

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 □



LDK

👉 モノトーンで統一された LDK 👈
グラフィテクトのキッチンの中でセレクト
ホーム一番人気の「デュエ アイランド」
を採用した施工例。生活のしやすさを
考えた横並びの LDK です。



Void

👉 美しすぎる吹抜け 👈

手摺すら家具のように美しく魅せること
にこだわった吹抜けは、鉄骨を採用するこ
とで抜け感を演出。手摺の柱の根元は床
に埋め込み、美しい空間に仕上げました。

select Works Selected by staff Okiku



第二弾! スタッフ おきく が素敵な施工例の中から
「家造りするならこうしたい!」「真似したくなる施工例」ご紹介♪

👉 スタッフ押し 👈

👉 上質なダイニング空間 👈

憧れのインナーガレージハウス

どこから見てもカッコイイがコンセプト
トのガルバリウム鋼板のブラックカラ
ー×レッドシダーが美しい夕陽に映え
るお家。大きな窓からインナーガレ
ージと書斎へ出入りできるよう使い勝
手にもこだわりました。オリジナル造
作のタイヤラックも素敵(●ω●)

キッチングラフィテクトの「アイランド」型を採用。

キッチンの裏手にはパントリー兼、奥様のためのプ
ライベート空間を。ホッと落ち着ける
空間にする為、カウンター高さか
ら収納棚など1つ1つ確認して仕上
げました。オシャレなお施主様の小
物が映える設計になっています。



DEN

👉 オシャレな趣味部屋 👈

夫婦が並んで座れるよう配置された趣
味部屋は、壁に有孔ボードを使用し魅
せる収納を楽しめるよう工夫。陽も取
り入れ、景色を愉しみながら過ごせる
よう窓の配置を考え抜いた設計です。
おきくは最近キャンプにハマっている
ので、ランタンの魅せる収納が素敵
すぎて真似したいです♡



Dining&Kitchen

新築をお考えの方必見! 県内初!! & つくばみらい市発!!
空き家解体後の再建築が可能に!!!!

つくばみらい市にお家を建てたい方に朗報です! この新制度で
条件の合う土地が見つかるかもしれません(*^^*) 県内初の空
き家解体後の再建築可能になった新制度をご紹介します!

市街化調整区域では、建物が現存し
ていなければ、再建築の要件が限定
されてしまい、新たに住宅を建築する
ことができない場合があります。この
ように、空き家跡地の利活用は難し
く、所有者が空き家の解体をためら
う一因となっています。そこで市では、
「老朽空き家」と認定された空き家の敷
地において、解体後、更地の状態でも
集落の出身者要件などを問うことな
く、再建築を可能にしました!

市街化調整区域とは?
無秩序に建物が乱立しない
ように、開発・建築を抑制する区域のこと。対して、
「市街化区域」は、公共交
通や公的施設等を整備し、
効率的に市街化を図る区
域のこと。つくばみらい市
は、「市街化区域」と
「市街化調整区域」
に区分されている。

今までの制度(例)



セレクトホームでは、土地探しからサポート致します♪ 宅地建物
取引士が在籍しておりますので、建築、外構についてのメリット・
デメリットを考慮し、お客様のご要望やご予算に合わせて、最適
な土地とプランをご提案致します(・ω・) また、担当営業
者が土地探しはもちろんご契約からお引渡しまで一括
管理しているため、大きなハウスメーカーよりも柔軟且
つスピーディーにご対応可能なことが強みです! 一つ
一つの細かい部分にもこだわり、一棟一棟に想いを込
めて... お客様にとってちょっと自慢したくなる、100%
ご満足頂ける家造りを目指しています♪

社長 熊谷

Please
Check
Instagram

セレクトホームの取扱工事

新築、リフォーム、リノベーション、アパート、宅地分譲と幅広く承っ
ております! 下写真はインスタで大好評のリノベーション施工例です♪

施工エリア

主に茨城県南が工事請負範囲です。
守谷市、つくばみらい市、常総市、
坂東市、つくば市、土浦市、牛久市、
龍ヶ崎市、取手市、下妻市、千葉(柏
市、我孫子市、流山市、野田市)





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8月	2020年8月	2022年8月
売電	0円	13,248円	2,286円
電気代	14,954円	7,796円	8,184円
差額	-14,954円	6,570円	-5,898円



浮いてませんが・・・

アイランドスリッパのビーチサンダルを買いました！一足ずつハンドメイドで作られていて、履き心地◎そして～、カワ(・▽・)イ!!



