

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 ■□

RENOVATION REPORT

アイジー工業 ガルスパン グランブルー採用

以前はあとvol.127で解体現場をご紹介致しました築20年のK様邸。ついに・・・完成!!!

ハイサッシを採用し、北側の景色を活かしたリビング。景色が部屋の一部のように溶け込み、部屋を広々とした上質な空間に演出。

Living

after before

Kitchen

セレクトホームオリジナル床暖房採用。完成見学会にいらしたすべてのお客様が同じ反応をしてしまうほど、性能もデザインも素晴らしく完成しました♪

洗面室は家族の身支度が重なっても使いやすく美しい造作洗面面。

収納力あるキッチンを中心に配置した広々空間のリビング。キッチンにはグラフィックの「ポポラート」レイアウトを採用。ベントグレー×ノッティブラウンのツートンカラーで洗練されたLDK空間を作り出します。キッチン奥には大容量の収納力があるパントリーを設計。

after before

Family closet

玄関部は増築。土間収納を設けた。

ファミリークローゼットも設計し、使い勝手抜群の間取りに变身。

after before

Pantry

セレクトホーム「FPの家」第1号築20年K様邸の驚きの経年劣化の少なさについてはvol.127を見てね♡QRコードからご覧いただけます。こだわり抜いたりノベーションならセレクトホームまで😊

断熱等性能等級ってご存じですか？

「断熱等性能等級」とは、国土交通省が定める「住宅の品質確保の促進等に関する法律」に規定された省エネ性能を表す等級の事です。等級が高いほど、断熱性能の高い住宅という事になります。等級の認定は、確認機関への申請・審査が必要になります。

実は日本は世界と比べて、住宅の断熱性や省エネ性が非常に低い!?

2022年春に断熱等級5が新設されるまでは、「アルミサッシ+ペアガラス」という低い性能で達成できてしまう等級4が最高水準でした。春に続き、2022年10月には断熱等級6と7が新設されました。こうした背景には、近年問題となっている電気代の高騰や、環境保護のためのCO2削減への取り組みとして脱炭素社会の実現に向けた行動が関係しています。

セレクトホームがご提供のお家は、ZEH基準よりも高い断熱等性能等級6を満たしています

等級7	暖冷房にかかる一次エネルギー消費量をおおむね 40%削減可能なレベルの性能。(2022年10月新設)
等級6	暖冷房にかかる一次エネルギー消費量をおおむね 30%削減可能なレベルの性能。(2022年10月新設)
等級5	「ZEH基準」相当。断熱材・窓ガラス等、等級4以上に高いレベルの断熱が必要。(2022年4月設定)
等級4	壁や天井だけでなく、開口部(窓や玄関ドア)なども断熱が必要。(1999年設定)
等級3	一定レベルの省エネ性能を確保。(1992年設定)
等級2	隙間風が入り込むような環境。(1989年設定)
等級1	上記以外(1980年設定)

UA値(外皮平均熱貫流率)とは？

断熱等性能等級は「UA値」で定められています。UA値とは、住宅の内部から、外壁・屋根・開口部等を通じて外部へ逃げる熱量を外皮全体で平均した値の事です。UA値が小さいほど熱が逃げにくく、高断熱な省エネ住宅であると言えます。注意する点は、UA値は平均値なので、壁だけ高性能にして窓の性能が低くてもUA値は良い数値になってしまいます。窓の性能は結露の原因に繋がるので、快適な住環境にするには窓の性能が大切です!!

等級6を満たしているセレクトホームでお家を建てるメリット

- ・国内最高水準の断熱性能を持つYKKapの真空トリプルガラスを標準採用!
- ・「FPの家」の、熱伝導率0.019w/mK(断熱材として最高レベル)の高性能ウレタンパネルを採用しているため、高断熱・高气密の家が実現できる。
- ・高性能ウレタンパネルは、断熱材のずり落ちの原因である壁内結露を防ぐので、無結露50年保証!そしてなんと、経年劣化ほぼゼロ!!
- ・だから、いつまでも快適な住まいを保ち続けることが可能♪
- ・第三者機関のホームインスペクション採用で安心安全。
- ・長期優良住宅の基準も満たせる。
- ・エアコンの設定温度が電気代の負担が減る。
- ・ヒートショック・熱中症等による健康リスクが減る。
- 快適に暮らすことで健康になり、医療費も削減♪
- ・行政からの補助金を受けられる可能性がある。
- ・おまけに、性能・デザインどちらにも一切妥協なくこだわる社長付き😊

セレクトホームは
UA値0.4以下
を保障します!
(標準仕様)

こだわりの咬んでいるブログもQRコードから見てね♡家造りのご相談お待ちしております♪社長 熊谷



見し見し



太陽光発電と電気代情報

龍ヶ崎市リノベモデル_オール電化住宅 38.7坪

リノベモデルで生活し始めて3ヶ月、気候も良くない、エアコンはつけっぱなしですが、口を開いたまま待機状態です。快適に過ごしていますが、昨年の生活してない時との差額も大きくはないようで、安心(o)

	2022年4月	2023年4月
売電	14.482円	12.454円
電気代	10.991円	11.578円
差額	+3,491円	+876円
使用量	312kw	369kw

