徳 矢 住 建 の 住 ま い づ く り 情 報

木の香る 健康な ”すまい便り”

ニュースレター News Letter

-2022.1 & 2-

contents

・ご挨拶
・工事現場①
・工事現場②
・イベント報告
・簡単レシピ

ご挨拶 本年もよろしくお願い致します

皆様、新年を迎えられ、おめでとうございます。

いつもご覧いただき、ありがとうございます。

昨年より住宅にかかわるものにとって（コロナはもとより）ウッドショック、半導体不足・・・等、過去に経験のない現象に気をつかう年でした。

お引渡し後のお客様のご満足な笑顔に接すると、何よりほっと一安心です。気がつくとすでに令和４年が始まっています。今年もおかげ様で色々とご要望を賜っており、皆様とのご縁に感謝いたします。

日々ご指導をいただきながら、丁寧で正確な仕事を目指し、社員一同また一年、皆様に喜んでいただけるよう頑張ります。

どうか皆様、今年も健康で豊かで、楽しく過ごしましょう。

年の始め、新年のご挨拶とさせていただきます。

徳矢住建株式会社

代表取締役　徳矢和士郎

完成しました 奈良屋様店舗玄関改修工事完成しました！

奈良漬製造の老舗である

「奈良屋本店」様。

今回、店舗玄関部分の改修工事をさせて頂きました。

雨戸を引き戸タイプの格子板戸にしました。

さらに全体に茶系の塗装を施し、落ち着いた雰囲気にさせていただきました。

温かみのある、入りやすい雰囲気の店舗玄関になりました。

奈良屋本店様の、素材や製法にこだわった奈良漬けは絶品です！

ぜひ一度ご賞味ください。（奈良県内唯一のJAS認定工場でもあります。）

奈良屋本店　奈良市紀寺町1060　https://narayahonten.com/

※奈良県内のイオン・スーパーマーケットでも取り扱いがあります！

木の香る健康な住まい
徳矢住建 株式会社
http://www.tokuyajyuken.co.jp/

お問い合わせは！
フリーダイヤル 0120-81-4389

※ このニュースレターが不要な方は、メールアドレス info@tokuyajyuken.co.jp まで、お名前とご住所、タイトルに「ニュースレター不要」と記入してご連絡ください。

〒630-8113　奈良市法蓮町465-1　一級建築士事務所 第1338号／建設業許可（奈良県知事　特-第144号）／不動産取引業（奈良県知事 第865号）

工事現場　お寺庫裏改修工事完成しました！

（設計：アトリエブリコラージュ
一級建築士事務所）

↑↓吹き抜けが気持ち良い空間

↑さまざまな趣きの中庭

大阪市東住吉区「お寺の庫裏改修工事」が昨年完成しました！
ひとつひとつ表情の異なる４つの中庭からは明るい陽射しが入り、大きな吹き抜けが開放的で心地良い空間をつくっています。設計士の先生こだわりの造り付け家具や、できるだけ自然素材を取り込んだインテリアは、しっくりと住む人になじむような安心感があります。施主様のご要望は

- 現状（改修前）の使い勝手が悪いので、便利で快適に使えるようにしたい
- あちこち老朽化が激しく、耐震も不安
- 全体に陽が入らず暗いので、何とかしたい

このご要望をもとに、設計士の奥野先生（アトリエブリコラージュ）の設計は

- 動線と機能を整理し、お寺のパブリックな部分とプライベートな住まいの部分両方が快適に使えるように
- 日本建築ならではの開放的な間取りの良さを生かしながら、耐震補強を施す
- ４つの中庭はそれぞれ違った趣きを持たせ、季節や天気の移り変わりが感じられるように。陽が差し込み、明るく。

今回の改修工事は、こだわりの設計士と多くの職人さん（大工や左官屋さん、電気屋さんなど・・・）によって完成しました！

古い建物の外側を残しつつ進める工事は、なかなか設計図面通りにはいきません。設計士の先生と綿密な打ち合わせを毎週１回行い、その場その場で臨機応変に対応しながら工事をすすめました。設計士の先生のイメージと、現場での判断をすり合わせていく工事は難しくもありますが、面白くもありました。　（写真：母倉知樹）

イベント報告　冬のガーデニング教室を開催しました！

↑どれも素敵ですね(^^♪

昨年１２月１８日に「冬のガーデニング教室」を開催しました。
今回は大人気！２０人の方に参加して頂きました！
年末年始にぴったりな葉ボタンを中心に、お好きなお花９種を選んで寄せ植えして頂きました。
同じ花を選んでも、植え込み方で全く雰囲気が変わるから面白い！
皆さん、お互いの作品を見せ合って、楽しく過ごしていただきました♪次回は４月に「春のガーデニング教室」を開催予定です。ご参加お待ちしております。

レシピ　ぶりのカレー焼き

【材料（２人分）】
鰤の切り身2切れ
☆塩小さじ1/2
☆鶏がらスープ粉末小さじ1/2
★小麦粉大さじ1
★カレー粉小さじ1/2
★塩小さじ1/3
オリーブ油大さじ

【作り方】
①鰤の切り身に☆の塩と鶏がらスープの素を混ぜたものを降り、冷蔵庫で15分～30分おいておく
②鰤から出た水分をキッチンペーパーでふき取る
③ビニール袋に★の小麦粉、カレー粉、塩を入れ混ぜ、そこに②の鰤を入れカレー小麦粉をまぶす。
レモンは絞って種を取り除いておく。
④フライパンにオリーブ油を熱し、盛り付けの時に表になる面から焼き始める
⑤両面焼き、お好みの付け合せと盛り付ければ完成
(蓋をして中火～強火で焼くとよい)