

- ・工事現場①
- ・工事現場②
- ・工事現場③
- ・社長の一言
- ・イベント情報
- ・簡単レシピ

木の香る 健康な

” すまい便り ”

ニュースレター
News Letter

-2021.3 & 4-



工事現場

K様邸お庭工事完成しました！



お庭の雑草で悩まれていたK様。今回、オシャレな舗装材でお庭リフォーム工事をさせていただきました。

舗装材はユニソソ社の「ティーナ」という製品です。古代ローマの街道「ティブルティーナ街道」から名付けられた「ティーナ」は、乱形石張りをリアルに表現した製品です。

並べるだけで、本格的な石張りの雰囲気が出ます。

今回は、イエローとベージュの色を組み合わせ、さらにお洒落な雰囲気になりました。（色の配置は、弊社お任せでさせていただきました）

これで雑草の悩みは解消され、お洒落なお庭をになり、気分もウキウキして頂けるとおもいます！

春～夏になると、雑草が生い茂って「うんざり」な方も多いと思います。

雑草でうんざりする前に、お庭リフォームはどうでしょうか？

お家の困り事、何でもご相談くださいね。



工事現場

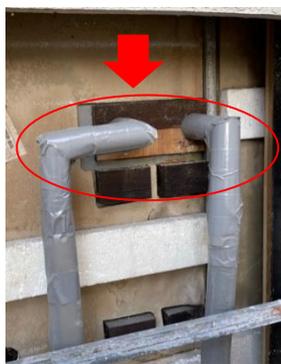
給排水管 水漏れ補修工事



↑水が噴き出しています！

奈良市S様邸。
お庭の手入れをされている庭師さんが建物外部に水漏れしている事に気づき、ご連絡頂きました。

水漏れ箇所は、お風呂場の給排水管でした！（すごい勢いで水漏れが起っていました）



給排水管がある壁は水がしみ、ふわふわの状態になっていました。壁の一部を切り取り、給水管の補修をさせていただきました。

おそらく、原因は「寒さによる凍結→破裂」だろうということで給水管に保温テープを巻きました。

今回、外部に水漏れしていて気付く事ができましたが、案外水漏れは気付かないものです。水道料金が大幅に上がっていたり、普段水で濡れていない箇所が濡れていたらチェックしてみてください！

←最後に壁を補修させていただきました



木の香る健康な住まい
徳矢住建 株式会社
Tokuya
<http://www.tokuyajyuken.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@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。

工事現場

屋上防水工事完成しました！



店舗事務所の屋上から雨漏りがするとご相談頂きました。経年劣化だと思われます。

屋上防水と外壁塗装工事をさせて頂きました。経年劣化でシーリング材が劣化すると（断裂、ひび割れ、剥がれなどの損傷）雨漏りの原因となります。古いシーリング材を撤去した後、清掃し、新しいシーリング材を入れていきます。シーリング工事終了後、全面塗替えしました。



施工後



施工前



←シーリング
充填

あわせて鉄板屋根の腐食がひどくなっていましたので、塗替えさせて頂きました。定期的な点検やメンテナンスで、建物の修理を最小最適な範囲で行うことができます。特に雨漏りは、気付いた時には他の部分も雨漏りして大工事になることがあるので注意です！

社長の一言

皆様こんにちは。

いつもご覧頂き、ありがとうございます



代表取締役
徳矢 和士郎

ます。草木が芽生え、花らんまん、かぐわしい季節となってまいりました。

暖かくなってくると、農耕民族の血がさわぎ、土いじりがたくなります。毎年会社の小さな畑では、夏にきゅうりとオクラを植えるので、土を耕し有機肥料を施しておきます。きゅうりの小さな黄色い花が咲くと収穫を想像し、心がわくわくします。

昨年買った鉢植えのスモモの苗が今年は花をつけ、もしかすると実りがあるかもと期待に胸がふくらみます。土と太陽、空気と水があれば生存できます。（原始的にですが）

でも、今の生活は大量の化石燃料を消費しプラスチック等の廃棄物を生み出し、温暖化、環境悪化がすすんでいます。スーパーの買い物袋を有料化し使わないようにするだけでは、焼け石に水だと思います。経済発展に大きな問題が提起されています。未来の存在に対して何らかの対応が必要だと思います。温暖化がストップし、より公平な富の分配がなされ、平穏な地球を望みます。

まもなくコロナも終息に向かうことだと思います。

色々な楽しい計画を立て、健康に過ごしましょう。皆様のご多幸をお祈りします。

イベント情報

春のガーデニング教室 春の花の寄せ植えです♪



※作品例

日時：2021年4月17日（土）
10：00～11：30
場所：徳矢住建（株） 内
会費：1500円

同封チラシ
参照

お問い合わせ、お申し込みは、
0120-81-4389

簡単レシピ

簡単チャブチェ



材料＜4人分＞

- 牛肉100g
- 焼き肉のタレ 大さじ2
- 玉ねぎ 60g ・人参 20g
- ピーマン 10g
- 乾燥春雨 15g
- めんつゆ(濃縮タイプ) 小さじ1
- サラダ油 適量 ・水 50ml

作り方

- ①ボールに焼き肉のタレを入れ、食べやすく切った牛肉を漬ける(10分くらい)。野菜は、千切りにする。
- ②フライパンに油を入れ、野菜→牛肉と炒める。
- ③牛肉の色が変わってきたら、乾燥の春雨をパラパラ加えピーマンも入れて水を足して、火を強める。
- ④そのまま3分くらい蓋をする。
- ⑤蓋を開け、めんつゆを回し入れ、味を整える。