浮いてきたので…

最近、タケノコを沢山いただくので、牛肉で千斤ジャオロースを作ってみました！現在キッチン使用禁止なので、電子レンジで調理！意外とできるものね♪是非！



～建築中現場の進捗状況～

守谷市乙子②	坂東市長谷⑤	守谷市本町⑥	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造作工事
			⑧加工工事
			⑨建具取付
			⑩タイル工事
			⑪建物完成
			⑫外構工事

住まいを愉しむ Vol. 94

日本の食にかかせない、うま味(UMAMI)！ ～ お出汁(だし)の話 ～



おいしさの4つの要素(甘味・酸味・塩味・苦味)に加えて、世界にも認められるようになった「うま味(UMAMI)」は、日本伝統の味わいから見つけれられたものです。食材からそのうま味を抽出したスープが、出汁(だし)で、世界に誇る日本の食にかかせない存在です。出汁の種類とうまみ成分、使い方などを紹介します。

<うま味成分と出汁>

うま味を感じさせる成分の代表的なものは、グルタミン酸・イノシン酸・グアニル酸・コハク酸です。これらは、ひとつのうま味成分を濃くするより、異なる複数のうま味成分を組み合わせた方が、ずっとうま味が増すことが分かっています(うま味の相乗効果)。かつお節と昆布を使った合わせ出汁が、よりおいしく重宝されるゆえんです。

<かつお節出汁>

かつお節は、かつおが水揚げされた後、うま味成分が最も多いタイミングで煮て劣化を止め、発酵することによってうま味を閉じ込めたものです。鮮度が落ちるのが早い種の魚のうま味を上手に活用しているのです。削り節によく使われる荒節、カビをつけた発酵食品である枯れ節、マルソウダガツオから作られるそうだ節などがあります。かつお節出汁のうま味成分は、核酸系成分のイノシン酸です。豊かな風味と上品な香りで、すまし汁やめんつゆに適しています。

<昆布出汁>

昆布出汁は、クセがなくあっさりとしているのが特徴です。うま味成分はアミノ酸系のグルタミン酸で、魚や肉などクセの強いうま味であるイノシン酸が含まれる食材との相性が良いです。昆布は、産地や種類によって味わいも様々なので、用途によって使い分けたいものです。真(ま)昆布は、おもに函館沿岸で採れる高級昆布で、厚みがあり上品な甘味の澄んだ出汁がとれるため、お吸い物などに使われます。利尻(りしり)昆布は、真昆布よりやや固めで、風味の良い出汁がとれるため、会席料理や湯豆腐に使われます。羅臼昆布(らうすこんぶ)は、羅臼オニコンブとも呼ばれ、濃厚で風味が強く黄色を帯びた出汁がとれるため、濃い味つけの料理に向いています。日高昆布は、三石(みついし)昆布とも呼ばれ、柔らかくて煮えやすいため、佃煮や昆布巻きのほか、おでんにも使われます。

<煮干し出汁>

煮干しとは、魚介類を加熱し乾燥させたもののこと。出汁をとるために使われるのは、おもに小魚の煮干しで、代表的なものがカタクチワシの煮干し。うま味成分はイノシン酸で、コクのあるしっかりした出汁がとれます。味噌・しょうゆ・野菜との相性が良いため、味噌汁に向いています。

<干しいたけ出汁>

干しいたけのうま味成分は、グアニル酸です。しいたけは、干してから水やお湯で戻すことによって、うま味や香り、健康効果も高められます。特有の風味があり、煮物や炊き込みご飯などに使われ、出汁とともに、しいたけそのものも具材として使われます。品種の違いではなく収穫時期の違いによって、どんこ(冬茄)・香信(こうしん)・香茄(こうか)に分類されています。



5月といえば母の日ですね!子供が大きくなってからは、母の日にプレゼントをもらえる側になりました。長女は去年自分のお小遣いから造花のブーケを作ってくれてプレゼントしてくれました(*^^*)次女もお手紙をくれてとても嬉しい日でした♪今年も楽しみです(^^) おきく



☆☆ おてがる cooking ☆☆

パクパク食べちゃう！
後味さっぱり大葉入り餃子



<材料> 30個分

- 餃子の皮・・・30枚
- 豚ひき肉・・・250g
- キャベツ・・・200g
- ニラ・・・30g
- 大葉・・・10枚
- ニンニク・・・1片
- おろししょうが
・・・チューブ5cm分

- ごま油・・・小さじ1
- 中華だし・・・小さじ1
- 酒・・・小さじ2
- しょうゆ・・・小さじ2

<手順>

- ① キャベツ・ニラ・大葉・ニンニクは、全て粗めのみじん切りにする(ニラ・大葉はキッチン用はさみが便利)。
- ② ボールに、豚ひき肉と①、おろししょうが、ごま油、調味料をすべて入れ、良くこねて混ぜ、冷蔵庫で30分～1時間寝かせる。
- ③ ②を30等分し、皮で包む。
- ④ フライパンにごま油(分量外)をひき、餃子を並べて焼く。※焼き始めて1分後に熱湯200mlをかけ、蓋をして4～5分蒸し焼きにし、最後にごま油をさっとまわしかけて、仕上げに皿に盛る。

みじん切りは、粗めザクザクで。調理の時短と食感もUP!

◆次回は、6/8(木)発行です。どうぞお楽しみに!



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/>