



## 日影工務店

〒930-2233 富山市布目3315  
TEL : 050-1404-9376

現場レポート 富山市 E様邸

### 完成見学会

開催します！

7/3

(sat)

7/4

(sun)

完全予約制 10:00～17:00

会場 富山市布目

新型コロナウイルス対策について  
お客様が安心して見学していただけるよう  
感染症対策万全で皆様のご来場お待ちしております。



7月の完成に向けて  
工事は着々と進んでいます♪  
完成を楽しみにされている  
E様のお子様も  
カタチになっていく  
マイホームを見て  
とっても嬉しそうでした(^^♪



Good!



### はじめての家づくり～住宅性能編～



こんにちは！  
日影道也です！  
今日は**耐火性能**  
と**耐震性**についてのお話をします！

#### 耐震性について

耐震性能とは、地震の揺れに耐えられる性能のことをいいます。地震に強い家にするには、まずは地盤が固く安定していることが大切です。また、地震の揺れに耐え、家が倒壊せずに済んだとしても家具の倒壊や物の落下など家の中もしっかり「地震対策」ができていないかを日頃から気を配るようにしましょう。

#### 耐火性能について

耐火性能とは、火災が発生した時に燃えにくく、延焼させずに済むかということになります。木造よりも鉄骨造の方が燃えにくそうに思いますが、骨組みだけでなく壁や床、カーテンや家具などにも耐火性能は必要です。



命・財産が守られるように  
耐火と耐震についてしっかり考えましょう

### June, 2021

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20 文の日	21 真珠の日	22	23	24	25	26 家づくり勉強会
27 家づくり勉強会	28	29	30			

お申し込みは、  
お電話もしくは  
ウェブサイトから  
ご予約できます。

お問い合わせ先  
050-1404-9376

## ハーブティでリラックス Tea Time

### “マテ”の持つたくさんの栄養素

マテは、鉄分・カルシウム・ビタミン・ミネラル・食物繊維など、さまざまな種類の栄養を多く含んでいることから、「飲むサラダ」や「ミラクルティ」とも呼ばれています。さらに、「マテイン」という特有の成分が、胃腸の活性化や脂肪燃焼を助ける作用を持っているため、ダイエットにも効果的。



#### ブレンドレシピ

マテ…小さじ1  
+  
カモミール…小さじ1



### マテブレンドティー

## お部屋に 花と緑のある暮らし

徐々に梅雨入りして、外に出られない日も多くなる6月。こんなときにはお花を飾って、ジメツとした空気を爽やかに、明るくしませんか？いつもの場所に小さな花や緑を置くだけで、お部屋の印象はガラリと変わるもの。さらに、花器を工夫したり、やさしい香りを添えたりすることで、心地のよい癒しの空間が生まれます。

### リビングには アロマフラワー

ガラスの器にドライフラワーを入れ、アロマオイルを少し加えれば、見た目だけでなく、香りも楽しめるインテリアに。室内の色や雰囲気に合わせた花や香りをチョイスすることが大切。



### 玄関には バケットフラワー

藤のカゴなどに花を飾れば、落ち着いた雰囲気。玄関のちょっとしたスペースにもピッタリ。お客様をお迎えするところなので明るいイメージで。



### 窓辺には ボトルフラワー

ワインボトルや透明なビンに花を飾るだけでさわやかな印象に。ガラス玉やアクセサリを入れて楽しむことも。花を入れる器はあまり目立たないものにすることがポイント。



### ダイニングには ウォーターフロートフラワー

家にあるお皿やカップなど、透明感のある食器に水を入れて花を浮かべて飾るだけなので、手軽に楽しむことができます。食事を一層楽しく演出してくれます。



## 子どもと一緒に作る父の日レシピ!!

### 和風ミックス 桜えびとチーズのチヂミ

毎年6月の第3日曜日は父の日。いつも頑張ってくれているお父さんにお酒のおつまみにもなる簡単な料理をお子さんと一緒に作ってみませんか？お子さんの手料理が父の日の食卓にあればお父さんはきっと喜んでくれるはず♪



#### 材料（2人分）

A  
玉ねぎ……2/3個  
桜えび……4g  
薄力粉……大さじ3  
ごま油……適量  
味噌……小さじ1  
水……大さじ3  
チーズ……10g  
卵……1個  
  
オリーブ油……適量  
醤油……適量  
ラー油……小さじ1/2

#### ～作り方～

- ① 玉ねぎを薄切りにする。
- ② Aを混ぜ合わせる。
- ③ フライパンに多めのオリーブ油を入れ、②を流し入れてこんがり焼き目がつくように両面を中火で焼く。
- ④ 焼きあがったら切り分け、ラー油と醤油をかけ完成♪

