



2021年11月10日発行

# News Letter

ポタニカルハウスの【NUTS】【SEED】【ROOT】がスマホでもパソコンでも簡単に内覧できます！ポタニカルは、実際に内覧して頂くことで最大の特徴である【湿度温度】や【防音】が体感できますので本当をいうとご来場いただきたいです！（笑）ですが最近の時世を考えますとなかなか出歩きにくいと思いますので、VRで是非雰囲気だけでも味わってみてください。



## ← NUTS

最近流行りのコンパクトハウス風に1.5階建て設計。都会の土地狭にも可愛く建てられて、今どきの小家族向けです^^しかし中身は充実していて、小さい印象を受けませんよ。

## SEED →

こちらも今流行りの【家事導線】にこだわった設計です。家事をするのは今やママだけではありません。家族全員が動きやすく、サイズも4パターンあるのでどんな土地にも合わせられますよ^^



## ← ROOT

根強い人気の平屋です。土地がたくさんある方から、小家族でコンパクトな家で階段のない生活を望まれる方にぴったりです。優雅な暮らしが待っていますよ^^



## 従業員のコラム

(株)澤建築名古屋オフィスの高岡です。突然寒くなりましたね！この時期温度調節が難しいので風邪をひかないようにしてくださいね^^



## 最近流行りの【格安スマホ】

春頃に登場し、すぐ乗り換えたのでかれこれ半年たちました。感想としては、お仕事でよく電話される方は通話料が高いのであんまりかもしれません。主婦の方やLINE電話しか使わない方は、とてもお得かと思えます。無駄にガラケーと2台持ちで毎月2万円以上払っていましたが、今は5千円ほどになりました♪【Ahamo】【Linemo】【Povo】あたりは回線は【ドコモ】【ソフトバンク】【au】と同じなので電波が弱いという心配もありませんよ。

今や銀行などもネット銀行が主流ですね。元々結構アナログな人間でしたが、時代の流れについていこうと必死です(；ω；)【人に聞く】より【自分で調べる】時代なのだなあとひしひしと感じています。。。 (笑)

# お問い合わせもお待ちしております！





# 三好宿泊施設

# ECOボード施工動画



ECOボードはドイツ製です。製造はドイツの建材メーカー【GUTEXゲーテックス】によるものです。ドイツは環境先進国でもあることから、作られた製品、そしてその製造過程と廃棄においても持続可能であることを念頭にモノづくりを行います。長く住み続けられることと、自然環境にとって負担にならないことが考えられているドイツの家は、世界トップクラスの住宅性能を誇っています。

【GUTEXゲーテックス】は創業100年以上、ドイツ国内での着工棟数は約30000棟、ドイツ国内シェアNo.1を誇っています。

日本の住宅は、【スクラップ&ビルド】を繰り返しています。安価な家の大量生産が主流となり今もその流れが続いてしまっています。現在の住宅寿命は26年。ドイツですと平均75年ほどだそうです。ローン払い終わる頃には資産価値を失い、修繕または建て直しでまたローンを組みます。環境にも経済的にもとても優しくありません。これから先進国を見習って、寿命が長い家を建てていくべきなのではないでしょうか？(\*^^\*)

 **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 愛知県名古屋市中区葵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



公式LINE追加



## 旬素材の簡単レシピ

### 鯖のピリ辛あんかけ 2人分

#### ■材料

- 鯖の切り身 2切れ
- 塩・片栗粉・サラダ油 適量
- さやいんげん 4本
- ☆玉ねぎ 1/4個
- 人参 1/4本
- 生シイタケ 3本
- ★ごま油 大さじ1
- 豆板醤 小さじ1
- 生姜ニンニク 小さじ1ずつ
- ◇水 300cc
- 酒 大さじ1と1/2
- 砂糖 大さじ1と1/4
- みそ 20g
- 片栗粉 小さじ1

- ①鯖に塩をして10分置く
- ②水分を拭き片栗粉をまぶす。フライパンに油を温めて鯖を揚げ焼き
- ③鯖を一度出し、油をふき取り★を投入。香りが立ったら☆も投入する
- ④全体に油が回ってきたら◇を入れて10分程度煮る
- ⑤フライパンの中がとろみが出てきたら②とさやいんげんを加えて絡める

⑥味を見て塩で調えたら仕上げにごま油を回しかけ、できあがり

■さやいんげんは冷凍でもいいですよ(^^)難しそうに見えて家庭の和食が出来上がります。お子様や男性が好きな味付けです♪

