

ミニマルデザインのK様邸 ついにお披露目致します!!



ミニマルデザインとは、自分にとって本当に必要なもので、空間を形成するデザインのこと。無駄をなくし、「何を残すか」にこだわることで、空間の質を高めることができるよ。

ライフステージの変化に伴い、とっても素敵な1棟目のお家を泣く泣く手放すことになったK様。一棟目のお家もセレクトホームで施工させていただきましたが、ありがたいことに「今回も、もちろんセレクトホームで♡」と、二度目の家造りのパートナーとして弊社をお選びいただきました。K様のご期待に応えられるよう、社長熊谷率いる『チームセレクト』が一丸となって仕上げた、ため息が出るほど素敵な家です。ミニマルな暮らしに憧れがある方必見です♪



玄関ポーチ内のFIX窓からは、シンボルツリーとして植えた常緑樹のハイノキが、まるでインテリアかのように美しく玄関を彩る。時間帯で姿を変えるK様邸。外壁に映る光と影の絶妙なコントラストが美しく夜の外観を飾り、昼間とは異なる魅力を見せる。

敷地周りの緑に溶け込む上品なグレーが美しい外観。アイジー工業の外壁材「ガルブライト」のパールアッシュカラーを採用。打ち放しのコンクリート壁×フローティングステップで、抜け感のあるスタイリッシュなアプローチに仕上げた。アプローチは敷地条件から導かれた斜め設計。玄関へと向かう動線に合わせて、あえて軒天も斜めの納まりにデザインした。レッドシダーの美しいグラデーションが、住まいへと温かく向かい入れるような雰囲気仕上げた。



Approach



Refine



「光」をデザインに活かしたプライベートシアターのようなリビング。「リビングにはテレビ」という概念に縛られず、存在感を隠しきれないテレビを排除。プロジェクターを設置し、自分が選び取った映像だけを楽しむことができる、まさにミニマルな暮らしにピッタリのリビングになった。



Living

リビングのテラス窓の先には、スタイリッシュなタイルデッキを設計。テラス屋根の内側にはレッドシダーを施し、室内の天井まで伸びるようデザインした。同じく、デッキを囲う壁に採用したセメント素材の「SOLIDO(ソリド)」も室内と繋がるように施した。外と内の境界を曖昧にすることで、抜け感や開放感を感じさせる。



SOLIDO

プロジェクターを置いている天然木のステップはデザイン性・機能性共に◎



Tile deck

SOLIDO

「隠す収納」によって、主役が引き立つ美しいキッチン。壁とフラットになるよう収納棚を造作。生活感をなくし、家具のようなグラフィックのキッチンや、写真右側の幾何学模様のタイルをあしらった美しい壁を間接照明で照らすことで、余分なインテリアを飾らずとも、上質なキッチン空間を実現した。



Kitchen



Entrance hall

緻密な収納計画を立てたランドリースペース。打合せの段階で収納先を決め、計画に合わせたサイズ・色を揃えた収納ボックスや造作棚を設置。「隠す収納」で、生活感の出やすいスペースも、統一感のある整った空間に仕上げた。

曲線でデザインした壁や上がり框のある玄関ホールは、直線でシンプルになりがちな家の要素に温かみや心地よさをプラスする。空間に広がりを感じさせると共に、各スペースのつながりを自然に感じられるようデザインした。

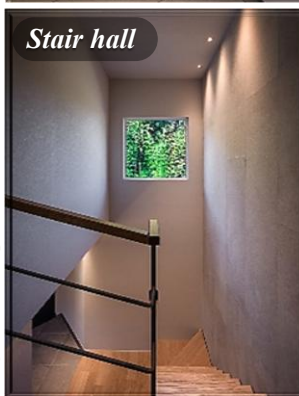


Laundry room



Dressing room

幾何学模様のタイルをアクセントに施した造作洗面。カウンターには、耐久性・耐熱性に優れたアイカのクォーツストーンを採用。高級感のある石目調のカウンターが洗練された空間を演出する。写真左奥に見える内観は、実は扉に映る反対側の内観。扉にKAMIYAの大型全面ミラーのフルハイトドア「FIT」を採用し、奥行きと開放感のある空間に仕上げた。階段ホールは借景を活かした造りに。敷地の奥に広がる景色が日々姿を変え、ピクチャーウィンドウとして感性を刺激する。



Stair hall



Work space

2階のトイレには、シークレットペースに繋がる扉が...

扉の先に広がるのは大人の秘密基地。自分自身と向き合う「ひとり時間」を過ごす隠れ家があることで、暮らしのON/OFFが自然と切り替えられる。



OPEN



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年のリノベーションを機に蓄熱暖房器から床暖房に！売電：8.5円。

| | 2010年度 | 2025年度 | 2025年12月 |
|-----|---------------|----------------------------|-------------------|
| 売電 | 0円 | 12,485円 | 119円 |
| 電気代 | 167,793円 | 103,145円 | 14,504円 |
| 月平均 | 13,982円 | 7,555円 | 14,385円 |
| | 太陽光なし、蓄熱暖房器あり | 太陽光・蓄電池・床暖ありで、こんなに安い(*'▽') | 12月はちょっと、お高め(>_<) |



