7171概察概象



日中は暖かい日が増えてきました。暖冬で割と暖かな冬でしたが、それでも春の訪れはワクワクしてどこかに出かけたくなりますね♪

雪の多い地方では昔から雪の下に野菜を保存するという、寒い地方ならではの貯蔵方法がとられていました。この越冬に向く野菜は、大根、キャベツ、人参、ゴボウなどです。雪の下に埋めることでみずみずしさが増し、野菜が甘くなるのだそう。早いものでは1月末に出荷が始まります。この時期しか味わうことのできない越冬野菜。食べたことがない方は、一度お試しを!



家族の思いを大収納空間で大切に そんな思いが詰まった住まい作り

Yyハウジングでは空間をタテに有効利用した 大収納「創蔵空間 中心蔵」を商品に持ち、それ をベースに施主1人1人の要望を丁寧に叶えるプ ランを提案しています。そんな商品に魅力を感じ 依頼を頂いたのはKさんご夫婦。

↑アジアンテイストの家具に合うようにと、シンプルモダンで飽きのこないデザインながら、大きな木製ルーバーなどで個性も演出。キューブ型をベースにしたスタイルで、片流れ屋根を組み合わせて太陽光発電パネルも搭載しています。

赤いクロスを採用した斬新なインテリアの玄関ホール。玄関収納、コートクロークも設置しました。「営業さんとはとても話し易く、どんな希望も気兼ねなく言えたので後悔のまったくない理想の家ができました」とKさん。→





←インド、マレーシア、ベトナムなどの家具や雑貨で飾られたアジアンテイストのLDKは家族が常に集う約30帖の広々とした大空間です。

また「思い出を大切にとっておきたいから」と、1階・2階の2ヶ所に設けた大収納「創蔵空間 中心蔵」のほか、家中に多彩な収納スペースを確保しました。



~がやがや料理教室~ ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

◇新玉ねぎ◇

①簡単新玉サラダ(2~3人分)

材量:、新玉ねぎ1個、だしパック1/2、薄口醤油適量

レシピ;新玉ねぎを縦にスライスし、だしパックを振りいれます。これを混ぜて、醤油で味 を調えれば完成。

ちりめんじゃこや鰹節をのせて食べてもおいしくいただけます!



②新玉ねぎ丸ごとスープ(4人分)

材量;ベーコン4枚、新玉ねぎ4個、サラダ油大さじ1、水800cc、コンソメスープの素2個、塩コショウ少々、パセリ適量

レシピ;ベーコンを食べやすい大きさに切ります。玉ねぎの根元に十字に切り込みを入れラップで包み、電子レンジ600wで4~5分加熱します。鍋にサラダ油を熱しベーコンを炒めます。水、コンソメスープの素、塩コショウ、加熱した玉ねぎを加え9~10分強火で加熱します。器に盛ってからパセリを適量ふりかけましょう♪



~がやがや豆知識~

前回は家相や、風水の考え方をお話ししました。今回はもっと詳しく、家の顔となる玄関に付いて 詳しくお話しします。

吉相凶相は、家の中心から見て、玄関がどの方位に位置するかで判断します。玄関方位の吉は、ズバリ「東南」です。ただ東、北、西、南、北西の方位に玄関を配置しても、家相上は問題ありません。方位とは、東西南北に加え、北東・東南・南西・北西の四つで「八方位」といいます。そのうち、北東・表鬼門、南西・裏鬼門の玄関は家相上の凶といわれています。

玄関の形状ですが、玄関が**建物全体から出っ張っていれば、繁栄をもたらす**そうです。逆に、建物に引っ込んでいる形状は、"人生に実りが不足する"と言われています。敷地の問題で、玄関が凶方角になってしまった場合は、**扉で工夫**します。たとえば、玄関が南西方位なら、扉を南、西に向け、北東方位なら、扉を東、南に向けるなど。

家相は一言では語れないくらい複雑で深いもの。考え方も難しいため、より詳細をお知りになりたい方は専門家に聞いてみてください!

イベントスケジュール

3/19·20·21 岐南町展示場完成見学会

詳しくはお問い合わせください♪

イメバック 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



