

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 <https://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 ■□

セレクトホーム・・・またやってしまいました・・・リノベーションの最高傑作をお披露目致します。



LDK

窓からの見える景色との一体感を演出する
レッドシダーの乱張り天井お子様の成長も見据えた
シンプルなスタディスペース

大切に愛されて住み継がれたN様邸、純和風だった住まいを現代の暮らしに合わせてリノベーション！流行りのデザインを取り入れつつ、自然との調和がとれた温かみのあるデザインは、いつの時代でも褪せることなく素敵な姿であり続けるでしょう。「見てくれだけではない」セレクトホームが手掛けるリノベーションならば、現代の異常気象にも左右されない快適空間を保つ高性能住宅を実現します。この先も家族の成長と想いを見守り続けて、素敵なN様邸が長く紡がれますように・・・

和庭園に馴染むグレーの塗り壁
×板張りアクセント以前の佇まいを残す軒や丸太柱を
活かした外観に。

昼の外観もさながら夜には大きな窓から漏れる明かりや、ライティングが美しく和庭園を彩り、より趣のある美しい姿に変化する。

家事のマルチタスク
を考慮した
サニタリースペース

洗面スペースを中心に、左にファミリークローゼット、右に脱衣室&浴室をレイアウトした、忙しいママのための神動線間取り。脱衣室内にはランドリースペースとドレッサーカウンターを併設。インテリアに馴染むよう、物干しポールや収納も美しくレイアウトした。家事動線のスマートさとインテリア性の両立を実現。

遊び心がつまった想像力を育む
子ども部屋。実はすでに7年程前に2階部分を
二世帯住宅へリノベーションした
N様邸 😊 施工例はこちらから♪

← 框(カマチ)



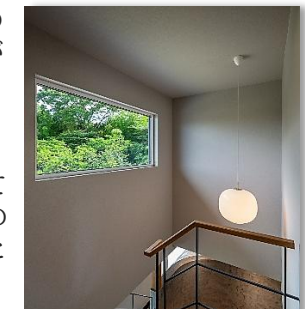
玄関を開けると現代に調和したオシャレな土間スペースと、大空間リビングが広がる。かつての名残を大切に残しつつ、現代の暮らしに合わせたデザインへと進化。土間の框は、存在感・一体感・耐久性を兼ね備えているセレクトホームオリジナル板金框。「玄関から仕切りのない大空間×大開口窓の快適LDK」は、高性能住宅へのリノベーションを可能とするセレクトホームだからこそ実現できる間取り。キッチンがグラフィックのデュエレイアウト、カラーはメルクリオ。家具のように空間に溶け込み、他の家具とも調和するため、LDKを洗練された空間に演出する。LDKの中心にはモールドテックス※仕上げの美しいR壁

北海道産タモハギ材
×アイアンの階段

を設計。空間のアクセントとしての存在感もありつつ、柔らかな曲線が直線的になりがちな住宅空間に温もりを持たせ、ワンランク上の上質空間にさせる。モールドテックス仕上げにしたことで時の経過とともに味が出て、世界にひとつしかない表情をみせてくれる。

南側に広がる裏山の緑を「借景」として活かしたN様邸の窓からは、四季折々の美しい風景が、ピクチャーウィンドウとして美しく暮らしに彩りを添える。

※高い強度と防止性を持つBEAL社の左官塗材。





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後、2020年10月から蓄電池導入、2023年の1/1バージョンを機に蓄熱暖房器から床暖房に！売電：8.5円。

	2010年9月	2024年9月	2025年9月
売電	0円	901円	1,037円
電気代	14,696円	5,979円	6,339円
差額	-14,696円	-5,078円	-5,302円
使用量		156kWh	155kWh



浮いてないけど..

母が、かき氷食べたい！というので、行方市「雪見堂」さんへ。映える系お初でしたが、美味すぎ！栗🍠がふんたんに使われています。是非(*'▽')♪



～建築中現場の進捗状況～

柏市十余二...申請中



守谷市大柏...申請中



守谷市本町②



守谷市大柏③



守谷市本町⑨



つくばみらい市⑩



つくば市上ノ室⑬



間取り打合中

...守谷、つくばみらい、牛久 etc.
ショールーム見学
...つくばみらい、守谷 etc.

工程段階

- ①地鎮祭
- ②基礎工事
- ③上棟
- ④木工事
- ⑤屋根工事
- ⑥設備工事
- ⑦外壁工事
- ⑧造作工事
- ⑨加工作事
- ⑩建具取付
- ⑪タイル工事
- ⑫建物完成
- ⑬外構工事

🏠 今ここに暮らすよろこび Vol. 23 🏠

芸術の秋に触れるピアノの世界 ～ 第19回ショパン国際ピアノコンクール ～



芸術の秋。10月2日のオープニングコンサートで皮切りに、第19回ショパン国際ピアノコンクールの本大会が開幕しました。“ショパンコンクール”と言えば、ピアニストやピアノ愛好者ばかりでなく、その存在を知る人は多いでしょう。ピアノの詩人と言われるショパンの作品を、研究と鍛錬を重ねたピアニスト達が各々の思いを込め、渾身の演奏を披露します。コンクールである以上、厳しい審査により順位がつけられます。ゆえに、数々のドラマが生まれることでしょう。このコンクールは5年に一度の開催、今年はその貴重な年です。是非、厳しくも美しい、コンクールに臨むピアニスト達の、その音に、その想いに、触れてみてはいかがでしょうか。