浮いてないけど…壊れたので

AromaNovaのジェットウォッシャーを購入。以前の物の半値以下にもかかわらず、日本製で5年保証付き！使い心地も○で、おススメです♪



今ここに暮らすよろこび Vol. 26

いろいろな色や形・食感も食の愉しさに ～ パンの種類と特徴 ～



一昨年から米の不足・高騰がきっかけで、主食にパンを食べることが増えたというご家庭もあるのではないのでしょうか？見た目や食感もバラエティに富んでいるパン。今回は、パンの種類とその特徴について、主に国別の種類を例に、紹介します。

＜パンの各部の名称＞

クラスト…表面の焼き色がついた部分(外皮・皮)。クラム…内側の中身の部分(内相)。

すだち…クラム内に生じる気泡(きめ)。骨格…クラストの強度。グルテン生成が多いと骨格がしっかりします。

＜リーン系とリッチ系＞

パンは、使用する材料により、リーン系パンとリッチ系パンに分かれます。リーンとは「簡素な」「脂肪分のない」の意で、粉・水・塩・酵母だけで作られ、小麦粉本来の風味を味わえます。バゲットや欧風の食事パンなどがあります。一方、リッチとは「豊富な」「コクのある」の意で、油脂・卵・乳製品・砂糖などの副材料を豊富に使って作られます。ブリオッシュや菓子パンなどが挙げられます。

＜フランスのパン＞



パン・トラディショナル…粉・水・塩・イーストだけで作るシンプルなパンで、パリジャン・バゲット・バタール・フィセルなどの総称。クロワッサン…もともとウィーンが発祥で、オーストリアがオスマントルコに勝利し、トルコの象徴「三日月」の形にしてトルコを食べる、の意で作られたそう。パン・ド・カンパーニュ…田舎パンの意。天然酵母の独特の酸味があり、クラムの目が粗く、気泡が不揃いなのが特徴。

＜イタリアのパン＞

フォカッチャ…イタリアの代表的な食事パンで、生地にオリーブオイルを練り込み、表面にオリーブやローズマリー、岩塩などを飾ります。グリッシーニ…長さ20～30cmの細い棒状のパンで、少しずつ折って食べます。クラッカーのような食感。バネトーネ/パンドーロ…両方イタリアのクリスマスにかかせない菓子パンです。

＜ドイツのパン＞

ロッゲンミッシュブロート…ライ麦粉と小麦粉を混ぜて焼いたパンで、サワー種を使うため独特の香りと酸味があります。プレッツェル…塩味をきかせたリーンのポピュラーなパン。表面をラオゲン液というアルカリ溶液に浸して焼くので、照りのある濃い茶色や香ばしい風味が出ます。

＜日本のパン＞



(角)食パン…主食に食べられている定番のパン。コッペパン…給食でおなじみの細長い小形パン。あんパン…木村屋が「日本人の口に合うパンを」と5年の歳月をかけて考案した「酒種あんぱん」がはじまり。カレーパン…昭和2年、カトリアというベーカリーがとんかつにヒントを得て考案。

＜学びを深めたい方へ＞

種類が豊富なパンの世界は、ととても奥が深いものです。実際に自宅でパン作りをしてみたり、検定試験にチャレンジしてみるのも良いでしょう。パンシエルジュ検定は3～1級があります。

*** おすすめ & 参考文献 ***

・『楽しもう、大人の時間』世界のおいしいパン手帳 東京製菓学校/監修 世界文化社/発行
・「パンシエルジュ検定 3級公式テキスト」ホームメイドクッキング/監修 実業之日本社/発行

新年あけましておめでとうございます♪今年の抱負はお決まりですか？私は今年こそダイエットに励もうと考えています！年齢のせいかワガママボディが言うことを聞かなくなってきたので、家の近くでできたピラティスでも通おうかと考えています…ヨガですらまともにできない私ですが、果たしてできるのでしょうか。乞うご期待!(笑)

おきく



～建築中現場の進捗状況～

守谷市本町・調査



柏市十倉二①



守谷市大柏④



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

守谷市本町⑧



守谷市大柏⑫



取手市青柳⑬



つくばみらい市⑬



間取り打合せ

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

☆☆ おてがる cooking ☆☆

ちょっとアジアン♪
フォー風にゆめめん



＜材料＞ 2人分

- 素麺…200g(100g×2束)
- 鶏むね肉…150g
- 料理酒…大さじ1
- 緑豆もやし…100g
- 小ネギ…1本
- 鶏ガラスープの素…大さじ1弱
- 水…1200cc
- ナンブラー…大さじ1
- おろし生姜(チューブ)…3cm位
- ごま油…小さじ1
- ブラックペッパー…適量
- レモン…スライス2枚

＜手順＞

- ① 鶏むね肉を1cm幅のそぎ切りにし、料理酒をまぶしておく。
- ② 緑豆もやしは耐熱皿にいれてレンジで5分加熱。
- ③ 小ネギは5mm幅に、キッチンバサミでカットしておく。
- ④ 鍋に水、①と鶏ガラスープの素、ナンブラー、おろし生姜を入れて火にかけ、沸騰したら素麺を乾麺のまま入れ、箸でほぐしながら1～2分煮る。
- ⑤ 火をとめて、ごま油を加える。
- ⑥ 器に盛り、②③とレモンスライスをトッピングし、ブラックペッパーをふり、完成！

麺が汁を吸うのが早いので、食べる直前に麺を入れて茹で、素早く盛りつけて、いただきます！

Instagram



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



展示場予約は
こちらから♪

◆次回は、2/12(木)
発行です。

どうぞお楽しみに！



SELECT HOME

https://select-home.co.jp