

# before → after



Before

After

増築部分に子供部屋を新設しました。  
壁には腰板を貼り、クロスは天井・壁共にお子様を選ばれたクロスを貼りました。  
このクロス夜、電気を消すと...何と！光りだすのです。(10~15分程度)  
プラネタリウムのお星様を見ているような感覚で、お子様も大喜びのお部屋になりました(^\_^)  
写真中央の木製の飾り棚は小学2年生のお子様在设计したものを、お父様が夏休みにお子様からの夏休みの宿題として親子で一生懸命手作りされた世界に一つしかない飾り棚です。  
載せきれないのが残念ですが、出窓の左右に同じ棚を取り付けてあるので、とてもいいアクセントになっています。

Point

部屋の大部分を占める天井・壁・床。子供の様に遊び心をもってみるのも良いのでは？

## 信大の豆知識

### スポーツ豆知識

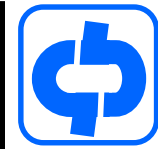
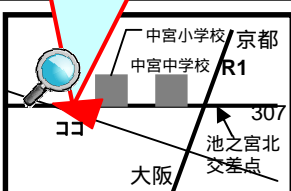
秋は読書の秋、食欲の秋、スポーツの秋ともいいますが今回はスポーツに関する豆知識を取り上げたいと思います。  
私にとってのスポーツは野球、CSは本当に残念ではありましたが...それはさておき、なぜ野球は9回までなのでしょう？ 9回制になったのは1845年のことで、それまでは点数先取制で21点取れば勝ちでした。回数制になったのはチームの専属料理人達からのクレームがきっかけ、彼の言い分は試合終了後に相手チームのレセプションがあったとしても、それが終わらなければ料理は準備出来ない。だから、あらかじめ終了時間の見当がつくようにして欲しいという事。そこで、回数制の誕生となった。では、なぜ9回なのか。当時アメリカでは12進法の影響が強く残っており、そこで野球にも12進法の3/4にあたる9回が取り上げられたそうであり、3ストライクでアウト、3アウトチェンジも12進法に由来しています。なぜ12回でなく9回なのかは謎のままです。

ホームページにどんどんアクセスしてください！

<http://www.arc-nakahara.co.jp>

新築・ナカハラ

検索



建築・設計・施工リフォーム  
(一級建築士事務所)

建築・設計・工房  
株式会社 ナカハラ

枚方市中宮山戸町1-30 072-898-1338 FAX072-898-1390

ほっと一息...



# ナカハラ通信

2007.10.20 Vol.8



Halloween  
Trick or treat



突然ですが、みなさん水の硬さをご存知ですか？最近ではいろんな種類のミネラルウォーターがどこに行ってもよく見られます。ラベルに「硬水」や「軟水」の文字が書かれているのもよく目にしますよね。言葉は知っているけど違いがわからない。という人も多いと思います。最近水をよく飲む私は気になったので調べてみました。水にはカルシウム・ナトリウム・カリウムなどのさまざまなミネラル成分が溶け込んでいます。ミネラル成分が多く含まれると水の味は硬く感じられ、少ないと軟らかく感じられるんだそうです。ミネラルの主成分であるカルシウムとマグネシウムの量を測定し科学的に算出した数値は「硬度」と呼ばれ、硬度が100未満のものは軟水、硬度100~300程度の中硬水、硬度300以上は硬水と分類されています。日本の水はほとんどが軟水なので、外国の水を飲むと少し飲みにくいと感じるのはそのせいかもしれません。軟水は、炊飯や和風だしなど日本料理全般と緑茶や紅茶・コーヒーを入れるのに適し、中硬水は洋風だしをとったり、煮物や鍋物に向いていて、硬水はスポーツ後や妊娠中、便秘解消やダイエットにも向いているんだそうです。これからは「水の硬度」に目を向け上手に活用するといいかもかもしれませんね。

# 簡単! Cooking レシピ

おいしい☆

## なめらか スイートポテトケーキ

材料(パウンド型1個分)

さつまいも	... 250~300g
牛乳	... 100cc
卵	... 2こ
無塩バター	... 60g
砂糖	... 60g
薄力粉	... 15g
ベーキングパウダー	... 7g
バニラエッセンス	... 適量



