

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/>

※誠に勝手ながら
12月31日(金)から
1月5日(水)まで
冬季休暇とさせていただきます。

□■ 毎月 第2木曜日 発行 ■□

モスグリーンカラーガルバリウム
×
レッドシダー・モルタル



A様邸撮影会 IN 流山市

リビングの板張り天井には外観にも採用したレッドシダーを。室内は無塗装にすることで統一感を出しつつ、レッドシダーの一枚一枚の違った表情を楽しむ上質な空間を演出。テレビの後ろはアカシアの無垢材で仕上げたヘリンボーン張りのアクセントウォールに。オシャレで遊び心あふれるリビングです☆

デッキが見える
FIX窓



床材
無垢ホワイトオーク



ZOOM UP



Kitchen

アンティークガラスのペンダントライトが存在感を放つキッチン。弊社標準仕様のグラフィックキッチンを採用。開放感のあるアイランドスタイルです。

夜の姿も昼の姿も美しいA様邸。掃除がしやすく、シンプルかつオシャレなモルタル仕上げの玄関は、軒天に採用したレッドシダーとの相性抜群!外壁に使用した塗り壁材は、ドイツメーカーの超撥水効果のあるSto(シュトー)を採用。業界唯一の10年保証の塗り壁もセレクトホームでは標準仕様です♪

繊細なラインが美しい
インテリアのような鉄骨階段



アスレチックネットで
吹き抜けに広がる遊び空間を



Washroom

上質なトイレ空間



弊社オリジナルオーダー

造作洗面には名古屋モザイクタイルの「ストリングスガラス」を採用。A様持ち込みの鏡に合わせた造作棚は、塗装で一体感を。鏡の下からティッシュを取り出せるよう工夫した機能的な造作洗面になりました。

★ デザイン・性能に
一切妥協しない家造り
それがセレクトホーム
のモットー ★

セレクトホームの保証が
更に進化した!?

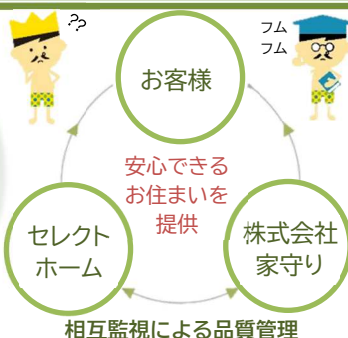
「家守りサポート」

による
20年保証の
仕組みを探る!!!



「家守りサポート」とは?

建てる時、建てたあとも家を見守ることができる品質管理サービス、それが「家守りサポート」です。セレクトホームが提供する通常の保証・アフターサポートの他に、第三者機関と提携し、より安心して家族が住み続けられる品質管理システムを採用決定致しました!



「家守りサポート」のメリットとは?

品質管理にこだわることで、長く安心して住み続けられるとともに、資産価値が継続します。もし、将来になにかの事情で売却や賃貸をすることになった場合でも、資産価値が維持されていると安心です。「もう少し早めに気付いていれば…」 「定期的にメンテナンスしておけば…」のような心配事は無用です(*^^*)

住宅の寿命や資産価値を決めるポイントは、「品質の高い住宅の建築」と「定期的なメンテナンス」

「家守りサポート」が提供する4つのサービス

1. 建設中の全6回に及ぶ建物品質検査
基礎配筋・土台・屋根・構造・防水・完了検査、計6項目にわたる厳しい検査を受けます。
2. 5年毎、最大11回におよぶ最長60年の定期点検
専門の担当者が経年劣化の兆候や影響を早期に発見!
3. 万一の不具合に備えた最大1000万円の補修費用の保証
お引渡しから60年間の充実した保証内容をご用意。
4. 急なトラブルにも安心の24時間365日の緊急対応

セレクトホームの保証とアフターサポート

無料定期点検

家の完成・引き渡し後、3ヵ月、1年、3年、5年、7年、10年、以後5年ごとに定期点検を無料でさせていただきます。

無結露50年保証

建物の天敵「壁内結露」。素材と施工に自信があるからこそお約束できる保証です!

家守りサポートに関する詳細は、ホームページを一番下までスクロールしたタブからご覧下さい☆



パンイチ君 何世代にも引き継げる高性能な家をつくり上げたい。この思いでセレクトホームは、家の性能・デザイン・メンテナンスにとことんこだわり、お客様に最大限のご満足をご提供できるように努めております。その結果、セレクトホームの家は、長期優良認定100%の実績を誇る強固な耐久力のある家となりました。ですがこの現状に慢心せず、さらに充実した保証とアフターサポートを目指し、日々進化し続けてまいります(・U・´)ゞ





太陽光発電と電気代+蓄電池情報

守谷市_オール電化住宅(セレクトホーム社長宅)

我が家では固定買取制度終了に向けて、2020年10月から蓄電池を導入しています！48円から8.5円は、ダメージ大きいですね。

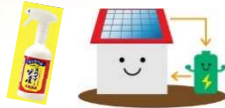
	2010年11月	2020年11月	2021年11月
売電	0円	12,576円	1,691円
電気代	13,240円	7,542円	8,729円
差額	-13,240円	5,034円	-7,038円



ただ、高額な電気代払ってました
 太陽光を載せることで、プラスαになっています
 深夜電力で蓄電池し朝晩の電気の購入を抑えています

浮いたお金で...

