

# 見学会ありがとうございました。

昨年11月以来となりましたが、5月に見学会を開催しました。多くのお客様にご来場頂きありがとうございました(\*^\_^\*)若夫婦の暮らすハイセンスなお住まい、紹介させていただきます。



1

①LDK。吹抜の高さを1.5階とすることで、吹抜上部を屋根裏収納としました。開放感は確保しつつ上手に空間利用できます。キッチンカウンターにはモザイクタイルをはめ込んでおしゃれに。

②LDKのドアは、天井まである「ハイドア」。お部屋がスッキリと見えます。建築照明と壁面の一部をエコカラットにすることで高級感を醸し出します。



2



3



4

- ③リビングに続く和室も「ハイドア」に。開放感も増し、一体感があります！
- ④市松模様の畳、格天井やアーチ型の床の間もモダンな印象。
- ⑤2階踊り場。吹抜上部の収納部屋へと続く階段にも収納スペースを
- ⑥隣家の美しい緑を「借景」に。
- ⑦クローゼットのドアを開けると目に飛び込んでくる花柄の天井。女性はテンションが上がりります♥



5



6



第26号

# たまご便り

玉井建設の大切なお客様のためにお届けします



たまい建設  
のお便りです

発行・編集

和 玉井建設株式会社

(1)

〒381-0023 長野県長野市大字風間 1478  
TEL:026-221-5531 FAX:026-221-5532  
<http://www.tamai-k.com/>

通気断熱WB工法  
みんなで止めよう温暖化  
チーム・マイコロジー [www.team-mj.jp](http://www.team-mj.jp)

# 近況のご報告



## 2月

### WB工法女性の会

全国のWB工法会員の女性スタッフが集まりWBのパンフレットや広告などについて意見交換する会がありました。これからのWBの家造り、女性の目線や感性も欠かせないということで企画されたものです。役職や年齢など様々でしたが、グループディスカッションで同じ女性ということで、色々な意見が活発に出されました。私も意見を出したり、たくさんの熱い意見を聞いたり、それぞれの立場で工夫することをお聞きしたり、有意義な一日になりました。



ディスカッションの発表



ワンダーベースの見学

## 3月 I様邸

地鎮祭を終え、工事スタートしました。5月には建前も無事終了



北海道からはるばるWB工法の視察にいらっしゃった工務店さん。工事中の物件で施工の仕方など実際見ていただきました。全国にWBの家が広まっていきますね(^O^)

## 4月 視察

## 7月 N様邸

まもなく完成です！異なる外壁を組み合わせたシンプルモダンなお住まい。7月中旬に見学会開催予定です。



## 6月 T様邸



建前が無事終了しました。11月完成予定です。

編集長の  
簡単レシピ

# 夏野菜たっぷりのレシピ 簡単カポナータ

(夏野菜のオリーブオイル炒め)



夏です。夏野菜がお求め安くなりましたね。嬉しい\(^o^)/  
夏野菜を使ったビタミンがたっぷり摂れるイタリアンの紹介です。  
オリーブオイルで炒めるだけ。彩り鮮やかにしたいので、パプリカ  
は赤と黄色を是非用意して下さいね。

ズッキーニ  
(縦に4等分し、2センチの角切り) ..... 1本  
なす ..... 1~2本  
赤・黄パプリカ ..... 各1個  
トマト ..... 2個

バジル ..... 5~6枚  
にんにく(スライス) ..... 2かけ  
オリーブオイル ..... 大さじ4  
大きさじ4 ..... 適宜  
野菜は全てズッキーニと同じ大きさに切りそろえる



1 フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、ズッキーニをゆっくり炒め、皿に取り塩少々振っておく。

2 オリーブオイルを足し、パプリカを炒めズッキーニの皿に盛り塩少々振っておく。

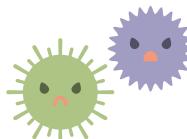
3 オリーブオイルを足し、にんにく1かけとなすを炒め同じ皿に取り塩少々を振っておく

