

News Letter

先日、千種区にあるトーヨーキッチンのショールームにお邪魔しました。個人的で超高級志向！なイメージがあったんですが、行ってみると印象が覆されました！とても考えられて設計されているキッチンが、我が家にも導入予定候補となりました。こちら、キャビネットの周りにソファ、ダイニングテーブル、キッチンとあります。同線が最短で済みます。

トーヨーキッチンで、幅が3mとかあるようなキッチンに余裕で置ける豪邸の方が購入されるイメージがあったんですが、こちらの【inoシリーズ】は、1690cm~からござ



います。間口が狭い家でも、リビングダイニングがキッチンで幅をとることがなく、且つお洒落な家具のようにもみえます。これだけ幅が小さなキッチンなのにシンクはどこよりも大きく、作業台としても使え無駄のないキッチンです。一目ぼれしてしまいました(*^^)v



います。間口が狭い家でも、リビングダイニングがキッチンで幅をとることがなく、且つお洒落な家具のようにもみえます。これだけ幅が小さなキッチンなのにシンクはどこよりも大きく、作業台としても使え無駄のないキッチンです。一目ぼれしてしまいました(*^^)v



そして全てがセミオーダーとなりますので、ここを少し伸ばす、など部屋のレイアウトに融通が利きます。他にも家具や洗面など、デザインにこだわったものばかり！元々トーヨーキッチンは、刃物の街、岐阜県関市発祥です。なのでステンレスにこだわりがあるそうです(*^^*)造作洗面や照明もとっても素敵です★



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。私事ですが、早くも澤建築に転職させて頂きちょうど1年が経過しました。一般的には、住居や職場、といった【環境】を一気に変えることは精神的に良くないらしく、出来れば避けたほうが良いそうです(;^ω^)私は楽観主義で、結構無計画に生きていますがそれでも全て一気に変えたことにより、たしかにこの時期は余裕がない感じでイライラが多かったような気がします。ひどい人だとうつ病になったりもするそうです。それだけ普段の慣れた環境・ルーティンというのは大切なのかもしれませんね。



月末はハロウィンですね(^^)派手にパーティーなどはできないかもしれませんが・・・少人数や家族だけで何かできることがあればいいですよ☆裏面にデザート作り方を載せましたので是非参考に作ってみてはいかがでしょうか？





みんなのパーティー

ショートケーキ

■作り方■
市販の15cmスポンジケーキ...1台

- 生クリーム...200ml
- 砂糖...大さじ1.5
- ◇お湯...大さじ1
- ◇砂糖...大さじ2
- (お好みで)ブランデー...小さじ1
- 苺...9個くらい
- ミント・ブルーベリー...適量

- ◇を混ぜてシロップを作る。ボウルに●を入れて8分立てに泡立てる。スポンジは2枚にスライスする。
- 容器にスポンジの1枚を適当にちぎって敷く。シロップをハケで塗る。生クリームの半量弱を広げる。薄くスライスした苺を並べる。コレをもう一度繰り返す。

《ポイント》
生クリームは200mlでギリギリ足りるくらいです。たっぷりがお好みの方は増量して下さい。フルーツは苺じゃなくて好きな果物でももちろんOKです。
アレンジとして・・・チョコホイップ×バナナ、ヨーグルトクリーム×缶詰めフルーツなどもオススメです

知っていましたか？イチゴの旬は、10月中旬から5月中旬なんだそうです(*^^*)
簡単なので子供さんも作れると思いますよ♪



旬素材の簡単レシピ

生姜鶏団子と かぶのみぞれスープ

- ◆材料
- | | |
|----------|----------|
| 鶏ひき肉 | 150g |
| 長ネギ | 1/4本 |
| 生姜 | 1片 |
| ●卵黄 | 1個 |
| ●料理酒 | 大さじ1 |
| ●味噌 | 小さじ1 |
| ●片栗粉 | 小さじ1 |
| カブ | 1個(150g) |
| なめこ | 100g |
| 水 | 500cc |
| 鶏ガラスープの素 | 小さじ1 |
| 醤油 | 小さじ1/2 |
| 塩 | 少々 |
| カブの葉・ごま | あれば適量 |

- ◆下準備
長ネギはみじん切りにし、ショウガはすりおろす。鶏ひき肉に長ネギ・生姜・●を加えてよく混ぜる。カブはすりおろす。
①鍋に水と鶏がらスープのもとを入れて火にかけ、沸騰してきたら1の鶏肉をひとくち大に丸めて加える。
なめこ・すりおろしたカブも加えて、出てきたアクを適宜取りながら鶏団子に火がとおるまで5分程弱火で煮る。カブのおろし汁も全て加える。
②醤油を加え、塩で味を整える。あればみじん切りにしたカブの葉を少々加え、ごまをふる。
★カブをすらずに茎や葉と一緒に煮込んで、鶏ひき肉の代わりに豚肉を使ってお出汁と味噌を入れればお味噌汁としても最高の一品です(*^^*)秋の初めの肌寒い日にほっとあったまってくださいね♪

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