大掃除に「スパイダージェル」を購入♪何をやっても取れなかったカビが取れました！是非♪



～建築中現場の進捗状況～

古河市・地盤改良	つくば市房内...②	守谷市本町...③	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加工工事 ⑩タイル工事 ⑪建物完成 ⑫外構工事
守谷市本町...④	守谷市本町...⑥	守谷市本町...⑧	
守谷市本町...⑨	守谷市...外構工事 守谷市、龍ヶ崎市...間取り打合せ中 守谷市、つくばみらい市 ...ショールーム見学 龍ヶ崎市...リフォーム工事	我孫子市...地鎮祭	

住まいを愉しむ Vol. 77

日本の食卓にかかせない調味料はコレ！ ～味噌のお話～

味噌汁に代表されるように、まさに日本の食卓にかかせない調味料と言える味噌。味わい深い旨味と、どこか懐かしさを感じるような、ぬくもりのある香り。寒い季節には、心身をほっと温めてくれます。今回は、味噌の特徴や魅力などのお話です。

<何が違う？ 味噌の種類・特徴>

大豆を発酵させてつくる味噌。日本各地でつくられており、地域色の高い調味料でもあります。原料や製法も様々のため、一般的に3つの分類方法があります。

- ① 麴の原料による分類...米味噌・麦味噌(田舎味噌とも呼ばれる)・豆味噌
- ② 味による分類...辛味噌・甘味噌(甘口味噌)
- ③ 色による分類...赤(系)味噌・淡色(系)味噌・白味噌

※調査味噌とは、上記の分類のうち2種類以上を混ぜ合わせたもので、赤だし味噌もこれにあたります。

<味噌はどうやって作られる？>

一般的な米味噌の場合、①大豆を洗い、水につける→②大豆を蒸す(煮る)→③細かくつぶす→④大豆・米麴・塩・種水を混ぜる→⑤仕込む→⑥発酵・熟成させる→⑦容器に入れて製品化、という工程で製造されます。なお、麦味噌の場合には麦麴を使い、豆味噌の場合には蒸した大豆を直接麴にします。

<「生味噌」ってなに？ 味噌の表示の違い>

市販の味噌にはそれぞれの特徴を表す様々な文言が表示されていますが、それらを使用するには一定の条件をクリアする必要があります。「生」は、容器詰めの際に加熱殺菌処理を施さないもの。「天然醸造」は、加温により醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則が指定する添加物を使用しないもの。「手作り」は、手作業による麹窯方式により製造され、天然醸造のもの、などです。

<味噌の良い保存方法とは？>

味噌は室温で保存しても腐ることはありませんが、長期間保存すると色が濃くなります。栄養成分には変化は無いものの、風味が損なわれてしまいます。より良い状態で保存するには、密閉することが大切。袋入りの場合にはゴムやクリップで封をして冷蔵庫へ。容器入りの場合には、味噌の表面にラップを密着させてからフタをするのがおすすめ。また、冷凍保存も可能です。家庭用冷凍庫では凍ることがなく、取り出してすぐに使えて便利なのです。

<美肌やアンチエイジングも！ 味噌の健康効果>

味噌にはたくさんの健康効果があるとされています。大豆に含まれるリノール酸、大豆レシチン、加工されると増加するペプチドには、血中コレステロールの上昇を抑える働きがあり、生活習慣病の予防に役立ちます。また、イソフラボンや女性ホルモンと似た働きをもつと言われ、それが麴によって発酵されるとさらに吸収しやすい形になるそうです。シミを薄くするなど美肌に有効な成分が米麴に含まれるため、米味噌の場合には効果的との研究もあるのだとか。美味しいだけでなく、健康効果にもとても優れた食品である、味噌。世界に誇れる日本の調味料を、ぜひ日々の食卓で堪能してみてくださいはいかがでしょうか。



我が家では、受験する子供がいるため、初詣を昨年同様「幸先詣(さいさきもうで)」にすることにしました。幸先詣とは、初詣を年内に済ませ「幸先良い」新年を願うものだそうです。御札やお守りを郵送してくれる神社もあるようです。コロナ新規感染者数は減少してきていますが、安全に安心して参拝して、気持ち良く新年を迎えたいですね。こばん



☆☆ おてがる cooking ☆☆

あったかほっこり旬の甘さたっぷりブロッコリー&ベーコンのお味噌汁



<材料> 4人分

- ブロッコリー...小1個
- ベーコン(ブロック) ...100g
- たまねぎ...1/4個
- だし入り味噌 ...大さじ1と1/2弱
- 水...800cc

<手順>

- ① ブロッコリーは、つぼみを小房に分け、茎は根元と皮の固い部分を切り落としてから1cm幅に切り、耐熱容器に入れてレンジで3分加熱。
- ② ベーコンは1cm幅の拍子切り。
- ③ たまねぎは3mm幅にスライス。
- ④ 鍋に水と③を入れ、沸騰してきたら①②を加えてさっと煮る。
- ⑤ 一旦火を止めて味噌を溶かし入れ、再び火をつけ沸騰する直前で止める。
- ⑥ お椀に盛り付けて、完成！

バター&コーンのトッピングもオススメ。濃厚でポリユミーなアレンジです。



発行 株式会社 セレクトホーム くまこ&とびこ&おきく&こばん
 ●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

展示場予約はこちらから!



◆次回は、1/13(木)発行です。どうぞお楽しみに!



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