

ワイワイ我家我家

VOL.12
Jun.2016

～ご挨拶～

今月は祝日がなく1か月びっしりです。この時期といえば梅雨。スッキリしない天候が続き、気分もなかなか晴れません。そんな時は発想を変え、快適に過ごす方法を考えてみましょう。

最近、オシャレな傘や長靴がよく目に入ります。お気に入りのレイングッズを買い、気分良く外出できると良いですね！逆に、お家でパーティーするのも楽しいそうです。お家ランチや、美味しいコーヒーとお菓子でカフェ気分を味わうのも良いかもしれません。部屋の掃除や整理整頓を行うチャンスもありそうです！みなさん、快適に過ごしてほしいものです。

～新築めぐり～



家族で常に楽しくふれあえる 和ダイニングが暮らしの中心



↑ 「和ダイニング」をコンセプトに、小上がりの畳スペースがリビング・ダイニングの中心。壁には本や小物を収納できる棚を設け、上部には明かり取りの窓も設置。キッチン動線の良いアイランドタイプで、正面にはマグネットボード壁を採用しています。



↑ 畳下には引き出し収納を作り、リビングで普段使うものを整理整頓しやすくしています。



↑ 階段を二分するスキップフロアの下には、普段使わない季節モノなどを収納できる「創蔵空間 中心蔵」を設置しています。

ごはんを食べるだけでなく、勉強したり、本を読んだり、家族が常に楽しく過ごせる空間として「和ダイニング」作りにこだわりました。また、使う場所ごとに収納のある、エリア収納も設けました。「何度も図面変更し、希望を最大限に叶えてもらった」というN様からの嬉しいお言葉もいただいています。

～がやがや料理教室～



◇ゴーヤとツナのサラダ◇

【材料】ゴーヤ 半分、ツナ 1缶、玉ねぎ 半分、塩 小さじ1/2、マヨネーズ 大さじ2～3、レモン汁 小さじ1

【作り方】①ゴーヤを半分に切り、種を取って薄切りにする。塩を振って揉んでおく。鍋にお湯を沸かし、ゴーヤを入れて再び沸騰したらザルに上げる。すぐ水にさらし、固くしぼっておく。

②玉ねぎは薄切りにし、10分ぐらい水にさらしてザルに上げ、よくしぼる。

③ボールに、ゴーヤ、玉ねぎ、ほぐしたツナを入れ、マヨネーズ、レモン汁と和える。味を見て、塩コショウで調える。

ポイント・コツ♪

ゴーヤと玉ねぎの水気をよくしぼる。
このサラダは不思議と苦味が抑えられ、
お子さんも食べやすいです。
和風も洋風も合うのでとっても便利！



～がやがや豆知識～



みなさん、お家の湿気対策はどうしていますか？湿度は、カビの原因でもあります。温度・湿度・汚れの3つの条件が揃った場所に発生しやすくなります。カビの発生しやすい場所と、その対策をご紹介します。

①**バスルーム**…温度も湿度も高く、栄養分となるアカなどの汚れもあり発生しやすいです。換気扇を回すだけでなく、温度を下げて水気を減らしましょう。浴室に温水をかけて汚れをサッと流し、その後冷水をかけて温度を下げます。バスタブには蓋をし、壁や床などは使い終えたバスタオルなどで軽く水気を拭き取っておくと効果的です。

②**押入れ**…布団は定期的に干したり、布団乾燥機を使い、湿気を持ち込まないようにしましょう。押入れ内の換気も大切です。左右両方を少し開いた状態にすると空気の通りができ、効果的に温度が下げられます。スノコや除湿剤も活用して、湿気をこもらせないようにするのが良いですね。

③**窓周り**…ホコリなどの汚れや水気が溜まりやすい場所です。ゴムパッキン部分が濡れているとすぐにカビの原因になります。掃除の際に、溜まった水気を拭き取るようにしましょう。細かい角までゴミを取り、なるべくきれいな状態を保てるようにしましょう。

今後のイベント情報

6月11日(土)、12日(日)

岐南町

モデルハウス見学会

6月18日(土)、19日(日)

岐南町

モデルハウス見学会

詳しくはお問い合わせください♪

ワイ ワイ

Yハウジング 株式会社 橋本

〒504-0913 岐阜県各務原市那加大東町61番地の2

TEL.058-382-3688 FAX.058-389-1201

