

みなさんこんにちは！アトリエ イマジンです。

2015年2月号

2015年が始まって早いものでもう1ヶ月と少し経ちましたが、皆様お元気にお過ごしですか？マスク、手洗い、うがい、鼻洗浄？で対策して、風邪やインフルエンザに負けないようにいきましょう！今月もよろしくお祈りします！

ワタナベ@イマジンの大きなひと一言・・・

みなさまこんにちは。アトリエ イマジンのワタナベです。2月なのに雪が少ないですね。年末に降った大雪の事を考えれば、過ごしやすい日々を送っています。（*。*）

さて、先日、少し遅い時期ですが、アトリエ イマジンの新年会を行いました。当社の協力業者さまとの合同で開催いたしました。お酒を飲むだけでなく、懇親会前には会議もしております。その際に話し合われたのは、これからの職人さんのマナー・モラルでした。いくら腕が良くても現場でのマナー・モラルが大事！ということでした。

実は昨年末に当社の大工さんの一部が、法務省認定法人 JFT 日本公正技術者協会の優良建築技術者に認定されました。これは、技術だけではなく、お客様の大事な建物を造り上げるには職人さんの意識改革も重要といった趣旨から近年できた資格です。この資格を協力業者全員で取得することにいたしました。

住宅は、綺麗なパンフレットだけでは選ぶことは難しいです。なぜなら・・・車などと違い、住宅の品質が均一ではないからです。どんなに時代が進み、技術が進んでも「家」「建物」は人の手によって造られます。

つまりは、職人さんの腕、住宅に対する姿勢で家の品質が変わってしまうといっても過言ではありません。

本年、当社では大工職人のみならず、住宅に係る全業者が優良技術者認定を取得し、家づくりに「高品質」を提供いたします。

それでは今月も頑張って愉しく行きましょう（^-^）



家づくりの豆知識。～好みのキッチンスタイル？～

みなさんのお家はどんなキッチンですか？新築・リフォーム予定の方は、どんなキッチンにしたいですか？キッチンスタイルは、大きく分けて、「クローズドキッチン」・「オープンキッチン」・「セミオープンキッチン」の3つがあります。それぞれ簡単にご紹介します。

●クローズドキッチン

調理中の煙や臭いが他の部屋へ流れない、多少乱雑になっていても他の人の目に触れないので急なお客様でも慌てなくてよい、収納量が確保できます。独立型なので特に小さなお子さんがいらっしゃるご家庭には不向きです。



●オープンキッチン

作業のスペースというよりインテリアの一部として見せるスタイリッシュなキッチン。

●セミオープンキッチン

一番人気のあるのがこの「セミオープンキッチン」。LDKが一体型のオープンスペースです。カウンターに高さをつけ、シンクなどの手元がリビング・ダイニング側から見えないようにします。キッチンからリビング・ダイニングへ視線が通るので、さりげなく間仕切りしつつ、家族や来客とコミュニケーションがとれます。

それぞれのスタイルのメリット・デメリットをふまえて、皆さんご自身がその空間でご家族やお客様とどう過ごされたいかを一番に考えてスタイルを決めることが大切です。

「こんなキッチンにしたい！」と思ったらぜひご相談くださいね(^_^)

知っておきたい家相学・風水学 ～玄関の風水あれこれ②～

今回も玄関に関する風水の小ネタをご紹介します！家の顔とも言える玄関は、旺気という良い気が入ってくる場所とされ、風水では最も大切な場所とされています！そんな玄関の風水を位置別でご紹介します。

<玄関が家の西にある場合>

西の玄関は、方位としてこれといった支障はありません。ただし、西は悦楽を表す方位なので、人が多く訪れる楽しい家になる半面、楽しさを優先しすぎて金運に影響する恐れが。インテリア風水を実行して、きれいにしておけば、友人に恵まれ、食べることに困ることもなく、楽しい日々を送ることができるでしょう。その他ポイントはこちらです。

■インテリア：水を嫌う方位なので、水槽などは避けましょう。

■アイテム：スリッパやマットを100円ショップなどで揃えるのはやめ、多少無理をしても、ブランド品など高級感のあるものの方が◎です。

■照明：シャンデリアなど、豪華な雰囲気演出できるものがおすすめ。

西日は悦楽の心を増長させ、作用がマイナスに転じてしまうので、窓がある家なら遮光カーテンなどでシャットアウトしましょう！

どおでもいい雑学の時間

日本と世界のバレンタインデー

2月14日はバレンタインデー。一部の人には楽しみ、一部の人にはどうでもいい、一部の人には憂鬱…なイベントでしょうか？(汗)日本でも当たり前のように行われているイベントですが、実は日本と世界のバレンタインは全くの別物なんです。今回は日本のバレンタインと世界のバレンタインの違いについてご説明します。

