

はあと-heart-

発行 株式会社 セレクトホーム 〒300-2436 茨城県つくばみらい市絹の台 2-18-1
Tel (0297) 34-0010 Fax (0297) 34-0012 E-mail select1@select-home.co.jp
HP http://www.select-home.co.jp/

◇セレクトホームでは
建築現場周辺にミニコム
を配布しています。

毎月 第2木曜日 発行

優秀賞 3年連続受賞 **省エネルギー性の高い住宅に贈られる表彰制度**
ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー
2019年度 優秀賞・優秀企業賞 受賞!!

ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー 3年以上連続して受賞している企業に贈られる**優秀企業賞**の記念額も頂きました。

一般財団法人日本地域開発センターが主催する、外皮とエネルギー設備機器を一体として捉え、トータルとして省エネルギー性の優れた住宅を表彰する制度。全国の住宅会社が応募可能で、学識経験者などで構成される審査委員会が厳正な審査を行い、住宅の省エネルギー性及び普及の取り組みにおいて総合的に評価します。

表彰状

セレクトホームの家が「ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー」において高い評価を受け、3年連続「優秀賞」を受賞しました。セレクトホームは、一年中家中の温度差がほとんどなく、夏涼しく冬暖かい、身体に優しい省エネ住宅を実現しています。今後も高性能住宅・省エネルギー住宅の普及に努め、快適で健康に暮らせる家をご提供していきます。

シアタールームを兼ねた寝室
ガルバリウムメタリックタイル×カラマツのアンサンブルが美しい外観
20帖の大空間リビング
タイルデッキからの眺め

住まいと土地の総合相談センター代表理事市村先生による
ホームインスペクションレクチャー第2弾!!
～つくば市K様邸 基礎配筋インスペクション編～

ホームインスペクターによる「新築現場インスペクション」を全棟に採用決定したセレクトホーム。今回は、はあとVol.101でご紹介した市村崇(いちむらたかし)先生の直タレクチャー「上棟時構造検査編」(ご興味ございましたらセレクトホームのホームページからご覧ください☆)の第2弾「基礎配筋インスペクション編」です。

設備配管工事着手前から市村先生レクチャーがスタート!!まずは、設備職人Oさんにご指導頂き...設備配管1つになんと1時間(;'▽')ですがOさんは「慣れてくればもう少し早くできるようになります!」と有難く、とても頼もしいお言葉を(;'▽')社長熊谷は市村先生から受けたご指摘をその場ですぐさま電話連絡!良い現場環境にすることに余念はありません!!頼りになる基礎職人のFさんにもご指導いただきFさんも受けた内容を前向きに受け止めていただきました。今回のレクチャーでさらにレベルアップしたセレクトホーム!!職人さんとの信頼関係で、より高みを目指すことができることに感謝しながら、今日も高性能・高断熱な家づくりに励みます(´▽`)

基礎配筋ってなあに??
基礎コンクリートに孔や開口部がある箇所、配管のスリーブがある箇所、基礎の立ち上りに通気口・人通口がある場合には、配筋の切断により基礎配筋の強度が弱くなってしまいます。そのためその周囲を補強筋で補強する必要があります。ただ、スリーブ廻りの補強筋や人通口の補強筋の考え方は施工業者によって多少の違いがあり曖昧な部分になってしまいがちです。実際現場では施工業者の差異が見られるため、工務店が受けるインスペクションで一番指摘を受け直す必要がある項目です。

ホームインスペクターとは??
第三者として、自身の経験と知識に基づいた公正・公平な調査を行い、ヒューマンエラーなどを早い段階で発見して改善に導く。医療業界でいう「セカンドオピニオン」のイメージ。

『新築現場インスペクション』では、建築現場で「施工不良がないか」「正しい工事をしているか」を専門家にチェックして頂きます。お客様の検査費用負担は一切ありません。計3回の検査報告書は引き渡しの際にご提出致します。安心で安全な上に高気密・高断熱!!最強のお家をご提供いたします!!

我が家の太陽光発電と電気代情報
守谷市 オール電化住宅(セレクトホーム社長宅)

	2010年10月	2020年10月
売電(48円)	0円	8,688円
電気代	9,422円	5,165円
収支	-9,422円	+3,523円
差額	12,945円 お得になっています!	

♪ 浮いたお金で...♪
電動のワインオナーを買いました! 怪力なのか、ウイング型のオナーを破壊(;'▽')これほボタンを上下するだけで素々抜けちゃいます~♪
怪しく青と赤に光ります!是非!

