

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ミ
 を配布しています。

□■ 毎月 第2木曜日 発行 ■□



2021年、セレクトホームの家造りが更に進化を遂げる...

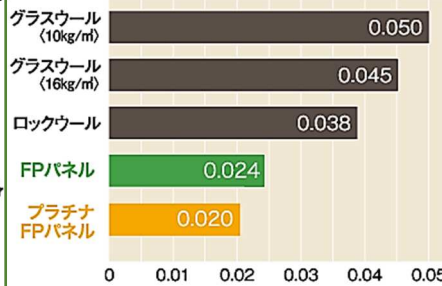
プラチナFPパネル採用決定!!!!

FPパネルのさらなる断熱性能向上を目指し開発された「プラチナFPパネル」

世界最高レベルの断熱性能(熱伝導率)

0.020w/mK

各断熱材の断熱性比較
 (熱伝導率)



高断熱・高気密の「FPの家」だからこそ、快適な小屋裏まで実現できるので、ロフトや吹き抜けなど、室内空間を最大限に確保した自由な設計が可能です♪あなたのこだわり叶えてみせます!!!



地球温暖化係数	プラチナFPパネル	FPパネル
	新発泡剤 (HFO)	水発泡 (CO2) 代替フロン (HFC)
地球温暖化係数 (GWP)	1	1000

工場生産品の住宅用ウレタン断熱材としては業界初の新発泡剤(HFO)を採用。この新発泡剤を採用することにより、断熱性能を向上すると共に、水発泡(CO2)と同等の環境負荷軽減を実現!

神谷コーポレーションによる龍ヶ崎市 S 様邸の撮影会が行われました☆

セレクトホームでは、神谷コーポレーション株式会社(以下 KAMIYA と表記)の「フルハイトドア」を採用しております。今回龍ヶ崎市 S 様邸で KAMIYA による撮影会が行われました。



撮影会に社長も同行!今回は「扉」がメインの撮影会です♪S様邸ではいち早く新色を採用したので、カタログ掲載用にとの事で今回撮影会のお話を頂きました。カメラマンの方も素敵な S 様邸を気に入って下さり、沢山サービスショットを撮って下さいました(*~*)

インテリアドアの価値をあげ、住空間の価値を更に高めたいという思いで開発されたフルハイトドア。KAMIYA は業界の流れに逆行し、より重厚感と高級感を持たせ差別化できるドアの新しい価値を創造することで、他社との「圧倒的な差別化」を狙っています。更に、他社のドアを含めた「照射による反り試験」では、機能性同様にどこまでも品質向上を追求している「フルハイトドア」の反りの値がもっとも低く、反りに強いことが分かります。手掛けるものへの熱い思いがセレクトホームと重なり、KAMIYA の「フルハイトドア」を採用しているのです!

扉厚
 国内メーカー 33~36mm
 KAMIYA 40mm
 インテリアの本場 欧州 33~43mm



FULL HEIGHT DOOR®

フルハイトドア®

フルハイトドアとは、ドアの高さが天井まであり、枠が見えない独自のスタイルで、室内の空間をより広く・明るく見せる画期的なドアです。この独特の納まりが生み出す天井のつながりと、ドアの開閉で差し込む溢れる光により、フルハイトドア以外では絶対に味わえない開放感を感じることができます。今回 S 様邸で導入したのは 2021 年の新色、「ディープグレー」。濃い目のグレーが、どんな色を合わせても空間をシックに引締め、知的で上品な空間にします!



住んでみて感じる
 厚いドアの重厚感や高級感

セレクトホーム採用のフルハイトドア定番モデル「CUBE」。金物を極力目立たせず、直線的なデザインで無駄を省いたシンプルなスタイル。シャープな印象は洗練された上質空間を演出します。



★サービスショット★



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3月	2021年3月
売電(48円)	0円	16,320円
電気代	14,843円	11,171円
収支	-14,843円	5,149円
差額	19,992円 お得になっています!	

🦋 浮いたお金で..♪

自宅では、フレーバー炭酸水をよく飲んでいますが、最近、ハマっているのが「KUOS のラムネ味」♪ 超ラムネって感じなのに、砂糖不使用なんです! 体にもきつといに違い! 是非♪



～建築中現場の進捗状況～

つくばみらい市豊体..④



流山市
江戸川台
東..⑤



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

つくばみらい市
絹の台..⑥



つくば市さくらの森...⑧



龍ヶ崎市城ノ内...⑪



守谷市...上棟③
つくばみらい市...基礎工事
守谷市...地鎮祭
守谷市...間取り打合せ中
守谷市...間取り打合せ中

🌸 住まいを愉しむ Vol. 69 🌸

手軽に自給自足?！春から野菜を育てよう ～ 家庭菜園のススメ ～

あたたかく爽やかな日差しが、心地よく感じられるようになりました。いよいよ春本番。コロナ禍での生活は、まだまだ続きそうですが、できる楽しみを見つけながら明るく過ごしていきたいですね。この時期にオススメしたいのが、家庭菜園へのチャレンジです。お庭やバルコニーで、気軽に野菜や果物を育ててみませんか？

