

# NEWS LETTER

2024.November Vol.71



## 11月・12月のイベント情報

各イベントの詳細につきましては、随時HPにて更新いたします。ぜひご確認ください♪

— 第80回 家づくり勉強会 —  
11月23日(土)・24日(日)

— 第81回 家づくり勉強会 —  
12月21日(土)・22日(日)

POINT! 未来の家づくりを支える  
“最新情報”を手に入れよう!

各日 **3組様** 限定

◆参加費無料・お子様連れの方も大歓迎です♪

— 完成見学会 in 富山市新庄 —  
12月14日(土)・15日(日)

暖かさを体感!  
「高性能」×「家事動線」×「耐震性」  
を兼ね備えた平屋

お子様にお菓子プレゼント

◆キッズスペースあり  
◆完全予約制・参加費無料

## 富山市T様邸 完成見学会（9月7日・8日）にご来場いただき、ありがとうございました！



### お客様の声

26坪でも充分な部屋の広さを確保できるんだなと思いました！（30代・O様）

間取りが良く考えられていて、将来も安全に暮らせる家だと思いました。担当者の方も知識を沢山持っておられて、そこも安心できました！（20代・N様）

- ・木の温かさが伝わるのに加えて、配色が落ち着いていてかっこいいと思いました。（20代・S様）
- ・耐震性能の良さや、床材。性能についても分かりやすい説明をしていただけてよかったです！（20代・T様）
- ・4.5畳の子ども部屋に家具が配置してあり、実際の暮らしをイメージしやすかったです。（20代・Y様）



## 家づくりレポート

現在、建築中のお客様やご契約いただいた皆様が、それぞれの理想の家づくりを進めています。私たちスタッフ一同、お客様の夢をカタチにするため、全力でサポートしてまいります。

富山市・M様邸	新築	建築中・外壁が完成し、室内も大工さんが丁寧に作業しています。
射水市・T様邸	新築	建築中・もう少しで工事が完了→お施主様こだわりの外構工事が始まります。
富山市・N様邸	新築	11月の建方に向け打ち合わせ中・お部屋に合う家具を選んでおられます。
富山市・Y様邸	大型リフォーム	コーディネート中・トータルコーディネートを考え、家具で悩まれています。
富山市・Y様邸	大型リフォーム	請負契約・ショールームを見学し、機能性などを体感しておられます。
射水市・Y様邸	新築	設計契約・図面作成中（インナーガレージ付2階建）完成図が楽しみです♪
高岡市・S様邸	新築	図面作成中・友人を多数呼べる家をイメージ。ウッドリンクも見学されました。
射水市・K様邸	新築	図面作成中・事前のリサーチを踏まえ、ショールームを見学しておられました。



12月には今年最後の完成見学会を開催いたします。ぜひご参加ください♪

## —冬至を境に幸運がやってくる—

少し早いですが、**12月22日は冬至**。一年で一番夜が長い日です。この日にカボチャを食べたり、柚子湯に浸かったりすると風邪をひかず、一年を無事に過ごすことができると教えられた人も多いのではないのでしょうか。ちなみに、カボチャの収穫は一般的に夏～秋にかけて行われますが、保存がきく上、徐々に甘味が増していくため冬に食べられることが多く、栄養価も高いのが特徴です。また、柚子湯には血行促進効果や美肌効果などがあるほか、かつては厄払いのためのみそぎに使われていたという言い伝えもあります。

さて、日本や中国では、冬至は一年でもっとも陰が極まる日とされています。これは中国古来の陰陽思想に基づくもので、生命力やエネルギーが弱まることを意味します。カボチャや柚子湯には、冬至を無事に過ごせるようにとの気持ちが込められているのかもしれませんが。一方で冬至を過ぎれば陽に転じ、運気が上昇していくとも言われます。体調に気を配り、冬至から始まる一年を元気に過ごしていきましょう。



### 旬野菜のオススメレシピ かぼちゃとさつまいもの ハニーマスタード和え



#### 材料

- |                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| ○かぼちゃ……………1/8個    | <b>A</b> 玉ねぎみじん切り……………1/8個分 |
| ○さつまいも……………1/3本   | <b>A</b> マスタード……………大さじ1     |
| ○塩……………小さじ1/2     | <b>A</b> はちみつ……………大さじ1      |
| ○オリーブオイル……………大さじ1 | ○塩コショウ……………適量               |

#### 作り方

- ① かぼちゃとさつまいもは1.5cmの角切りにし、ボウルに入れてオリーブオイルと塩を振りかける。
- ② オーブン皿にクッキングシートを敷き、①を平らに並べ、160°Cのオーブンで15分程焼く。
- ③ ボウルに**A**を合わせ、焼きあがった②を温かいうちに和える。塩コショウで味を調えたら完成。

#### point

切ったかぼちゃとさつまいもは、オーブンに入れる前にオリーブオイルと塩で絡めておくのがポイント！  
このひと手間で、ホクホクに仕上がります。

#### かぼちゃの豆知識

かぼちゃの主な栄養は糖質ですが、ビタミン類も多く含まれています。特に、抗酸化作用に優れている**ビタミンE**が豊富です。また、**βカロテン**も豊富で、体内に入ると**ビタミンA**に変わり、皮膚の粘膜保護や乾燥肌対策に効果的です。**ビタミンE**や**βカロテン**は油と一緒に調理すると、吸収率がアップします。

