

木の香る 健康な

” すまい便り ”

ニュースレター
News Letter



-2017.9 & 10-

- ・工事現場
- ・社員研修旅行
- ・工事現場
- ・社長の一言
- ・イベント情報
- ・簡単レシピ



工事現場

どんな困り事も、一度ご相談ください！

ちょっと気になっている事、
解決すると毎日が快適になりますよ！



T様邸の改修工事が完成しました。

- ①屋根、雨戸、鉄部等の塗装のやり替え。
- ②樋、破風（はふ）の取り替えと、破風板が弱ってきたので、ガルバリウム鋼板を貼り補強しました。



T様邸は築30年以上も経過し、風雨に耐え、家族の安らぎと生長を支えてまいりました。



- ③外構では、手入れが大変なことと防犯上のこともあり、道路に面した植栽のカイズカイブキを撤去し、アルミのフェンスを新設しました。



改修により、新たな出発を致します。
お家の困りごと、何でもご相談ください！

親睦

社員研修に行ってきました！



今年の社員・協会社研修旅行は日帰り、京都迎賓館と嵐山に行ってきました。

京都迎賓館は大人気で事前予約のチケットが取れず・・・当日4名が代表して朝から並び、何とか入場できました！

噂通り、こだわり超一流の調度品に、素晴らしい風景。ガイドツアーだったので、とても良く分かり堪能させて頂きました！

ぜひ一度は足を運んで頂きたい、お勧めの場所です。



迎賓館見学の後は嵐山へ移動。

「錦」さんで懐石料理のお昼を頂きました。どれも繊細で美しい盛り付け、上品な味付け。特に女性には好評かも！？贅沢な気分を味わわせて頂きました♪



その後は思い思いに嵐山を散策し、お土産を持って奈良に帰ってきました。普段会わない方ともお話しし、親睦も深まりました。ありがとうございます♪



木の香る健康な住まい
徳矢住建株式会社
Tokuya
<http://www.tokuyajyuku.co.jp/>

お問い合わせは！



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@tokuyajyuku.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。

どんな困り事も、一度ご相談ください！

ちょっと気になっている事、解決すると毎日が快適になりますよ！



施工後

家の床下にネコちゃんが住みついたことがあって、困ったとのご相談。今後、動物が入り込めないように木製カバーをつけました。木製だと、見た目もお洒落です！



施工前



施工前



施工後



玄関から室外機が丸見えなのが気になる・・・
ということで、木製の目隠しカバーを設置させて頂きました。
室外機なので、もちろん通気性を考慮しています。
こんなこと相談していい



のかな？と思われるも、一度ご相談ください！徳矢住建は、あなたのお家の“かかりつけ医”（病気になったとき、真っ先に相談したいお医者さんのこと）を目指しています！

社長の一言

こんにちは。

いつもご覧いただき、ありがとうございます。

気候もおだやかで、爽やかな日々となりました。

体にかかる負担を軽く感じ、休日の午後などは床にごろんと寝転ぶと、心地良い風が全身をすりぬけていくようです。

住まいについて、ふと、重要文化財に指定されている『聴竹居』のことが心に浮かびました。『聴竹居』とは、今から90年ほど前の昭和3年に建てられた、建築家・藤井厚二（1888~1938）の自邸です。案内文に

“『聴竹居』は、「一番身近な建築・住宅の理想形は、真に日本の気候・風土にあった日本人の身体に適した住宅である」という信念を、藤井厚二が生涯追い求めた研究と実践の集大成です。「環境の世紀」と言われる21世紀。環境、風景、住まいへの関心が一段と高まっている現代において、藤井の残した名言「其の国を代表するものは住宅建築である」のもつ今日的な意味は極めて大きいと言えます。『聴竹居』のモダンな中にも現代の日本人が忘れてきている日本人の美学やライフスタイルに適合した空間の魅力をいかしつつ・・・」とのことで、『聴竹居』は“ほんまもん”を求めています。

そして今の政府の住宅政策に疑問を持ちました。古き良きものは是非残しつつ、新しい事にチャレンジしていきたいものだと思います。この変化の時期に、より良い方向へ「すまい」が変化していくようお願い、皆様の想いが豊かに実ることをお祈り致します。



代表取締役
徳矢 和士郎

イベント情報

秋のガーデニング教室

秋のお花でMY寄せ植えを楽しみましょう♪

日時：2017年10月14日（土）

10：00～11：30

場所：徳矢住建(株) 内

会費：1500円

※同封チラシを

ご覧ください。

※日程変更しています※



お問い合わせ、お申し込みは、
0120-81-4389

簡単レシピ

さつまいもサラダ



<材料> (2人分)
さつまいも 1本
マヨネーズ 大さじ2~3
コブ ヲミカ 大さじ1~1.5
粒マスタード 小さじ1
塩・黒胡椒 お好みで

<作り方>

- ①さつまいもを1センチ角に切って水にさらす。さつまいもの水気を切ってレンジでチン。
- ②調味料を合わせ、さつまいもの粗熱が取れたら、調味料と和えて出来上がり。
- ③さつまいもは、素揚げしたものにかけても食感が変わって美味しい！かぼちゃでもOK。