

No47

いつもの暮らしをゆたかに

- 和の暦で楽しむ 冬暮らし
- 暮らしのレシピ
- 現場状況報告
- イベント案内









- おすすめ商品
- もみの木について
- 年末年始休業日の

ご案内

~建てた後も、末永いお付き合い~

西海市西彼町鳥加郷8-7 **2** 0959-28-1234

official@ichiba-k.com

営業時間9:00~18:00 定休日:水曜日

ホームページで最新情報発信中! 市場建築 検索 http://www.ichiba-k.com/



~もみの木を床や天井などの内装材に使った家づくり~

もみの木と言えば、クリスマスツリーですね。

海外ではクリスマスツリーを家の中に飾りますが、それはもみの木に 『殺菌作用があるから』病気退治のために家の中に入れたと言われています。 皆さんがご存じの『かまぼこ板』も、もみの木で出来ているんです。 衛生上、清潔さが求められるところに多く使われています。

当社が使用しているもみの木は、樹齢200~300年のもので、ドイツの シュバルツバルト地方の森より切り出されています。

寒い地域で成長しているもみの木は、年輪の密度が高いので、強度があり 丈夫な板になります。

最近の木材は人工乾燥のものが多いのですが、このもみの木は宮崎県の 生駒高原で天日乾燥したものを使っています。

人工乾燥は短時間で一気に乾燥できますが、熱を加えて乾燥させるので、 木の成分が衰えてしまいます。

一方、自然で天日乾燥する場合、2週間ほどかかり、手間ひまがかかりますが 木の中の成分が衰えることないので、殺菌作用や空気浄化作用などの 木の良さを十分に発揮できます。

鹿児島県の예マルサ工業 フォレストバンク事業部が 輸入・製材しているもみの木を使用しています。



もみの木がよいてつの理由

①室内空気

半永久的に放散されるフィトンチッド(森の香り)の成分の中のテルペンにより空気が浄化されています。 室内汚染の代表的な化学物質であるホルムアルデヒドはテルペンにより分解されます。透明感のある空気環境になり、 深呼吸のできる部屋になります。アトピー、アレルギー、花粉症やぜんそく等にも効果があるといわれています。

直接、床などに触れても肌触りがよく快適です。床には適度の弾力があり、 ショックを和らげてくれるので、他の床に比べやわらかく、足腰が疲れにくくなります。 素足はもちろん、直接寝転んでも気持ちが良いです。

③香り、消臭

もみの木は微香性で、やさしい香りです。室内の生活臭や台所の臭い、ペットの臭いや、タバコの臭いなども 消してくれるので、臭いが気になりません。押入れ、台所、下駄箱やトイレに使用すると効果が分かりやすいです。

4光、見た目

自然のもみの木は、光をやわらかく反射するので、眼にやさしくストレスを感じません。 表情のやさしい床や壁は安心感を得られます。もみの木は経年変化して、落ち着いた風合いになります

5調湿

針葉樹は一般的に調湿量が多く、一度乾燥してしまうと大きな狂いも少なく、室内の水分を調湿してくれます。 もみの木の内装材を使用したお部屋の湿度は50~60%程度を維持してくれるので、 乾燥による肌荒れや風邪、結露を防いでくれます。

6温熱

一度床や壁が温められたり、冷やされたりすると蓄熱性能がある木材の効果で、床や壁の温度変化が少なくなります。 空気の入れ替えなどで、窓を開けた後も、元の温度に復帰する時間が早く、省エネルギーにつながります。

⑦ダニ、カビ等

放散されるフィトンチッドの忌避効果により虫が住み付きにくく、外部より侵入するダニやゴキブリに効果があります。 温度が適正に保たれるので、カビ等の菌類が発生しにくくなります。

一度、体感して頂けると違いがわかります。

事務所1階を体感ルームにしましたので、お気軽にお立ち寄りください!

年末年始休業日のご案内

誠に勝手ながら、12月30日(水)~1月4日(月)までの間、お休みとさせて頂きます。 年明け1月5日(火)より通常通り営業致します。ご理解のほどよろしくお願い致します。 本年は大変お世話になりました。来年もよろしくお願い致します。









S様邸 西海市西彼町 3月完工



西海市西海町 丫様邸 3月完工

<リフォーム工事>

- H様邸 改修工事
- | 様邸 改修工事
- U様邸 玄関改修工事 ●西海市
- <公共工事>
- ●黒瀬団地屋上防水外壁改修工事

新築やリフォーム工事はもちろん、ちょっとした 工事なども行います。お気軽にお問い合わせください。

見学会やイベントに是非お気軽にご来場ください。

もみの木 体感フェア

日時:10:00~17:00 場所:市場建築 1F体感ルーム(西海市西彼町鳥加郷8-7)

軽食の準備もありますので2月4日(木)迄に予約をお願いします H28年 2/ もみの木 体感セミナー **☎**0959-28-1234

日時:11:30~14:00 場所:市場建築 1F体感ルーム(西海市西彼町鳥加郷8-7)

もみの木の家 完成見学会 H28年 3/12 E 13 E 3/19 E 20 E

日時:10:00~17:00 場所:西海市西海町横瀬郷

お施主様のご好意により4日間、完成見学会を開催します もみの木の家を体感に来てください!

H28年 3/19 **里** 20 **亘** お施主様のご好意により完成見学会を開催します 予約制となりますので、事前に当社まで予約を

日時:10:00~17:00 場所:西海市西彼町中山郷(バイオパーク先) お願いします ☎0959-28-1234

詳しいイベント情報などはホームページに 掲載しております。チェックして下さい!

http://www.ichiba-k.com/



灯油やガス、電気温水器からエコキュートへ取り替えませんか?

