



サイエンスホーム 八戸通信

～家族の幸せを感じる家のご提案～



おさらい レイアウト



～エアコン1台であっただかい家～

エアコン1台で暖かい家があるってホント!!とお思いかもしれませんがホントです!ただし条件があります。主に高断熱高気密であること、家中の空気が流れやすい間取りになっていること、そしてエアコンの使い方です。私が作るプランの多くはリビングを起点としてDK、水回り、階段、吹抜を通じて2階へつながるスタイルです。吹抜上部にはシーリングファンを設置し空気をかき混ぜます。これで1台で大丈夫なのです。お施主様の中にはそれでも不安で、個室にエアコンを設置した方もいらっしゃいますが、結局使わずじまいとか...

サイエンスホームのベストインテリア 炎を楽しむ暖房機器

パチパチと燃える炎が癒しのアイテムの暖房器具が最近是人気の様です。費用と手間を掛けられるなら薪ストーブ。防火壁をレンガやタイル貼で施工するのでインテリアの要になります。料理にも活用できるので冬場は生活の中心になるでしょう。もう少し簡単に、という方にはペレットストーブ。タイマー付きなので自動で着火して暖かい朝を迎えることができます。薪ストーブの1/3ほどの価格でできるのが嬉しいですね。デザインも豊富です。



食育料理家 & 整理収納アドバイザー なぎさなおこの あおもりの暮らしの手帖

今回は寒くなって来た時期にぴったりな、具沢山の汁物です。最近改めて健康な身体作りに欠かせないと注目されている「お味噌」。食べる美容液とも呼ばれているのは、良質なアミノ酸が豊富なので肌がきれいになったり疲労回復などの効果が期待出来るから。昔から日本人の生活に欠かせなかったスタミナ源でもあるので、改めて毎日の生活にみそ汁を取り入れて行きましょう!

ごちそう豚汁



材料(4~5人前)

- *ニンニク.....1片(スライス)
- *豚肉.....150グラム
- *キャベツ.....100グラム
- *切り干し大根.....100グラム(ぬるまゆで戻す)
- *ニンジン(大).....3分の1本
- *ごぼう.....3分の1本
- *ナガイモ.....100グラム
- *こんにゃく.....2分の1枚
- *豆腐.....2分の1丁
- *ネギ.....2分の1本
- *だし汁.....1リットル
- *酒.....大さじ2
- *味噌.....60グラム
- *しょうゆ.....小さじ1
- *ごま油.....大さじ2

作り方

1. ニンニクはスライスし、切り干し大根はぬるま湯で戻しておきます。コンニャクは一口大にちぎって一度茹でてザル上げておきます。
2. キャベツは3センチ幅くらいのざく切り、ニンジンは5ミリ幅のいちょう切り、ゴボウも斜め切り、ナガイモは1センチ幅の半月切りにして、ゴボウとナガイモは水にさらしておきます。
3. 豆腐は1丁を10~12等分にします。ネギは斜め切りにします。(豆腐とネギは後から加えます)
4. 鍋にごま油とニンニクを入れて火にかけます。ニンニクのいいにおいがして来たら、野菜、コンニャクを入れて炒めます。野菜がしんなりしてきたら肉を加えて炒めます。色が変わって来たら、だし汁の半量と酒を加えて野菜が柔らかくなるまで煮ます。
5. 野菜が柔らかくなったなら、だし汁の半量を加えて、沸騰したら味噌を溶いてしょうゆ、ネギと豆腐を加えて完成です。

施工事例 三戸郡階上町 S様邸



暖かさど実用性を兼ね備えた薪ストーブは家族の憩いの空間です。寒さが恋しくなりますね。



この畳ベンチただものじゃあないんです!食卓椅子、パソコン椅子、お昼寝ベッド兼ねてるんです!!

サイエンスホームのひとびと



ホントかって?!
それは...
見学会場で
実際にその目で
確かめて!!
※責任は負いかかりません



不可能を可能にした真壁づくりの家

サイエンスホーム八戸

夏涼しく冬暖かい外張りの断熱工法。無垢にこだわった真壁造り。ハイブリット構造の強固な造り。オーダーメイド自由設計でリーズナブルな価格。木を多用した心安らぐ懐かしい家をあなた様に提供致します。

〒031-0821 青森県八戸市白銀3丁目14-5 TEL:0178-34-5235
営業時間 9:00~18:00 定休日 日曜・祝日 FAX:0178-34-5212

HP



サイエンスホーム八戸

Face book



サイエンスホーム 八戸

Instagram



サイエンスホーム 八戸