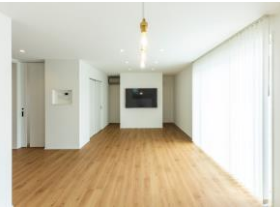




今月の現場レポ！

昨年10月より新築工事を進めてまいりました、2世帯住宅の完成です。長期優良住宅・魚沼杉補助金を活用しました。新生活の始まりとても楽しみです。



魚沼市七日市地内 O様邸



関工務店は、雪国新潟の気候風土に耐える丈夫な住まいづくりをしています。

ご満足
ありがとうございます

家を建てることは最終目的ではなく、あくまでもスタートと考え、建ててからも地域の皆様にご愛顧いただいております。

季節の快適 おうち夏のエコ



夏野菜のキーマカレー

熱

夏は暑いし冬は寒いという方に！

夏の暑さは窓を通してやってくる

光や風を通すだけでなく、「熱」の出入り口でもある窓。窓からの熱をさえぎり、快適な室温をキープしましょう。今ある窓につけるだけの二重窓なら工事も簡単で防音効果もプラスできます。

風

お部屋の空気がこもりがちという方に！

風を流して冷房いらず

家の風通しをよくするだけで、夏の夕方に冷房を使わず涼しく過ごせます。外からの視線を遮りながら上手に通風して熱がこもらないようにしましょう。玄関や勝手口を風の入り口にすることも効果的です。

光

日差しが強くて家の中が暑いという方に！

光をコントロールして明るい未来を

日陰を作ったり、緑を活かして日差しをやわらげたり、遮熱用レースカーテンへの取り替えや、オーニングの取り付けで夏場の強い日差しをシャットアウト。緑のカーテンならガーデニングも楽しめて一石二鳥。

水

無理せず賢く節水したいという方に！

少しの節水が大きな節約に

食器や野菜を洗う時つけ置き洗いにするだけでも大きな節水に。洗ったり、流したりする場所に、手軽に節水できるものを選ぶのが賢いエコ。毎日無理なく続けられて水道代も削減できます。

材料

合いびき肉	100 g
しょうが	5 g
にんにく	1/2片
玉ねぎ	50 g
なす	30 g
ズッキーニ	30 g
赤パプリカ	30 g
トマト	1個
水	1カップ
カレールー	30 g
サラダ油	大さじ1/2
塩・こしょう	少々
雑穀ごはん	適量



作り方

- ①しょうが、にんにく、玉ねぎをみじん切りにします。なす、ズッキーニ、赤パプリカは1cm角に切ります。トマトは湯むきにしてから1cm角に切ります。
- ②フライパンにサラダ油としょうが、にんにくを加えて弱火にかけます。香りが出てきたら合いびき肉を加えて炒めます。合いびき肉の色が変わってきたら、玉ねぎを加えて炒めます。玉ねぎが透き通ったら、なす、ズッキーニ、赤パプリカを加えて更に炒め合わせます。
- ③トマトを半量加えてサッと炒め合わせて水を加えます。煮立ったら弱火にして、約6分煮ます。カレールーを加えて煮溶かし、汁気が少なくなるまで煮込みます。残りのトマトを加えて軽く煮て、塩、こしょうで味を調えます。
- ④器に雑穀ご飯を盛り、ルーをかけて出来上がりです。

新潟県魚沼市根小屋1337

今日を築いて明日をつくる

(株) 関工務店

TEL:025-794-4161 FAX:025-794-5357



住まいのお悩みご相談ください。

関工務店 魚沼

検索