4 再びオリーブオイルを足し、にんにくをソテーし、トマトを加えて塩少々と手でちぎったバジルを入れ、強火で1分ほど煮てソースを作る。このソースを同じ皿にかけ、軽く混ぜあわせる。

ラタトゥイユととても似ているのですが、ラタトゥイユはくたつと煮込むのに対し、カポナータは素揚げした野菜を軽く煮込むもの。今回は素揚げぜずにオリーブオイルで炒め、ソースもトマトから出る水分で和えるだけで簡単に仕上げました。

## 暮らしのレシピ

### 食中毒に気をつけよう



### 食中毒予防三原則

#### 1.付けない

手には様々な細菌が付着しています。調理前、生の肉・魚・卵を取り扱う前後など、丁寧に手を洗いましょう。肉や魚などを調理したまな板や包丁はその都度きれいに洗い、できれば殺菌しましょう。(使い分けると安全です。)



#### 2.増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖します。増殖は10°Cでゆっくり、-15°Cで停止します。食物に付着した菌を増やさないためには低温の保存が重要。ただし冷蔵庫でもゆっくり増殖しています。冷蔵庫は過信せず早めに食べる事が大切です。



#### 3.やっつける

殆どの菌やウイルスは加熱で死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱することが重要です。中心部を75°Cで1分以上加熱が目安です。また、まな板や包丁にも細菌が付着しています。こちらも熱湯消毒、台所用殺菌剤などでやっつけましょう。



# 保険取次、はじめました。

このたび、玉井社長が火災保険の取次の資格を取得し、保険会社の取次店としてもお仕事が出来るようになりました。

もちろん火災の補償が主ですが、オプションによって地震や家財などを補償対象にすることができます。『雪の重みでカーポートが変形した』『お子様がおもちゃをドアにぶつけて穴があいた』『障子を破った』などなど、実際に起こりがちなことが補償の対象になることがあります。保険をお使いになる場合は対象写真や見積書等が必要になる場合があります。

火災保険に新規に入ろうと考えてらっしゃる方、更新を迎える方もお取り次ぎしていますのでご相談ください。

知ッ得!

住まいの  
おはなし

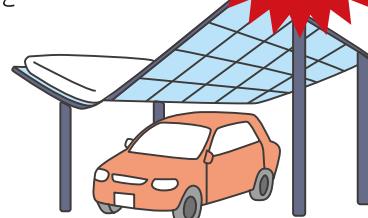
快適番長メモ



雪による  
被害が  
多いです

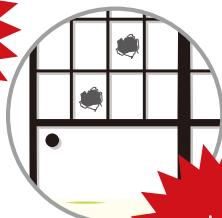
積雪で  
ウッドデッキが  
壊れてしましました

雪の重みで  
カーポートが  
変形



穴の  
あいた  
ドア

破れた  
障子



編集後記  
今月のひとり言  
vol.1

**バ** レーボール部に所属する中3の長女。3年生は4名しかおらず、当然スタメン。先日市中大会が開催されました。結果、北信大会へは進めず彼女は早々に引退。試合の翌日から「部活行きたい」って言ってましたけど(泣)

部活動の時間が少ない中学校だったので技術的にはもちろん劣ります。勝利は遠かったと思いますが、何よりも悔いなく引退が私の願いでした。彼女の生活記録には「後悔はありません」と書いてあったので、まあ、よかったのかな?汗を流すことが気持ちのいいことだと知ること、仲間と分かち合うこと、負けて悔しいと思

うこと、うまくなりたいと思うこと。得たものもきっと多かったはず。よく頑張ったね。お疲れ様。でも忙しい中学生は、試合のあった週に定期テストとか感傷にひたる間もなく次々と押し寄せる日常に飲まれていくのでした。

玉井 幸枝



おまけ

社長の第2回長野マラソンが終了。結果は目指していたサブ3.5に僅かに届かず、ネットタイムは3時間30分59秒。惜しい! 激しい向かい風と冷たい雨で、天候には恵まれませんでしたが、無事完走できました。ウッドビルド(WB)のTシャツも着て、"チームTAMAI"も結成(総勢4名!?)弊社の竹内も出場しましたよ。

社長