### 作り方

- さつまいもを1cm角ぐらいのさいころ型に切って、牛乳とお鍋に入れて、さつまいもがやわらかくなるまで煮ます。やわらかくなったら火を少し弱めてつぶします。ペースト状になったら火をとめます。ちょっとコロコロが残っていてもおいしいです。
- の代わりに焼き芋を牛乳と一緒にマッシュしたものでかまいません。
- ボウルに無塩バターを入れて、クリーム状になるまでまぜます。
- 砂糖と卵を入れてよくまぜます。
- バニラエッセンスとさつまいももいれて軽くまぜ、粉類もいれて、ゴムベラでさっくりまぜます。
- パウンド型に紙をしいて生地を流し込みます。オーブンを180度にして、30~40分焼きます。
- 竹串をさして、何もついてこないなら出来上がりです。

## ご存知ですか? 便利な 宅配ボックス

通販で買ったもの、いただきもの...自宅へ荷物を受け取るのって、けっこうめんど、という方へ。  
 帰宅してポストの中をのぞくと“お荷物をお届けしましたがご不在でした”という伝票。さっきまで家にいたのに、と間の悪さのため息が出ることはありませんか?再配達の手配がめんどくさく、再配達の日時は、家にいなくてはいけなくてはいけません。そこでおすすめしたいのが、「宅配ボックス」です。24時間、365日、あなたに代わって玄関前にずっと立って荷物を受け取ります。電気や乾電池も必要ありません。電気工事を必要としないのでお気軽に設置出来るのも魅力です。簡単なリフォームで後付け出来ます。

**スリムタイプ** 幅195×奥行457.5×高さ590mm  
 玄関先に設置スペースが十分ない、大きな物はそれほど宅配されない、という方に。

**ミドルタイプ** 幅390×奥行457.5×高さ590mm  
 玄関先に設置スペースがある、せっかく置くなら大きく、大は小を兼ねる、という方に。

## イチオシ! オススメSHOP

### 洋菓子工房 アンシャンテ



ショーウィンドウに並んだケーキはどれもかわいくて、おいしそう!



各種デコレーションケーキは¥2,840-より

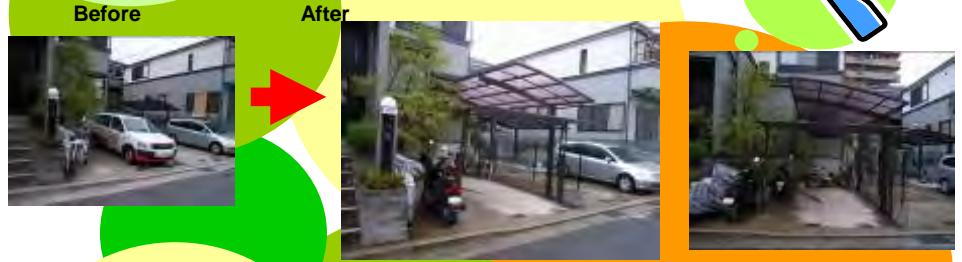
成田山から寝屋川方面へ下ると、右側に見えてくるのが今回ご紹介するアンシャンテさんです。こちらのこだわりケーキは砂糖の使用を極力抑え、代わりにフルーツを贅沢に使用しているので自然の優しい甘味を味わえます。自慢のスポンジケーキは弾力があるのに、お口に入れるとずっととろけていく感覚がたまりません。旬のフルーツをたっぷり使った各種アラモードが人気です。ほか、ミルクレープ(¥320-)や、たまごたっぷりのたまごロール(¥210-)も人気メニューです。先日は差し入れて会社に買って帰りましたが、事務所内で「どのケーキ!?!」と大好評でした(^\_^)ももちろん私もフルーツロールをおいしくいただきました。お近くまでお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



ただいまのオススメは、いちじくタルト(写真右)と、秋の味覚たっぷりの柿と栗のタルト(写真左)です。

場所: 寝屋川市美井元町23-9  
 TEL: 072-832-5909  
 営業時間: AM9:00 ~ PM20:45  
 定休日: 火曜日 駐車場: 3台

## 倉ちゃんの 工程日記



ご主人が新車を購入したため、これまで青空だった駐車場にカーポートを設置して欲しいとのご依頼を受け、施工させていただきました。カーポートは雨よけ・雪よけはもちろん、UVカットや太陽熱をカットしてくれる熱遮断材を使用しておりますので、1年中必要なものなのです。こちらのお宅では、お子様がボール遊びをよくされるので、車にぶつけないようオーバードアも設置させていただきました。カーポートといっても、バリエーションは実に豊富です。「ああしたい。」「こうしたい。」などのご要望があればお気軽にご相談下さい。