

鴨川邸竣工、見学会開催しました。



6月より工事を行っておりました鴨川様邸が竣工し、10月17日に完成見学会を開催いたしました。今回初めて平日に開催したにもかかわらず、多くの皆様にご来場いただきました。誠にありがとうございました。見学会開催に際し、ご協力いただきました鴨川様に心より感謝申し上げます。

← 木の風合いを活かした外壁と植栽などの外構がよくマッチしています。



→ 吹抜けで天井の高い広々としたリビングからは、平戸瀬戸の眺望が楽しめます。



ホームページブログから



朝から現場に向かうと

現場近くの港に大型客船が停泊していました。ゆっくりと過ごす船旅は楽しいだろうな~と思いつつ。。

私は仕事です。(-"-)
さあ。。。頑張るぞお~(^_^)

住宅課 西山

平戸おくちが開催されました

10月25日、平戸おくちが開催されました。亀岡神社で、築地町の龍踊りと宮の町の獅子舞が奉納された後、御神幸のおくちが街を練り歩きました。

この日は、週末で、商店街一帯において、『食』『物産』をメインとした街歩き型のイベントもあり、まちは、多くの観光客にあふれて、賑わいを見せていました。



営業藤井も龍踊りで参加しました。

あなたの夢のお手伝い **白石建設株式会社**

いま、未来を初める。

【平戸本社】〒859-5153 長崎県平戸市戸石川町480番地1
TEL0950-20-0101 FAX0950-20-0102
http://shiraishikensetsu.co.jp E-Mail info@shiraishikensetsu.co.jp
【佐世保営業所】〒857-0032 長崎県佐世保市宮田町11-11
TEL0956-22-1995 FAX0956-22-1995
http://asj-sasebo.jp E-Mail asj-sasebo@shiraishikensetsu.com

白石建設 平戸

検索

ホームページ公開中!!



地域の皆さまと
白石建設(株)を繋ぐ
毎月発行の情報誌

2014年 11月号 (第155号)

第29回 未来をのぞく住宅展 を開催します!!

11/29 (土)・30 (日)
11:00~18:00 会場/アルカス佐世保3階大会議室
●駐車場有り ●キッズコーナー有り

■家づくりの第一歩! 建築家と出逢えるASJのイベント

好みの建築家の作品について、家づくりの考え方などについて、気軽に話し合うチャンスです。

ASJ佐世保スタジオはASJの家づくりを体感できる入場無料の「第29回未来をのぞく住宅展」を開催します。福岡・佐賀・長崎で活躍する10人の建築家が参加。それぞれのブースで、実際に担当した建物の写真や模型を見ながら、家づくりに対する思いやこだわりを直接聞くことができます。ASJのイベントは、気軽に一度に複数の建築家と話しができ、「建築家との家づくり」のイメージを実感できるのが魅力です。会場には「キッズコーナー」を設けています。お子さまを預けている間にゆっくりご見学いただき、自分にあったステップを考えることができます。「近いうちに家を建てたい」という人も、「将来の家づくりの参考に、どんなものか見てみたい」という人も大歓迎。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。



未来をのぞく住宅展 11/29(土)・30(日) 11:00~18:00
会場/アルカスSASEBO 3F大会議室
〒857-0032 長崎県佐世保市宮田町11-11
TEL0120-3159-76 TEL0956-22-1995
www.asj-net.com

未来をのぞく住宅展 参加建築家

鶴巻デザイン室 [長崎]
鶴巻 学 1963年 長崎県生まれ
眞田 麻美 1984年 長崎県生まれ



写真 マツダ/フットボール スタジオ

(株)アーキテクト懂 佐藤 正彦 [福岡]
1960年 福岡県生まれ



写真 石井紀夫

とと建築工房一級建築士事務所 山澤 宣勝 [福岡]
1969年 鹿児島県生まれ



エムデザインスタジオ [佐賀]
高崎 洋 1972年 佐賀県生まれ
宮崎 友紀子 1966年 大阪府生まれ



写真 FANCL 平戸店

那波建築設計 [福岡]
那波 勉 1976年 福岡県生まれ
那波 奈津代 1974年 鹿児島県生まれ



松本健志_建築設計事務所 松本 健志 [福岡]
1977年 熊本県生まれ



(株)アトリエカレラ 柿山 大輔 [長崎]
1961年 長崎県生まれ



お家の簡単メンテナンス ～ エコキュート編

現在、リフォームなどの際に、経済性や環境への配慮から、お風呂の給湯器を、エコキュートにされる方が多いと思います。今回のお家の簡単メンテナンスは、このエコキュート内を清潔に保つための定期的な水抜きをご紹介します。

これは、タンク内の下部にたまった水垢などの汚れを、ドレン(排水栓)を開けて約2分間排水することで、汚れを排出します。この作業を、半年に1回程度行うことにより、いつもキレイなお湯を使いことができます。

