

Lohas-Style 通信

スローライフ・たいむす。

TIMES



松原さん

チョウトウ



つよぼん



ふくじ



かねこさん



やまださん



条件を楽しむ

～戸田市Iさま邸～



空からの光が、沢山降り注ぎ、心地いい風が通り抜けるIさま邸。バルコニーから入る光は、リビングや階段下の玄関ホールまで明るく照らす、力強い光。自然を感じるこの家は、

実は周囲を3階建てのお家に囲まれた、立地としては、とても条件がいいとは言いがたい場所でした。道路側や、左右後ろからも光が期待できなかったIさま邸は、条件を利用☆



外壁からの光は、この際、考えずに、空からの光を最大限に取り入れるようにデザインし、光が注ぐバルコニーをこの家の中心に☆



バルコニー

下↓車庫

リビングから繋がったバルコニーは、リビングの延長としても、少し屋上のような気分が味わえる場所でもあります。



外に繋がる窓は小さく、左右や後ろのお家はバルコニー側には顔の合う窓がないので、こんなに開けても意外にもプライベートな空間なんです^^

キッチンからは、リビングを通してバルコニーが眺められるので、ソファでくつろいでいても外でBBQをしていても皆と繋がっていられてどこに居ても会話が途切れないようです^^



決して好条件ではないところも、発想の転換や知恵で住む人にとっては、ぴったりの家になるんですね。夜には、小窓が可愛く活躍中☆これも、いい意味の予想外…☆



急に暑くなりましたが、皆さん体調は崩されてませんか？急な温度変化に体がついていかなくて、へっぺの毎日ですが、そんな時のとっておきのレシピをご紹介します☆野菜を作っている我が家は、この時期ナス・きゅうり・トマト等々食べるのが追いつかないくらい収穫するのですが、レシピがネタ切れ…新しいレシピを求め出会ったのが、予想以上に美味しかったので紹介します☆

★冷やしナスのゴマソース★栗原はるみさんレシピ

(4人分)ナス4コ

【ゴマソース】・練りゴマ(白)大さじ2・砂糖 大さじ2+1/2・しょうゆ 大さじ2・酒 大さじ1・酢大さじ1・すりゴマ(白)大さじ2切り

他・みょうが小口切り 少々・青じそ千切り 少々

①ナスはへたを取り、縦半分に切って水にさらし、水気を切る。紙タオルを敷いた耐熱皿に並べてラップをし、電子レンジ(600w)に約4分かける。そのまま少し蒸らしてから長さを半分に切り、更に食べやすく薄く切る。余分な水気を軽く絞って、冷蔵庫でよく冷やす。

②ゴマソースをつくる。練りゴマに他の材料を順に加えてよく混ぜる。

③器にナスを盛って、②をかける。みょうが・青じそをのせる。あっという間にできて、このゴマソースがほんとうに美味しい☆バンバンジーや、冷やし中華などにも使えるので、万能です^^ぜひお試しください☆

ポストカード完成☆

オガワホームのお家がのったポストカードが完成しました!!

手に馴染む紙の質感もいいですよ～☆

ご希望の方は、下記までご連絡ください^^

お待ちしております♪

