合わせ、塩小さじ1/2、こしょう各少々を加えて練り混ぜる。溶き卵、【1】の食パンを加えてよく混ぜ、4等分にして丸く形を整える
3. フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、【2】を並べて両面をこんがり焼く。ペーパータオルで脂を拭き取り、白ワインをふってトマトソースを加え、ふたをして弱めの中火で7～8分煮る。器に盛り、ゆで卵とブロッコリーを添える

☆子供さんから旦那さんまで、みんな大好きなハンバーグ、手作りトマトソースでちょっと手をかけて作ってみませんか？(*^^*)



この時期って洗濯が思う存分出来なくて辛いですよね・・・ボタニカルハウスなら湿度を調整してくれるので梅雨でも関係なく乾きます！嫌な部屋干しのおいもしないですよ。生乾き臭が嫌だからと言って、柔軟剤の香りをきつくしたり消臭剤をかけるのは、健康にも地球にも優しくないので控えましょう(>_<)

ちなみに今年はおうち時間が長いことも相まって、除湿機の売り上げが例年の倍以上上がっているそうですよ！私もつられて、三菱(左)の衣類乾燥除湿機を購入してしまいました(笑)

ボタニカルハウスを建てるまでは、コレで乗り切りましたよ～～＼(^o^)/

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>

ボタニカルハウスのボランティアチェーン加盟店です



株式会社澤建築



HPへ



Instagramへ