以下に手順をご紹介しますが、各メーカーによって若干の手順の違いがありますので、ご確認ください。



- ①漏電しゃ断器付ブレーカーを「OFF」にする
②給湯器の専用止水栓を閉じる



- ③逃がし弁を開く
④排水栓を約1～2分間開く
⑤排水栓を閉じる
⑥逃がし弁を閉じる
⑦給湯器の専用止水栓を開く
⑧漏電しゃ断器付ブレー

この作業により、本体の設定時刻がリセットされる場合があります。エコキュートは、安い深夜電力を利用しお湯を沸かしておりますが、設定時刻がずれた場合、昼間時間帯にお湯を沸かし、その結果電気料金が割高になることや湯量不足を引き起こす可能性があります。また、停電になった場合も必ずエコキュートの時間設定をご確認ください！

POINT 長期の不在や寒い冬には…

長期間ご使用にならない場合は、電源を切っておきましょう。また、寒い冬の間は凍結防止策のため、電源スイッチを切らないようにしましょう。

※詳しくはお使いの機器の取扱説明書をご覧ください。



観戦してきました！！長崎がんばらんば国体！！

先月開催された長崎国体、平戸市で行われた相撲競技と野球を観戦してきました。平戸市文化センターで行われた相撲競技では、ちょうど団体の決勝の対戦を見ることができました。長崎県チームの松永六十四選手が、富山県チームの選手を、豪快につり出して優勝を決めた瞬間、会場は、ものすごい歓声に包まれていました。

長崎県チーム、昨年の東京大会に続き2連覇、本当にすごい！おめでとうございます！

軟式野球も、長崎県チームは、ライフカントリーの球場で北海道チームとの3位決定戦を行いました。地元の小学生の応援の後押しなどにより、熱戦を繰り広げましたが、延長の末、惜しくも1-2で破れましたが、大健闘の活躍でした。選手の皆さん、本当にお疲れ様でした。



つり出して優勝決めた松永選手、歓喜のガッツポーズ。



小学生のみなさんの大応援の中、大活躍の長崎県チーム。

アートのある暮らし

■気軽にアートを取り入れてみませんか

毎日を過ごす空間に、好きな絵がある暮らし。たった一枚の絵が、豊かな気持ちを運んで来てくれます。もっと気軽に、そして自由にアートを楽しむためのヒントをいくつかご紹介します。

STEP1：アートを飾る場所をイメージする

1.ソファの背面の壁を飾る。

ソファやローボードなどの家具の上部の壁面に絵画やポスターを飾るなら、大きなものを一点ドンと飾ると目を引くポイントになります。またポストカードや写真などの小さなものを数点まとめて飾る方法もおすすめです。それなら、季節や気分に合わせて飾るものを替えて楽しむことができます。額縁を同じもので揃えると、心地よい統一感がうまれます。壁面にある程度の余白を残すことも、ポイントです。

2.心が落ち着くスペースを作る。

家の中で最もプライベートな空間である寝室には、心が落ち着くような作品を飾りましょう。ファブリックが多いため、ほこりがつきにくい額装された作品をおすすめします。

3.小さなコーナーを演出

玄関やデスク周り、トイレなどの小さな空間は、作品の大きさや飾る位置が制限されますが、自由に表現できるスペースでもあります。デスク周りではスナップなどを集めて配置を楽しんでみたり、外からの干渉が少ないトイレには、思い切って個性的な作品を飾ってみるのもいいでしょう。

STEP2：飾り方あれこれ



大きな作品は思い切って床置きに



一枚の板にスナップや切り抜きをコラーージュ



リビングには好きな作品を持ち寄って



作品をお部屋の主役に

POINT！

飾る位置に迷ったときは、家具の上の空間に目を向けてみましょう。作品の下には家具を受け皿のように配置するとお部屋全体のバランスがよくなります。棚上に花瓶などと一緒配置してみるのも様になります。

参考：IDEE 暮らしをみつめる アートのある暮らし
記事：佐世保営業所 インテリアデザイナー 戸塚 美智代

簡単レシピ

材料(2人分)

イワシ 小4尾
長ネギ 5cm分
ピーマン 3個

パン粉・みそ・小麦粉・
サラダ油・しょうゆ

●ピーマンのイワシ詰め

旬のイワシを使った簡単レシピ！

1. 手開きにしたいわしは、包丁で粗くたたき、ボウルに入れ、ねぎ、パン粉大さじ4、みそ大さじ1を加えてよく練り混ぜる。
2. ピーマンは縦半分に切る。内側に小麦粉を薄くまぶし、1を1/6量ずつ詰める。
3. フライパンに油大さじ1を熱し、いわしを詰めた面を下にして並べる。弱火でこんがり焼き色がつくまで焼いたら裏返し、水大さじ1を加えてふたをする。1～2分焼いて取り出し、しょうゆ各適宜を添える。