<ピアノの世界三大コンクールのひとつ>

ショパンの祖国ポーランドで開催されるこのコンクールは、ロシアのチャイコフスキー国際コンクール、ベルギーのエリザベート王妃国際音楽コンクールと共に世界三大コンクールと呼ばれます。課題曲は全てショパンの作品(詳細指定もあり)で、参加年齢は16歳以上30歳以下。ピアニストが世界的に活躍するための登竜門のようでもあり、コンテストの中には、国内で既に人気のピアニスト達も多くいます。素晴らしい演奏の数々を聴くことができる、貴重な機会です。

＜本大会の出場人数と“推しピアニスト”探しのススメ＞
4月下旬から5月上旬にかけて行われた予備予選の通過者66名と、他の著名なコンクールの入賞者19名を合わせた計85名が20か国から集まり、10月3日から一次予選がスタート。日本人の本大会参加者は13名。前回の出場経験もある牛田智大(うしだともはる)さんや、最年少16歳の中島結里愛(なかしまりあ)さんなど、どの参加者からも目が離せません。是非、国内外問わず、ご自身の“推しピアニスト”を見つけて下さい！

<本大会のスケジュールと時差へのご注意>

10/2 オープニングコンサート、10/3～7 一次予選、10/9～12 二次予選、10/14～16 三次予選、そして10/17のショパンの命日をはさみ、10/18～20 ファイナルにて入賞者が決まります。翌10/21～23には入賞者披露演奏会が行われます。なお、モーニングセッションは現地時刻AM10時(日本は同日PM5時)、イブニングセッションは現地時刻PM5時(日本は翌日AM0時)、ファイナルは現地時刻PM6時(日本は翌日AM1時)から開始予定です。

<YouTubeの生配信でリアルタイムでも視聴できる！>

コンクールの演奏はYouTubeにて配信されるため、世界中の人々が視聴できます。リアルタイムで視聴したい方はライブ配信で。時差があるため、夜中のライブが視聴できない方は、アーカイブ配信を活用しましょう。なお、ライブ配信ではチャット機能が使えますが、主催するショパン研究所のルールに従う(言語は英語指定など)と同時に、節度のあるコメントを。世界中の応援者が視聴していることを忘れずに、誹謗中傷や演奏に関係の無いコメントはせず、品位のある温かな応援の場としましょう。

*** おすすめ & 参考Web ***

- ・ショパンコンクール公式ホームページ ショパン研究所 (<https://chopincompetition.pl/en>)
- ・ショパン研究所公式YouTube (<https://www.youtube.com/@chopinstitute>)
- ・ぶらあぼ ショパンコンクール特集 (<https://ebravo.jp/archives/189120>)

今年もハロウィンの季節がやってきましたね～去年は、宣言通り「ピクミン」の仮装をしました♡家族5人分揃えるのは、予算が足りなかったの、息子は何年か前に使用したルイージに仮装。(笑)写真は他の人から奪い取ったカツラを着用中です♡ 皆さんもハロウィンお楽しみくださいね♪ おきく



発行 株式会社 セレクトホーム くまこ&とぴこ&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:龍ヶ崎市城ノ内 5-26-1

●守谷体感ハウス:守谷市薬師台 6-2-8

<https://select-home.co.jp>

Instagram



展示場予約は
こちらから♪



☆☆ おてがる cooking ☆☆

下味は塩麴で！

秋刀魚(さんま)の香ばし
チーズパン粉焼き



<材料> 4人分

- 生さんま(三枚おろし)・・・4尾
- 塩麴・・・大さじ3
- パン粉・・・大さじ4
- パルメザンチーズ
・・・大さじ5(約30g)
- ドライパセリ・・・小さじ1
- オリーブオイル・・・大さじ2弱
- ベビーリーフ・・・40g
- ミニトマト・・・4個

<手順>

- ① 三枚におろした生さんまの身を長さ半分に切ってジップ袋に入れ、塩麴を加えてなじませ、冷蔵庫で30分程漬ける。
- ② バットに、パン粉・パルメザンチーズ・ドライパセリを出して混ぜあわせ、①の表面全体にまぶす。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、②を入れてこんがり焼き色がつく程度に両面焼く。
- ④ 皿に付け合わせ用の野菜(ベビーリーフ・ミニトマト)を盛りつけ、③を並べたら、完成！

今年はさんまが豊漁。大ぶりで脂のりもよく、お買い得!! 三枚おろしは、購入する店でお願いすると、楽々で助かります♪

◆次回は、11/13(木)
発行です。
どうぞお楽しみに！

Select Home
セレクトホーム