



今年も大盛況♪

もちつき大会開催！！

開催日：1月26日（日）



1月のメインイベント！！もちつき大会を当社事務所にて開催しました。このイベントは当社のイベントのなかでも1・2を争う人気のイベントで、毎年多くのお客様が参加されています。今年も本当にたくさんのご来場いただき、開始直後からとてもにぎやかで盛り上がりました♪さらに今年からは当社の物件施工を行っている協力業者会『**智（とも）の会**』が発足しました。今後のイベントにも参加してくれる予定です。

まだまだ寒い日が続きますが...

ついに《蓄熱暖房器》をモデルハウスに(人)

事務所の外に置いてあるバケツの水が朝来ると凍っていました！！

当社は、無垢材の床にも最適な**電気蓄熱暖房器『暖吉くん』**を新築工事やリフォーム工事などでもお客様にご提案させていただいております。

実物を見ることは見学会やイベントでの展示だけだったので、ご不便をおかけしておりました。

やはりエアコンのぬくもり方とは違うまるやかな空間を体感して頂きたいと思っております。

暖める部屋の大きさにより『暖吉くん』の大きさ（容量）も違います。

当社で一番需要の多い**蓄熱レンガ縦6段横7段の42個**のファンタイプをダイニングに設置しています。

【蓄熱レンガ】に蓄えた熱でお部屋全体隅々まで温まり、床と天井の温度差があまりないです♪♪♪

夜間に蓄熱して自然放熱により極端に室温を下げません。

施工途中に中を見れば蓄熱レンガがびっしり入っているのがよくわかりますね♪



祝・上棟！！& 初の試み

当社の分譲地1号地にて建方を行いました。

こちらの現場では当社では初の試みの『**屋根パネル**』を採用しています！

当社夢ハウスでは壁のパネルを標準としていますが、その屋根版です。

パネル内には**フェノバボード（厚み63mmの断熱材）**がすでに入っていて、さらに空気層も設けています。

パネルのつなぎ目には防水のためのコーキングをていねいに打ち、防水対策も万全です！



さらにこの『**屋根パネル**』では部屋内側に**天井の仕上になる赤松の板**がすでに施工されています！

当現場では構造見学会を開催予定です。

2/22(土)・23(日)

10:00 ~ 16:00

ACCESS MAP



建築中の現場ですのび、動きやすい服装はお越しください

この看板が目印です！！

ヒトコト by Kawamoto

兵庫県宍粟市の現場へ行く道中にある安志稲荷大社へ立ち寄りしてきました！

新年が開けて早くも1ヶ月が経ちました。年末にしっかりと新年の準備をしたはずなのに、年が明けバタバタバタと何故か準備をしてなかったかのようにいそがしい毎日。いや、ありがたいです！！

ノロウイルスやインフルエンザが流行っているので、体調管理に気を付けていそがしい毎日乗り越えていきます！

みなさまもお気をつけて!!!



新築・注文住宅・リセット住宅

株式会社 **須々木工務店**

〒671-0232 姫路市御国野町御着 1048-3

0120-838-580

土地探しから家づくりまでお任せください

株式会社 **ススキハウジング**

〒671-0234 姫路市御国野町国分寺 543-2

0120-777-409

最新の最新一戸建て・リフォーム工事の現場進捗状況やイベント情報、スタッフブログも随時公開中！
URL: <http://www.susukikoumuten.com/>
フェイスブック参加しています！

facebook 須々木工務店

乾きにくい冬の洗濯物をカラッと乾かすコツ

冬は空気が乾燥しているのに、洗濯物はなかなか乾きません。うっかり取り込むのが遅くなると、湿ってしまうことも。

長めに脱水し、風が通るように干す

脱水は長めに、乾燥機能を使うなら乾いたバスタオルを1枚入れるのがコツ。乾かしきらなくても、温度が上がった状態で干すと早く乾きます。干すときは、厚みのあるハンガーを使って間隔をあけて吊るすと風通しが良くなります。

室内干しは扇風機と新聞紙を活用

カーテンレールに干すのは風が通らないのでやめましょう。人がよく使う部屋は湿度が高いので、日中使わない部屋に干して扇風機で風を当てましょう。ハンガーの間は空け、扇風機で空気を循環させると乾きやすい。もっと手軽にできるのが洗濯物の下に新聞紙を敷くこと。湿気を吸い取ります。



早めに！花粉症対策

日本人の5人に1人が抱えている花粉症。症状が出てからでは薬の効きが遅くなり、なかなか治まりません。原因となる花粉や症状がいつ頃出るのか把握しておき、その前に対策を始めましょう。

家の中に花粉を入れない

換気は、比較的花粉の少ない早朝や夜間に行いましょう。10cm程度を短時間開けるだけでも、換気できます。そのとき網戸やカーテンを閉めておくと、侵入する花粉の量が減ります。外から帰った時は、家に入る前に花粉をよく払い落とし、ペットの散歩後はペットの毛についた花粉をブラッシングで落とすことも忘れずに。掃除機をまめにかけ、水拭きも頻繁に行うとより効果的です。



食べ物にも注意して

スパイスを多く使った料理やアルコールなどの刺激物は、鼻づまりを悪化させることもあるので摂取量に注意が必要。ヨーグルトやシソ、ねぎ、ショウガなどには花粉症の予防効果があるといわれています。ストレスも花粉症の原因の一つといわれているので、規則正しく健康的な食生活を送りましょう

旬の幸をあつとるグラタンで 忙しい奥さまのためのカンタンレシピ



エネルギー 169kcal
たんぱく質 7.1g 脂質 9.7g
(エネルギー、たんぱく質、脂質は1人前当たりの値となります。)

下ごしらえ

- 牡蠣は塩水でふり洗いしてからヒモを切り、ザルに上げておく。
- ほうれん草は、塩少々(分量外)を入れた熱湯で茹で、水に取り、水気を絞って粗みじんに切る。
- 玉ねぎはみじんぎりにしておく。

手順

- ① 鍋に酒を加えた湯を1カップ沸かし、牡蠣を加えてさっと茹でてザルに上げ、煮汁は1/2カップとっておく。
- ② フライパンにバターを入れて中火にかけ、玉ねぎを炒めたらホワイトソースと牡蠣の茹で汁を加えて3分程煮る。牡蠣、ほうれん草を加え塩こしょうで味をととのえる。
- ③ 耐熱容器にバター(分量外)を塗って を入れ、パルメザンチーズをふり、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。

材料 (2人分)

- 牡蠣剥き身 120g
- ほうれん草 100g
- 玉ねぎ 1/4個
- ホワイトソース缶 150g
- 粉チーズ 適量
- バター 小さじ1
- 酒 小さじ1
- 塩こしょう 少々

～増税前に買いたい日用品～ スーパーの店頭やニュースでも取り上げられる！！

どうせ毎日必要なものならと買いためしたくなるのが人の心理。限定的な節約になりますか・・・

①洗濯用洗剤 ②ティッシュ ③歯磨き粉 ④お米 ⑤調味料 ⑥インスタント食品 ⑦お酒 ⑧化粧品 ⑨シューズ、ストッキングなど必要以上に買い過ぎ、買ったことを忘れて消費期限・賞味期限が切れてしまって無駄にしないように、使用頻度に合わせてまとめ買いを計画してみましょう

増税後もあまり値下がりしない高価なものは買い時!?

電車の定期券、航空券、映画券、チケット類、オールシーズン着ることのできる定番のスーツ、靴など。例えば、大型家具や貴金属、時計などブランド品で、いつか買おうと思っていたならば、余裕があれば検討してみましょう。

増税直前!!

