

# ワイワイ我家我家

VOL.11  
may.2016

## ～ご挨拶～

みなさん、大型連休は充実した日を過ごせましたか？慌ただしい生活からやっと、一息つけたのではないのでしょうか。逆に、連休こそ働き時！という方も多かったと思います。これからゆっくり休んでくださいね。

5月...この時期は心のスランプにご用心！と、よく言われます。あちこちでお祭りが開催されたり、花が見頃を迎えたりするので、たくさん出かけて楽しみましょう！規則正しい生活や、食事、睡眠にも気を配ることが大切ですね。毎日健やかに過ごしたいものです！★

## ～新築めぐり～



### 収納スペース豊富な『創蔵空間 中心蔵』の家

大収納スペースを1階と2階の間に設け、空間をタテに有効活用した「創蔵空間 中心蔵」。あまり使わないシーズンものの洋服やグッズをしまっておけます。お子様の遊び場や、お父様の書斎代わりと用途は多彩です。明るく開放的なリビング空間も実現できます。



↑ 居室、2階への階段  
「創蔵空間 中心蔵」への入口が並ぶ1.5階のフロア

立体的な空間設計で  
豊富な収納空間や開放感  
あふれる暮らしを



→  
多層ステージ発想で、10帖  
を超える収納スペースを確保  
できます。

高さを1.4m以下に抑えることで床面積に算入されず、容積率を目一杯使いながら収納空間を確保しています。



←LDKに隣接する和室との間仕切りを開けば、約22.5帖の広々とした空間に。リビング、吹き抜け、和室と、南面に多く設けた窓から、1階のフロア全体に明るい陽光が注ぎ込みます。

また、キッチンのすぐ横には、洗面脱衣室・浴室が繋がり、日々の暮らしで効率よく家事をこなせます。



## ～がやがや料理教室～



### ◇キャベツと黒米の押し寿司◇

#### <材量(4人分)>

白米または5分づき米 2カップ、黒豆 30g、黒米 大さじ2、ひじき(乾燥) 5g、キャベツ 4枚、大葉またはせり 5枚、塩 キャベツの3%

【寿司酢】(A)梅酢 大さじ2、りんご酢 大さじ3、甜菜糖またはメープルシロップ 大さじ1、白ゴマ 大さじ1、塩 大さじ1/2

【飾り用】芽キャベツ(茹でる) 5個、桜の塩漬け 5個

#### <作り方>

- 1、黒米は一晩水に浸けておく。ひじきをひたひたの水で戻す。白米(または5分づき米)と黒米を合わせて15分程度水に浸けておく。
- 2、<1>の材料をすべて土鍋に入れ、中火より少し強い火にかける。沸騰してきたら弱火にし、ふたの穴をふさいで15分程度炊き、10分蒸らす。
- 3、キャベツと大葉(またはせり)を塩(キャベツの3%)と混ぜて軽くもみ、水気を切る。
- 4、ボウルにAの材料をすべて入れて混ぜ合わせ、寿司酢を作り(2)のご飯に混ぜる。押し寿司型にラップを敷き、(3)→酢飯の順に重ね押しして抜く。茹でた芽キャベツと桜の塩漬けを飾る。



## ～がやがや豆知識～



新年度が始まり、早いもので1カ月経ちましたね。みなさん、新しい生活には慣れましたか？

お部屋の模様替えをきっかけにして、気分も変えていきましょう！今回は、模様替えのコツをご紹介します。

まず、**目線が低くなるロースタイル**で部屋に広さとリラックス感を持ちましょう。背の低い家具を揃えることで天井までの空間にゆとりができ、部屋を広く感じることができます。背の高い家具は部屋のドア付近に、ベッドなどの低い家具を奥に置くと良いでしょう。

次に、**部屋を広く使うなら、ベッド以外のスペースを正方形に近づけるのが理想です**。床面積をより多く出すと、広さを感じるのに効果的です。

そして、**間接照明で立体感を出しましょう**。部屋のコーナーに置くことで光が壁を照らし、部屋を立体的に感じることができます。間接照明の光は、副交感神経に作用して、心地よいリラックス状態をつくってくれます。

家族みんなでリラックスできる空間、自分の気に入る部屋づくりをしてくださいね！

### ～イベント情報～

5月21(土)・22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  
**YY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