昨年よりは、電気使用量は減っているのになぁ。単価上がってるんだなぁ。



～建築中現場の進捗状況～

守谷市本町①



守谷市本町①



守谷市大柏②



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

龍ヶ崎市寺後②



守谷市本町④



守谷市本町⑥



つくばみらい市富士見ヶ丘⑥



リフォーム中・・・龍ヶ崎市間取り打合せ中・・・守谷・龍ヶ崎・つくば etc

住まいを愉しむ Vol. 86

上手につきあっていきたい調味料！ ～ 砂糖のお話 ～

基本の調味料のひとつである「砂糖」。料理に甘みをつけたり、美味しくしてくれる一方で、太ることや虫歯になること、血糖値を上げてしまうことにも注目され、敬遠されることも多い調味料です。良いところを生かしながら、上手につきあっていきたい調味料と言えますね。今回は、砂糖の種類や調理効果などについて紹介します。



<砂糖にはどんな種類があるの？>

砂糖は、その製造法の違いによって、大きく「分蜜糖(ぶんみつとう)」と「含蜜糖(がんみつとう)」に分かれます。分蜜糖とは、さとうきびや甜菜(てんさい)の搾り汁から糖蜜を分離したもの。分離せず、糖蜜を含んだまま結晶化させたものが含蜜糖です。

分蜜糖・・・上白糖・グラニュー糖・三温糖・中ざら糖・白ざら糖・角砂糖・粉砂糖・氷砂糖・液糖
含蜜糖・・・黒糖・加工黒糖・和三盆・赤糖

<甘みをつけるだけじゃない！砂糖の調理効果>

- ◆腐敗防止効果・・・カビや細菌の繁殖に必要な水分を吸収して繁殖できないようにします。
- ◆脂肪の酸化防止効果・・・砂糖の保水性が酸化させにくい状態を作るため、バターを多く使うケーキやクッキーなどの風味を長持ちさせます。
- ◆肉を柔らかくする効果・・・肉に砂糖を揉み込むと、砂糖がたんぱく質(主にコラーゲン)と水を結びつけ、肉を柔らかくします。
- ◆でんぷんの老化防止効果・・・砂糖がでんぷんの糊化状態を長く保つ働きをするため、寿司飯をしつとりさせたり、餅菓子やようかんなどの柔らかさを保ったりします。
- ◆発酵促進効果・・・パン作りに使われるイーストの発酵を活発にし、生地をふくらとさせます。
- ◆おいしそうな焼き色をつける効果・・・砂糖とアミノ酸を加熱するとメイラード反応を起こし、メラノイジンという色素が生まれ、食欲をそそる褐色の焼き色となります。
- ◆味を浸透させる効果・・・食材に最初に砂糖を加えると食材の細胞組織が柔らかくなり、他の調味料の味もしみ込みやすくなります。調味料の「さしすせそ」の一番最初が「さ」であるゆえんですね。

◆ゼリー状のとろみを出す効果・・・砂糖を加熱すると、果物に含まれるペクチンと結びつき、とろとした食感を出すことができます。これを利用したのが、ジャムです。

◆苦味・酸味を和らげる効果・・・コーヒーに砂糖を入れると苦味が和らぐような効果をマスキング効果といいます。同様に、かんきつ類のきつい酸味なども抑えられます。

◆泡を安定させる効果・・・卵白に砂糖を加えて泡立ると、砂糖が卵白の水分を吸収するため、しっかりとメレンゲを作ることができます。

*** 缶コーヒーの無糖・低糖・微糖の違いって？ ***

飲料の糖含有量は、健康増進法の「栄養表示基準」に基づいて表示されています。糖類が100mlあたり0.5g未満なら「無糖」「糖類ゼロ」と表示でき、2.5g未満なら「低糖」「微糖」「糖分ひかえめ」と表示できます。「甘さ控えめ」は表示制限が無いので、ご自身で含有量に注意しましょう。

先日「神社会のディズニーランド」と有名な御岩神社に行ってきました。樹齢500年以上のご神木の「三本杉」の他にも、たくさんの圧倒されるほど美しい風景を見て帰ってきました(*^^*)ご祭神は全部で188柱、日本全国の名だたる神様が集合している神社だったのでお賽銭が足りなくなっていました(´;ω;`)次回行く際は小銭をたくさん持っていくと思います☆ おきく



発行 株式会社 セレクトホーム くまこ&とびこ&おきく

●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！

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



☆☆ おてがる cooking ☆☆

旬の秋鮭で！

マスタードパン粉焼き



- <材料> 3人分
- 生鮭・・・3切れ
 - 塩・・・2つまみ
 - ブラックペッパー・・・少々
 - マヨネーズ・・・大さじ2
 - 粒マスタード(粗挽き)・・・大さじ2
 - おろしにんにく・・・チューブ3cm分
 - パン粉・・・30g
 - ドライパセリ・・・小さじ1/2
 - オリーブオイル・・・大さじ1
- <手順>

- ① 生鮭の両面に、塩・ブラックペッパーをふり、下味をつける。
- ② ボールに、マヨネーズ・粒マスタード・おろしにんにくを入れてよく混ぜ合わせ、①の両面に塗る。
- ③ バットにパン粉を入れ、ドライパセリを加えて混ぜ合わせたものに、②を入れて全体にまぶしつける。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、③を並べてふたをして両面を焼く。こんがり焼き色がついたら、出来上がり！

栄養豊富な旬の秋鮭をぜひ色々なレシピで味わいましょう！

◆次回は、10/13(木)発行です。
どうぞお楽しみに！