~月々の電気代が割安になります~

エコキュートはお湯を沸かす際、まわりの空気と電気を利用。

お好みの湯温が簡単に

リズムeシャワーが温

度変化でさらに省エネ

肌あたりも心地いい。

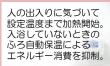
選べる温浴セレクト

機能が新搭載。

空気の熱エネルギー "2"に対し、電気エネルギーは"1"の割合しか使わず、しかも割安な深夜電力で お湯を沸かします。給湯コストを大幅に下げられるので、とても経済的です。 さらに、最近は高機能なエコキュートが揃っています。おすすめの2つ商品をご案内します。

Panasonic

パナソニック エコキュートJPシリーズ

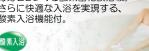




3つの温浴モードから、家族一人 ひとりのお好みの湯温を選ぶことができ、 さらにお風呂に浸かる時間のセットが可能



酸素濃度約30%になった空気を 毎分2Lつくる酸素富化膜搭載。 さらに快適な入浴を実現する、 酸素入浴機能付。





ELECTRIC

三菱電機 エコキュートPシリーズ

MITSUBISHI

入浴中も、入浴後も マイクロバブルで気持ちいい毎日へ







ふる配管自動法準

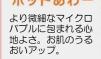
バブルおそうじ

ふろ配管を自動洗浄。

清潔機能で気持ちが

マイクロバブルで







280kPaもの減圧 弁圧力と独自構造で 勢いの強い快適シャ



草災にどかめーまて昔がを食のべに部す暮かり祈べ縁る力を。 らら

のしていまける。食して人に節蕎ぐ。食して人に

節句(一月七日)の七蕎麦。 一年の無病息ぐとされる大晦日の夜のあるが長くのびるなほべ、風呂に柚子を浮しょう。風邪を防ぐたて食」に関する行事の人の知恵がつまっていては、自然に寄りそっては、自然に寄りそっ

夜な浮たのいっ

冬をもっと楽し

現在、私たちの使うカレンダーは新暦(太陽暦)ですが、かつての日本では(太陽暦)ですが、かつての日本ではにた。そして春夏秋冬それぞれていました。そして春夏秋冬それぞれていました。そして春夏秋冬それぞれていました。そして春夏秋冬それぞれていました。そして春夏秋冬それぞれていました。そして春夏秋冬それぞれでいました。そして春夏秋冬それぞれでいました。そして春夏秋冬それぞれでいました。その変化に沿ったとえばな冬を迎える「大雪」(十二月下旬ごろ)、本格的な冬を迎える「大雪」(十二月下旬ごろ)、本格的な冬を迎える「大雪」(十二月下旬ごろ)、本格的な冬を迎える「大雪」(十二月下旬ごろ)、本格的ないます。 ご的る月ば つ下最し

感冬いやり各でにだだい。 での発風すずにく鏡い で行見でする。 ではいたと鏡い である。 ではいたと鏡い てをあ改 そ地 い開え は実るめれ域 うきた い践かてぞに 節。鏡かしも見れよ 分も餅 の豆もおり し直のっ でしょう。でしょう。 まと下 きはが な五り 。ば域こと ど穀と をし 肌族新行も まて ででし事あ 、いいい

(旧暦)

0

ろう

変れ昔し年 化なかい末 をがら季年 楽ら続節始 ん見行すら だが生旧か にをて 暮らしを楽しんでみませんか?季節の変化を感じながら冬の日本人の知恵を知り、 んだ昔の





~缶詰でできる極上レシピ2種~

缶詰を使ってできるレシピ2種をご紹介します。サバやトマトの水煮缶は、 寒い冬に体をぽかぽかに温める煮物やスープで大活躍のおすすめ食材です。

サバ缶と筍の生姜煮

▼材料(2人分) 筍(水煮)……約100g 白菜……4枚

しょうゆ……大さじ3

酢……大さじ1

▼作り方 サバの水煮缶……1缶 ①筍は3~4㎜厚、白菜は食べやすい 大きさに切る。しょうがは千切りに する。

しょうが………1片 ②油を熱した鍋に、① を加えて中火で サラダ油……大さじ1 炒める。

塩・こしょう………適量 32の食材がしんなりしたら、サバ缶 を煮汁ごと入れてほぐし、Aを加え

酒………大さじ2 ④煮立ったら弱火にして約10分煮込 み、塩・こしょうで味をととのえる。 煮込むうちに水分がなくなる場合は 適量の水を追加する。

•			
	▼材料(2人分)		
	トマトの水煮缶	1	缶
	ベーコン	2	枚
	玉ねぎ中	1	個
	にんにく	1	片
	余り野菜	適	量
	オリーブオイル…大さ	じ	· 1
	水2力	ツ	ブ
:	固形チキンスープの素		
		1	個

塩・こしょう……適量

余り野菜とトマト缶のミネストローネ

2人分)	▼作り方
k煮缶1缶	①にんにく、玉ねぎはみじん切り、
·····2枚	ベーコンは約1㎝角に切る。余り
·····中1個	野菜は約1cm角を目安に切る。
·····1片	②鍋にオリーブオイルを熱し、にん
······適量	にく、ベーコンを加えて弱火で炒
オイル…大さじ1	める。香りが出たら残りの野菜を
2カップ	加え、全体に油がまわるように炒
ノスープの素	める。

③トマトの水煮缶、水、スープの素、 ローリエ………1枚 ローリエを②に加えて煮込む。 野菜が柔らかくなったら、塩・こ しょうで味をととのえる。

