



# 木の香る 健康な ” すまい便り ”



## contents

- ・イベント報告
- ・完成しました！
- ・瓦葺き替え工事
- ・社長の一言
- ・イベント情報
- ・簡単レシピ
- ・お客様の声



### イベント 報告

## 「デコ巻き寿司教室」を開催しました！



6月18日に「デコ巻き寿司教室」を開催しました！

今回は季節に合わせて、“青海苔味のカエルとゆかり味のアジサイ”を作りました！

酢飯に青海苔やゆかりを混ぜ

て・・・先生の教えて下さる手順通りに、酢飯を分け、海苔で巻き・・・形づけると・・・出来上がりです！可愛いカエルとアジサイが出来上がりました～\(^o^)/

手作りなので、カエルの形も顔も、作る人によって少しずつ違います☆



それが、また愛嬌で可愛い！

皆さん「食べるのがもったいない～」と言いながら、一つをパクリ。「美味しい～」との笑顔が絶えない教室となりました。ちょっとしたコツでお家でも楽しくデコ巻き寿司を作って頂けますよ☆

大好評につき、第2回（季節のクリスマスやお雛様）を企画したいと思います！

お楽しみに！



### 工事 現場

## 完成しました！



今回の現場は、既存のお家をリフォームし、さらに門屋と書斎を増築しました。

施主様が大事にされたのは、「木」そのものを使う

こと。輸入材や集成材は使わ

ず、国産の無垢材という、木に対するこだわりです。徳矢住建を選んだ理由は、この「すまい便り」だそうです。掲載されている社長の飾らない「ひと言」を読んで「この人柄なら間違いない！」と思い、決断されたそうです。



家のつくりでこだわった点は「間（ま）」を造ること。玄関横には門屋があり、ちょっとした立ち話や休憩ができます。既存のお家と新しく作った書斎をつなぐのは、屋根付きのウッドデ



ッキです。こちらも風がよく通り、くつろぎの空間となりそうです。

施主様より「想像以上の木の香りと、そして匠の技に感激した！木にこだわる家を建てるなら、徳矢住建さんをおすすめしたい！」と嬉しい言葉を頂きました。

担当：西田

## 工事現場

# 瓦葺き替え完成しました！

※有形文化財・・・日本において、歴史上、芸術上、学術上価値の高いものの総称



施工前



施工後

有形文化財指定を受けているN様邸の「いぶし瓦屋根葺き替え・漆喰壁塗替え、木部塗装」工事です。正面玄関からは既存古瓦の葺き直しです。大棟（屋根の最上部の水平な棟）の鬼瓦と袖瓦、そして棟瓦の表側は古い瓦、裏側は新しい瓦で仕上げさせて頂きました。文化財の家となると、その重厚感、落ち着き感は、何とも言いようのない雰囲気になっています。今後何百年と継承され、暮らしていられる事を願っています。

担当：井岡

## 社長の一言

皆様いつもご覧いただきありがとうございます。

平成14年に法務大臣より保護司の委嘱を受けました。

芝辻町の自治会長さんより保護司のお話を頂き、父に相談すると、祖父が民生委員や保護司、調停委員として奉仕活動をさせて

頂いていたとの話を聞き、自分自身の修養と戒めになると考え

ました。毎年7月8月は法務省が主唱する「社会を明るくする運動」期間です。（全ての国民が犯罪と非行の防止と立ち直りについて考え、それぞれの立場で力を合わせて犯罪や非行のない地域社会を築こうという国民運動のこと）

現在私は、生活環境調整（釈放後の帰住予定、就労先等の確認）が一件、器物損壊の19歳少年の保護観察一件、暴力行為等処罰に関する法律違反の16歳少年の保護観察一件を担当しております。どんな人にも「人生の岐路」があります。怒り、不安、不満から、とりかえしのつかない結果を招く人がいます。でもそういう時こそ、自分自身を見つめ直し思い返し、乗り越えていって欲しいものです。ちょっとしたことで、人は変わっていけると思います。何かの手助けが出来れば幸いです。ますます暑い日が続きます。睡眠時間を多くとり、夏を楽しみ乗り越えましょう。



代表取締役  
徳矢 和士郎

## イベント情報

### プリザーブドフラワー教室

枯れないお花で素敵なアレンジ♪

日時：2016年9月3日（土）  
10：00～12：00

場所：徳矢住建(株) 内  
会費：2500円  
※同封チラシ参照



### 秋のガーデニング教室

季節のMY寄せ植えしませんか？

日時：2016年10月15日（土）  
10：00～11：30

場所：徳矢住建(株) 内  
会費：1500円  
※チラシは来月送付



お問い合わせ、お申し込みは、  
**0120-81-4389**

## レシピ

### きゅうりとナスの夏炒め

【材料（2人分）】

- なす 2本
- きゅうり 1本
- 麺つゆ 大さじ3
- みりん 大さじ2
- 七味唐辛子 お好みで
- 油 大匙2



【作り方】

- ①なすと、きゅうりは適当な大きさに切っておきます。フライパンに油を熱し、そこになすときゅうりを投入。
- ②火が通ったところで、麺つゆと、みりんを加えて、中火で煮詰めます。汁気が無くなったら完成！七味をお好みでかけて出来上がり☆

## \* お客様の声 \* 徳矢住建について何でもどうぞ \*

（陽だまりの家デジカメ教室受講 M様）  
いろいろ親切に説明して頂き、楽しく過ごせました。

（陽だまりの家英会話教室受講 松島様）  
オープンな雰囲気、開放的な気分で学べるので、頭がクリアーになりました！！