まず、**日本のバレンタインデーの特徴**は…

- 女性から男性へチョコレートを渡す
- 基本的に贈るものはチョコレート
- 義理チョコと本命チョコにわけて考えている
- 告白の日として考えられている場合がある

です。

学生時代はチョコを何個もらったか、密かに競った経験はないでしょうか(^^)



そして**世界の一般的なバレンタインデーの特徴**は…

- 家族や職場の上司など、日常お世話になっている人への感謝の一日と考えられている
- 男性から女性へ贈り物をすることがある
- 贈るものは花、ケーキ、キャンディー、カードが一般的
- 義理、本命などの概念が存在しない

などなど…結構違いますね。

世界のバレンタインは「感謝の気持ち」を伝えることが一番重要なようです。

みなさんもお友達・ご家族などにチョコ・花・カードなどと一緒に

「いつもありがとう」と伝えてみてはいかがでしょうか？



イマジンからのお知らせ

ご自宅で電動式水抜栓開閉装置「クリオネ」又は「らいらく」をお使いの皆さまへ。水道管の凍結管理としてご使用の電動式水抜栓開閉装置についてのお知らせです。

積雪があっても、水道管が凍結するほどの気温（-4℃が目安と言われています。）になることはめずらしいので「取付けてはあるけれど、水抜きは一度もしたことがない。」という方もいらっしゃると思います。しかし、未使用のままですと故障の原因になる可能性がありますので、年に1度はご使用していただくことをお勧め致します。

ご使用の際、故障または不具合等ございましたら
アトリエ イマジンまでご連絡ください。



ホットプレートのチョコフォンデュ

専用の器具がなくても大丈夫。

ホットプレートを活用して、家族みんなで楽しめるチョコレートフォンデュです。



食材・調味料（4人分）

チョコレート：200g
牛乳：1-1/4カップ
生クリーム：大さじ2
りんご：1コ（1コ=200g）
バナナ：1本
甘ぐり：8コ
いちご：8コ
マシュマロ：8コ
好みのナッツ：20g（10粒=20g）
ホットケーキミックス粉：150g
卵：1コ（1コ=50g）
サラダ油：大さじ1

作り方

- ① 牛乳 100cc と生クリームを鍋で温め、細かく刻んだチョコレートを少しずつ加えて混ぜ、ココットのような小さな器（オープン利用可の耐熱性の器）に入れる。
- ② ホットケーキミックス、卵、残りの牛乳を混ぜて、サラダ油の半量をしいたホットプレートで焼き、好みの型で抜く。
- ③ りんご、バナナは食べやすい大きさに切り、ナッツは粗く刻む。
- ④ ホットプレートに残りのサラダ油を薄くのばし、(1)を置く。周りでいちご以外の具を焼きながら、チョコレートを付けていただく。お好みで、チョコの表面にナッツをまぶし付ける。

なんか心にしみるいい言葉

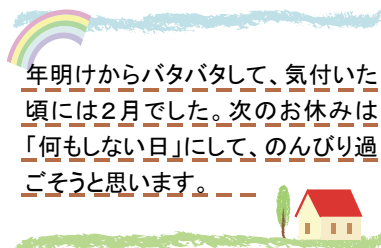
『プレッシャーを感じても乗り越えることができれば、

自分が強くなれる。』～羽生結弦～



羽生結弦

1994年12月7日生まれ。宮城県仙台市出身。羽生選手が20歳になった直後に行われたバルセロナでのグランプリファイナルはまだ記憶にあたらしいでしょう。フリーでは自己ベストを更新し2連覇を達成しました。今後の更なる活躍に期待です(^_^)



年明けからバタバタして、気付いた頃には2月でした。次のお休みは「何もしない日」にして、のんびり過ごそうと思います。



有限会社 アトリエ イマジン

〒997-0117 山形県鶴岡市大宝寺字中野 142-7
TEL 0235-25-5508 FAX 0235-25-5509
フリーダイヤル 0120-910-348
URL <http://www.atelier-imagine.jp/>