



## 新築完成見学会 久御山町藤/東

4月11日(土)・12日(日) ※予約制です

①10:00~11:30 ②13:00~14:30 ③14:30~16:00

【建物データ】2階建て 延べ面積:101.85㎡

・断熱等級:6等級・HEAT20:G2・耐震等級:3等級・温熱性能Q値:1.45

・外皮性能UA値:0.39・気密性能C値:0.31

・再エネなしでの一次エネルギー消費量削減:41%・全熱交換型換気システム採用・オール電化



### 【母屋に寄り添う、静謐な離れ】

お施主様からは「母屋と調和する外観にしたい」とのご希望をいただき、母屋のすぐ隣に建てる離れには、落ち着いたチャコールブラックの外観を採用しました。控えめでありながら凛とした佇まいが、母屋やまわりの景色と自然になじみ、静かに寄り添うような存在感を放っています。

間取りは、キッチン・ダイニング・リビングがまっすぐに並ぶストレートなLDK。視線が奥まで抜けることで、コンパクトながらもびやかで心地よい空間になっています。

キッチンの横にはホールを挟んで、洗面化粧台とパントリーを配置。その奥にはランドリー兼脱衣室を設け、洗面と脱衣を分けることで、使いやすさとプライバシーの両立を図りました。家事動線と、特に気にされていたご家族の生活動線が重ならないように工夫し、毎日の暮らしがスムーズになるよう配慮しています。



ご予約は、■弊社HPトップページ予約欄 ■☎075-631-0888 ■公式LINEアカウント よりどうぞ！



## ひなまつりクッキングイベント



コロナ禍以降、久しぶりのイベントとなる『ひな祭りクッキング』を、弊社モデルハウスで開催しました。メニューは【三色ちらし寿司】と【イチゴ大福】です。酢飯を3つに分け、それぞれにゴマ、青のり、鮭フレークを混ぜ込み、牛乳パックを切って菱形になった型に3層になるように詰めていきます。上手に牛乳パックを外すと、綺麗な三色の菱形酢飯が完成！上にはIHコンロで作った綺麗な錦糸卵と薄切りキュウリをカールしたもの、イクラをトッピングしてできあがりです。大福は白玉粉にジャムで色をつけて電子レンジで以外と簡単に作れ、久御山のイチゴ農園で買った美味しいイチゴを乗せて完成です。お客様と楽しくお喋りしながらの作業とランチ会。参加の方たちも楽しく過ごしていただけたようで、楽しいイベントになりました。



## 毎年恒例！お味噌づくり



今年も恒例のお味噌づくりが無事終了しました。材料だけ購入してご自宅で作られる方もいますが、ふれあいサロンでは2日間に渡り、9人の方たちと一緒に作業しました。毎年亀岡のこうじ屋さんから配達してもらうのですが、このお味噌は3kgの生こうじに1kgの大豆と塩で作りますので、こうじの割合が多く、美味しいお味噌ができると皆様に好評です。今年は新メンバーとして、昨年新築のお家をお引渡しした、お料理好きな淀のお施主様が参加してください、男性で力があるので、特に大豆を潰す作業で大活躍していただき、大助かりでした。7月には美味しい新味噌が食べられそうです♪



ご相談・お問い合わせはこちらまで

太陽と風の家  
株林工務店

〒613-0915 京都市伏見区淀原目町343  
☎075-631-0888 Fax: 075-631-6500  
E-mail: iie@hayashi-koumuten.net  
http://www.hayashi-koumuten.net

あなたの街の株林工務店です

お施主様の笑顔が私どもの一番の喜びです

冬季オリンピックとWBCが終わりましたね。WBCはネットフリックスでしか試合が見られないため、加入者が急増したと聞いています。オリンピックもWBCも、【連覇】の難しさを感じました。1回世界一になるだけでも凄いのに、それを続けることがいかに難しいことなのか想像できます。スポーツって素晴らしいですね！ただ、私はスポーツ観戦は好きですが自分がするのは苦手です。学生時に流行ったスキーだけは好きで良く行っていました。今週末、清塚信也さんのコンサートが京都コンサートホールであるので、今はこれが近々の一番の楽しみです。ピアノが素晴らしい上にトークがとても面白いので、どんなトークを展開してもらえるか期待大です！(文:林 千鶴)

LINE公式アカウント  
↓↓登録してね！↓↓