住まいを愉しむ Vol. 64

シーンに合った照明、使い分けしていますか? ~色温度のお話~

日が暮れるのも早くなり、冬が近づいているのを感じます。日照時間が短く、屋内の照明を活用する時間が長くなりました。照明の重要性を感じるのもこの時期です。さて、おうちの照明、うまく選んでいますか? シーンに合った照明を使い分けられているでしょうか。電球や蛍光灯を変えたら、部屋の雰囲気が大きく変わった...と実感したことがある、という方もいることでしょう。温かい感じや冷たい感じ、照明の種類によって、印象は様々です。今回は、「色温度」について紹介していきます。

<白光色といふ色>
白光色は、一般的な照明で放たれる白い色のことです。白熱電球・蛍光灯・HIDランプ(高輝度放電灯)・白色LEDは、どれもこの白光色を放ちます。白い色と言っても、目に見える紫から赤までの波長をひと通り持っており、同じ白光色でも青っぽい色から赤っぽい色まで、かなり幅があるのです。

<色温度ってなあに?>
照明では、光色の違いを「色温度」で表します。単位はK(ケルビン:絶対温度の単位)。色温度が高いほど青みを帯びた白光となり、クールな印象を与えます。色温度が低いほど赤みを帯びた白光となり、温かみのある印象になります。オフィスなどの緊張感や活動性の高い空間では、色温度の高い照明が多用されるのに対し、リラックス空間でもある家庭では、色温度を少し落とした照明が人気です。

<蛍光灯の色温度>
JIS(日本工業規格)で定められている蛍光灯の色温度は次の5光色。
①電球色...2800K、②温白色...3500K③白色...4200K④昼白色...5000K⑤昼光色...6500K。
規格統一を図るように製造メーカーに推奨しているため、購入者は「〇〇色」という表記を参考に、蛍光灯を選ぶことができるようになっています。ただし、同じ色温度の照明を使ったとしても、もともとその場の照度(明るさ)によって、印象が異なってくることはあるので、注意も必要です。

<どんなシーンにどんな照明が適している?>
家庭生活には様々なシーンがあります。それぞれのシーンに適した照明をうまく活用していきたいものですね。例えば、眠りに適しているのは、色温度の低い照明。暗くて暖かい光が、睡眠ホルモンであるメラトニンの分泌を促すそうです(寝室)。また、夕食をとる際には、白熱灯のような温かい光が、胃腸の働きを高めます(ダイニング)。一方、料理を作る場合には、自然日光に近い白光が味覚を高めてくれるのだそう。おいしい料理を作るのにも適した色温度というのがあるのですね(キッチン)。シーンに合った照明の工夫で、暮らしをより快適に過ごしていきましょう。

我が家に新しい家族ができました♪その子の名は、「クリームちゃん」。とっても可愛いハムスターなんです、オス(♂)前に飼っていた子はハリボンちゃん(オス)...要するに可愛すぎるという事です(;'▽')笑

発行 株式会社 セレクトホーム <まこと&とびこ&おさき>
●本店:茨城県つくばみらい市絹の台 2-18-1(谷和原インターすぐそば)
Tel:0297-34-0010 Fax:0297-34-0012 E-mail: select1@select-home.co.jp
●城/内体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市内 5-26-1
●リノベ体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市出山町 48
●守谷体感ハウス:守谷市薬師台 6-2-8
http://www.select-home.co.jp/

~建築中現場の進捗状況~

龍ヶ崎市内...②	つくば市さくらの森...④	工程段階 ①地鎮祭 ②基礎工事 ③上棟 ④木工事 ⑤設備工事 ⑥外壁工事 ⑦建具取付 ⑧造作工事 ⑨クロス工事 ⑩タイル工事 ⑪建物完成 ⑫外構工事
守谷市本町...⑥	守谷市本町...⑨	

つくばみらい市...基礎工事 流山市...地鎮祭
つくばみらい市...外構工事中 守谷市...間取打合中
守谷市...アパート計画中 龍ヶ崎市...屋根工事中

☆☆ おてがる cooking ☆☆
バターしょうゆ香る!
鮭のホイル焼き



- <材料> 3人分
●生鮭...1切×3
●たまねぎ...1/2個
●しめじ...1/2パック
●アスパラガス...1本
●ミニトマト...1個×3
●塩...1つまみ×3
●ブラックペッパー...適量
●酒...大さじ1×3
●バター...5g×3
●しょうゆ...小さじ1×3
<手順>

- ① たまねぎは薄くスライス、しめじはいしづきを切ってください。
- ② アスパラガスは1cm幅で斜めに切り、ミニトマトはヘタをとって半分に切る。
- ③ 大きめのアルミホイルを2枚重ねて3組広げておく。
- ④ ③の上に、たまねぎ→生鮭→塩→ブラックペッパー→しめじ→アスパラガス→ミニトマト→酒→バターの順にそれぞれのせ、ホイルを包む。
- ⑤ フライパンに④をならべて、1cmくらいの水をはり、中火で13分ほど蒸し焼き。
- ⑥ ホイルを開いて、しょうゆをまわしかけたら完成!

彩りの野菜は、キャベツやパプリカなどでアレンジもOKです☆

◆次回は12/10(木)発行です。どうぞお楽しみに!
Select Home
セレクトホーム