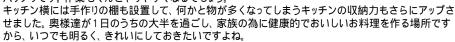








Before写真奥の洋室をLDKとつなげ、1部屋にするとともに、 キッチンの位置を替え、新設しました。近くに窓もなく換気も 明るさも充分でなかったキッチンをBefore写真でいうと、一番奥 左側へ。サッシ窓の近くへ位置替えしたため、換気も明るさも バッチリです。作業もぐんとやりやすくなるでしょう。



そのためにも、光を取り入れ、換気出来る窓や充実した収納はとても大切です。

[']住まいへの思いやりは家族への思いやりです。皆様の住まいは家族が快適に過ごせていますか?

おもしろ豆知識

今回はおもしろネタを中心にしてみました。

水道のレバーは上げると水が出てきますが、なぜこの方式に統一されたのか?

それは13年が経過した阪神淡路大震災。揺れて物が落下し、レバーが下がり水が出っぱなしになるケースが多 かったため、2000年4月より上げると水が出るという方式に統一されました。

昭和から平成に変わってから20年が経ちました。1989年、「平成」という年号はその年の流行語大賞となり、 特別賞を受賞したのは、なんと赤ちゃん。その理由は新しい時代の幕開けと共に命を授かった人物、イコール赤 ちゃんだからです。その赤ちゃんは平成元年1月8日午前0時0分10秒の生まれだそうです。今年成人式ですね。

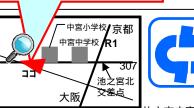


ホームページにどんどんアクセスしてください!

http://www.arc-nakahara.co.ip

新築・ナカハラ







建築・設計・施工リフォーム

(一級建築士事務所)

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



あけましておめでとうございます。昨年中はお世話になり誠にありがとうございました。

今年も社員一丸頑張っていきますので、どうぞよろしくお願い致します。今年一年が皆様にとって素晴らしい年 でありますよう社員一同、心よりお祈り申し上げます。

今年もたくさんの役立つ情報や、おもろい情報を皆様にお届け出来れば良いと思っておりますので、楽しんで読 んでいただける「ナカハラ通信」作り、頑張ります!!(^^)!

さて、今年はみなさん初夢見られましたか? 初夢に見ると縁起が良いとされているのはみなさんもよくご存知だ とは思いますが「一富士二鷹三茄子」ですよね。これに続きがあるのはご存知でしたか?実は四~があるんです。 「四扇五煙草六座頭」となります。なぜ、これらが縁起が良いとされるかは諸説ありますが、一番有力な説をお話 しましょう。これらは駿河(静岡)に関係する物が多く、駿河出身の徳川家康の好物ばかりなんだそうです。

でも、見ようと思ってもなかなか見られる夢じゃないですよね(^ ^)私も一度は見てみたいものです。



中原(信太) 中村

本年も皆様に、よりよい住まいをご提供出来るよう、頑張ります!よろしくお願い致します。

コメント

昨年12月に完成しましたK邸です。

写真ではわかりにくいかもしれませんが、外壁の色は お施主様が選ばれたオレンジ系の暖色。サッシの色は白を選び、外壁の色にサッシの白がよく映えて見え ます。(写真上)

内装では、全てのお部屋に杉の無垢板フロアーを貼 り、リビング・ダイニングには、杉無垢の腰板・梁を見 せる。(写真右上・中)何よりも木の温もりが感じられる

2階の子供部屋は、将来の事を考え、部屋を分ける 事が出来るようにドアを2つ付けるなどの工夫が施し てあります。(写真右下)



家族構成・・・ご主人・奥様・お子様2人

間取り ... 3 L D K 土地 ···約84㎡ |建延面積・・・約91m²

・・・木造2階建て

9 · 1 0 · 1 1 E (土・日·祝) 16・17日 (土・日)

全体外観図

AM11:00~PM5:00



人気の長尾東町 長尾駅まで徒歩5分 閑静な住宅地 生活施設充実

A号地·2F 相談会 同時開催

皆様お誘い合わせの上、お気軽にお越し下さい



所在/枚方市長尾東町 交通/JR学研都市線徒歩5分 地目/宅地 用途地域/一種低層住居 建ペい率/40% 容積率/80% 構造/木造2階建て 建築/未建築 道路/公道幅員6.60m 設備/関西電力・大阪ガス・公営水道・浄化槽 取引態様/仲介

Cooking もちハムチーズの包み焼き

材料(16本分)

切り餅 ...2個 ...100g程度 ハム(塊) とろけるチーズ ...2~3枚 餃子の皮 ...16枚

ブラックペッパー …適量



作り方 🍿

. 切り餅を1. 5センチ角のスティック状にする。 ハム(スライスにして)とチーズも同じ幅に切る。 ・餃子の皮の中央にハム・チーズ・お餅を順にのせる。

. 餃子の皮の両端を中央に寄せて、ヒダを1つつけて、しっかりととめる。 、フライパンに油を熱し、焦げ目がつくまで焼く。弱火にして水を少々ふりか

け、蓋をし2分ほど蒸し焼きにしてお餅が柔らかくなったらお皿に盛って、ブ ラックペッパーをふって出来上がり。お塩や酢醤油でも美味しく頂けます。







今月はウッドデッキを取り付けた現場をご紹介します。 築25年の家をリフォーム!目を引くのが、このウッドデッキです。もともと植 えられていたキンモクセイの木はそのまま生かしてあるので、ウッドデッキに 木の緑が映えてポイントになっています。見た目だけでなく、陽の入り方や踏 み心地なんかが個人的に好きですね。

お天気の良い日などは、ここでお茶したりすると時間がゆっくり流れそうです ね。ウッドデッキ造りは「ナカハラ」の得意分野です(^-^)

(ウチ<mark>にも付けたいな。)と</mark>思われたら、お気軽にご相談下さい。