<わが家流で楽しもう!プランターでもOK>

家庭菜園というと、畑が必要?とか、庭にそんなスペースがないから難しい...と思われるかもしれませんが、小さくてもできる範囲のスペースで大丈夫です。お庭の花壇の一部を活用したり、プランターを使ったり、バルコニーに鉢を置いて育てる方法でも十分。無理なく、わが家流に、楽しみましょう。

<春は苗植えに適した季節>

春は苗植えに適した季節と言えるでしょう。花屋やホームセンターでも、たくさんの種類の苗が販売される時期です。お気に入りの苗やプランターなどを選んで、新たなおうち時間の楽しみにチャレンジ。土は、野菜用の培養土を使うと簡単です。鉢底石なども合わせて準備しましょう。

<何を育てる?！オススメの種類は?>

(ミニトマト) 初心者向けのテッパンとも言える人気種は、ミニトマト。栽培がしやすい上に、実がなったら少しずつ収穫して食べられるのも嬉しいところ。お弁当にも入れられて重宝しますね。ミニトマトの中でも、大きさや形、甘さや酸味の強さが異なる、たくさんの種類があるので、お好みのものを選んでみましょう。

(ナス・キュウリ) 夏野菜の定番たち。ナス・キュウリは、1株であれば30cm程度の鉢植えから栽培が可能です。キュウリは特にツルが長く伸びるので、支柱やネットの準備もしっかりしておきましょう。少しずつ長く太くなる、実の成長の様子が、見ていてとてもワクワクしますね。

(小玉スイカ) 意外にもプランターで栽培できる果物。通常、スイカは土の上にツルを這わせて成長していきますが、小玉スイカならプランターから上方に向かって成長させる「空中栽培」が可能なのです。実が膨らんできたらネットで支えて。赤く甘い小玉スイカを味わえるよう、丁寧に愛情こめて育てましょう。

(ハーブ) パセリやミント、ローズマリーなどのハーブ類はもちろん、特に手がかからず気軽にできるのでおすすめです。詳しくは、住まいを愉しむ「ハーブを育ててみませんか?」のシリーズで既にご紹介していますので、参考になさってください。(https://select-home.co.jp/heart/)

<お子様に良い影響!食育や自由研究にも>

家庭菜園は、家族みんなの楽しみにもなります。毎日の水やりや成長具合のチェックなど、小さな幸せを育てるような、ほっこりできるひとときです。お子様がいる家庭では、ぜひ一緒に取り組みましょう。自分で育てた野菜を収穫する時は、喜びもひとしお。ありがたく頂くことで食育にも役立ちます。また、水やりの工夫や防虫対策を考えたり、観察記録をつけたりしながら、夏休みの自由研究など学びの機会につなげることもできるでしょう。

暖かくなって、あちこちにきれいなお花が咲いているのを見かけると、明るい気持ちになりますね♪ 我が家の庭もほとんど手入れしませんが、クリスマスローズ、桃、ハナニラなどが次々と咲いてくれました(^-^) コロナ禍で気持ちが沈みがちですが、玄関先に寄せ植えをして、お花から元気をもらっています🌸 ござん



発行 株式会社 セレクトホーム くまこ&とぴこ&おきく&ござん

●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

●城ノ内体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市城ノ内 5-26-1

●リノベ体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市出し山町 48

●守谷体感ハウス:守谷市薬師台 6-2-8

http://www.select-home.co.jp/

展示場予約は
こちらから♪



☆☆ おてがる cooking ☆☆

旬のかぶ料理!

豚ひき肉でトロトロあなかけ♪



<材料> 4人分

- かぶ...4~5個(1束)
- かぶの茎と葉...1束分
- 鶏ひき肉...100g
- おろし生姜...少々
- みりん...大さじ2
- しょうゆ...大さじ2
- めんつゆ...大さじ1
- ごま油...大さじ1
- 水...300ml
- 片栗粉...大さじ1
- 水(水溶性)...大さじ2

<手順>

- ① かぶは水でよく洗い、茎を1cm残して茎と葉を切り落とし、皮をむく。茎と葉は4cm幅に切っておく。
- ② 深めのフライパンにごま油を入れて熱し、おろし生姜と鶏ひき肉を入れてそぼろ状になるように炒める。
- ③ ②にかぶと調味料・水を加え、蓋をして5分程煮て、かぶが柔らかくなったら茎と葉を加えてさっと煮る。
- ④ 水溶性片栗粉を③にまわし入れ、とろみがつけばOK!

「春もの」と言われるかぶの旬は3~5月。肉質が柔らかく、優しい甘みが体にしみみますよ!

◆次回は5/13(木)発行です。

どうぞお楽しみに!



セレクトホーム