

News Letter



年明けイベント開催予定!

当社が加盟しているボランティアチェーンが手掛ける、ドイツ製の木の断熱材【ECOボード】でつくられた規格住宅です。澤建築独自で、自由設計での建築も可能です。

年明け2月5日・6日全18社にてイベントを盛り上げるべく、準備中です。(当社のメインは6日)

気軽に遊びに来ていただきたいです。楽しみにしててくださいね(*^^)v



2021年流行語大賞~~~~



大谷翔平さんの【リアル二刀流/ショータイム】。本塁打46本、投手としては9勝とともにトップクラスの成績を残しました。アメリカンリーグの年間MVPも受賞しましたね。明るい話題を提供し続けてくれた大谷選手の今後の活躍も楽しみです*\(^o^)/



従業員のコラム

本年も大変お世話になりました。(株)澤建築名古屋オフィスの高岡です。

もう今年最後の月に入っていました。早いですね(>_<)コロナもようやく落ち着いてきて街にも人だかりを目にするようになりましたね。このまま終息に向かってくれんことを願います(*^^*)



ところで初詣とはいつごろ成立したかご存知でしょうか？実は現在の元日に自社に参拝する初詣は明治以降のもの、つまり100年程度のかなり新しい行事であるといえます。

明治以前の初詣に相当する行事は「年籠り(としごもり)」といい、大晦日の夜から元旦にかけて家長が一族の守り神である「氏神(うじがみ)」のお社にこもるものでした。

その後、年籠りは大晦日の夜に参拝する「除夜詣で」と、元日の朝に参拝する「元日詣で」に別れ、この元日詣でが初詣に変化したとされているそうですよ。

初詣に出かけられる際にはお気をつけて。来年もまた、澤建築をどうぞよろしくお願い致します。よいお年をお迎えください。



年末年始の大掃除

お掃除に万能！ 噂のオキシクリーンとは？

オキシクリーンには2種類あります。それぞれ成分が違うので、お好みの方を(^)どちらもとってもお掃除に役立ちますので、一度使ってみてください。



**アメリカ版：界面活性剤
入りで泡立ちが良く洗浄
力がある**

**日本版：界面活性剤・香
料不使用で泡は立ちにく
い**



キッチン小物・衣類・タオル・上履き・洗濯槽などを漂白することができます。お湯40～60℃で溶かし、よく混ぜます。素手で触らないようにしてください。つけおきは最大6時間までです。ただし自宅で洗えないものや皮、金属全般、サビ、アルミには使用できません。シンクや浴槽の床などもコーティングがはがれる恐れがありますので使用しないでくださいね。

衣類・タオルは洗濯の際に20分ほど置いて洗濯するだけで黄ばみや臭いが軽減されます！洗濯槽そのもののつけおきもおすすめです。

①ほこりとリネットを外す②40℃～60℃のお湯にオキシクリーンを溶かす③中に入れて、満タン近くまでお湯を入れたら洗いコース④10分～20分回したら一時停止ボタンを押して1時間放置⑤水に浮いた汚れを取る⑥④と⑤を数回繰り返す⑦ほこりとリネットを戻して洗いコースを2回繰り返して真水を入れ、綺麗に洗い流す
40～60℃の温度が一番効果を発揮します。臭いやカビがこれで軽減されますよ！我が家は3か月に一度ほど行います。是非お試しを(*^^)v

 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^



Instagram^



LINE追加



旬素材の簡単レシピ 

アクアパツア 4人分

材料◆
白身魚 1尾
ミニトマト 5～6個
パプリカ(赤・黄) 各1/8個
ピーマン 1/2個
マッシュルーム 2個
あさり 8個
ムール貝 4個
にんにく ひとかけ
白ワイン 大さじ3～4
水 1/2カップ
オリーブ油 大さじ1
ハーブ 適量



- ①真鯛にはこしょう(分量外)をふっしておく
- ②フライパンにクッキングシートをひき(魚の煮崩れを防ぐため)、オリーブ油と半分に切って芯を抜いたにんにくを入れて温め、香りを引き出す
- ③パプリカ、ピーマン、マッシュルームは4等分、ミニトマトは半分に切り、ムール貝は表面を洗って汚れをとっておく
- ④にんにくの香りが出てきたら、下処理をした真鯛をフライパンのシートの上に入れ、3～5分ほど片面をこんがり焼き色をつける
- ⑤焼き色がしっかりとついたら、トングなどで魚を支え、クッキングシートを引き抜きながら崩れないように魚をひっくり返して3～5分程焼きつける
- ⑥ワインを加え、さっとアルコールを飛ばしたら水を加えて煮込む
- ⑦貝類、トマト、マッシュルーム、ピーマン、パプリカを順に入れ、フタをしてさらに5～10分程度煮込む
- ⑧魚に十分火が通り、貝類が口を開けたら、お好みで粗みじん切りにしたハーブ類を散らしてでき上がり♪
☆魚介類から十分に塩味は出ていますが、スープの味をみて塩で味を調べてください。
クリスマスなどのパーティー料理に豪華な一品を是非(^)