

News Letter

建てるなら、

今?!

コロナが終息どころか、過去ないくらいに世間を騒がせていますね...先日、勉強を兼ねて住宅展示場に行ってきました。ものすごい数のお客さんたちがいて、聞くと、想定外な来客数だと言っていました。その週はたまたまかもしれませんが、やはり**住宅減税が今月末まで**ということ、在宅化によるリフォーム、新築検討が増えているそうです。前にもお話しました住宅減税。延長延長で今日までできましたが、いよいよ延長はなさそうで9月末で打ち切りとなりそうです。新築でざっと**400万弱の補助金**があります！(設備・物件形態により変動します)ウッドショックのこともあり、今後建てようとしてもいつ建てられるかわかりません。コロナに打ち勝つには、心身ともに健康であることです。生活を綺麗に、丁寧にするには整った家づくりが必須です。モデルハウスも、コロナ対策をして随時宿泊、見学できます。ぜひお問合せ・ご予約下さいね^^

三好の、泊まれる ボタニカルハウス



従業員のコラム

いつもお世話になっております。(株)澤建築名古屋オフィスの高岡です。

今年の夏は、暑くなるのが遅いのでしたらと暑い時期が続きそうですね...

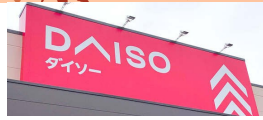
我が家の朝ごパンは、自家製です。といってもPanasonicのホームベーカリーに材料いれるだけなんです笑。



涼しいので調子乗って外に数日置いておいたら大量の黒カビが！！買って来たパンではなかなか見ることが出来ないの、無添加ってやはりいいなあとしみじみ思いました(*^^*)

米粉などでも作れますし、レーズンやドライフルーツを入れたりもできますよ。実家のおさがりですが本当におススメです♪

パンが焼けたら包丁で切って、一枚ずつ冷凍庫へ(面倒くさくなって放置すると黒カビ出現します)。食べる時はお水の霧吹きで湿らせてからトースターへ。そうすると焼きたてのような水分を含んだ柔らかいパンに仕上がります。市販のでも全然違うので是非一度お試しあれ☆



で買える便利グッズ~~~~~

500円 いまやお買い物には必需品のお買い物バック。ちゃんと保冷機能もついてます！リュックでも手提げとしても使えます。シンプルで使いやすい☆



100円 小口ネギなど、刻むとき散らかったりしませんか？少しのスペースで、こぼれることなく刻めます。パパや子供のお手伝いにもいいかも☆

100円 粘土ケースです。マスクにピッタリです！衛生的に管理できるし、これなら玄関に置いても違和感なし☆補充も手間なし簡単です。



300円 冷凍ご飯がない、少しだけすぐ炊きたい！というときに電子レンジ用炊飯マグ。ママさんのランチ時やご家族のお弁当作りに必要なときにも役立ちそうです☆



600円 防滴スピーカー。吸盤がついていて、お風呂の壁などにくっつけられます。Bluetoothでスマホと接続し、音楽を再生したり電話をかけたりできます。長風呂に最適☆



300円 吸収力が強いことで知られる珪藻土。食洗器で洗うほどの数がないときに、ちょっと置けるサイズです。普段は立てかけておけるので邪魔にもならないしすぐ乾くので衛生的☆

他で購入してから、ほぼ同じようなものを100均で見つけると悲しくなりますよね(涙)キッチン便利グッズはよく購入します。個人的にはセリアもおすすめです！おうちを綺麗に整理整頓して、過ごしやすい環境で心身ともに健康体へ(*^^*)

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

ポ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



旬素材の簡単レシピ

れんこんまんじゅう 4人分

◆材料	
れんこん	300g
えび(殻付き)	4匹
ぎんなん	12個
【あん】	
出汁	3/4カップ
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1+1/2
ゆずの皮	少々
塩	小さじ1/2

- ①れんこんは皮を厚めにむいて目の粗いおろし金ですりおろす
- ②えびは殻、尾、背ワタを取り除き4等分に切って塩を振る
- ③ぎんなんは殻を除きゆでて薄皮をむく
- ④①のれんこんをボウルに入れ材料の塩を加えよく混ぜる
- ⑤耐熱皿に④を4等分にしてのせ、②のえびと③のぎんなんをのせ、蒸気の上上がった蒸し焼き器で3分間くらい蒸らす
- ⑥鍋に【あん】の材料を入れて火にかけて、煮だったら火を止めて水溶き片栗粉に水をを加えて溶いたものを入れてよく混ぜる。再び火にかけて混ぜ、とろみがついたら火からおろす
- ⑦⑤を器に盛り、⑥の【あん】をかけ、ゆずの皮をすりおろして散らしたら完成！

上品な料亭みたいな一品です。結構簡単にできます！まんじゅうのかたまりが悪いので、れんこんに片栗粉を混ぜたら固化しましたよ~(*^^*)美味しかったです！

