

SMILE

VOL.31 HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE



有限会社 井坪工務店



施工事例集

見て楽しむ、読んで納得！
当社の家づくりがわかる

暮らしの中のESSAY

ひと・こと・ものかたり
言葉の糸をつむいでゆこう

MY LIFE

天然酵母パン、地ビール&カフェ タルマーリー

渡邊 格・麻里子

お取り寄せの逸品

伝承の逸品
虫籠 ミニ丸

暮らしの à la carte

モノも心も軽くなる！～断捨離を日々の暮らしに～

～要・適・快(よう・てき・かい)～
食器棚にフォーカス

SMILE
VOL.31
HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE



2022年6月発行
有限会社 井坪工務店 〒395-0004 長野県飯田市上郷黒田693
TEL.0265-22-5262 FAX.0265-22-5254



Photo Essay

日本の建築物



旧函館区公会堂

北海道 / 函館市

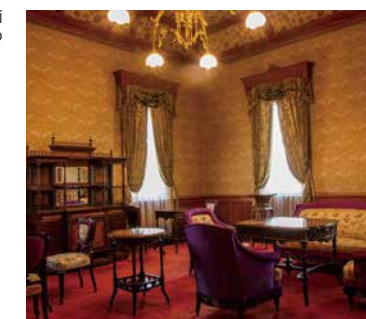
市民の集会場、商業会議所の事務所として建てられた公会堂。
西洋スタイルを日本の技術で表現した明治洋風木造建築。

旧函館区公会堂は、明治40年8月の大火により町会所・商業会議所が焼失したことで住民の集会所・商業会議所の事務所として明治43年9月に竣工された。住民有志による「公会堂建設協議会」が発足されたが、大火後であったこともあり寄付金が当時の金額で数千円しか集まらず、豪商「相馬哲平」氏へ相談をした結果5万円の寄付があり、約5万8千円で建築された。大正12年に商業会議所の事務所が移転したのち、演奏会や展示会の会場など広く函館市民に利用され、明治44年に皇太子殿下(後の大正天皇)が北海道行啓

の際の宿泊所として、大正11年に摂政宮殿下(後の昭和天皇)、平成元年には当時の天皇后両陛下の北海道行啓時にも使用された。館内は、当時の調度品をそのまま展示することにより時代の変遷をリアルタイムで感じる事が出来る。和と洋の要素が融合した建築意匠に優れ、館内に置かれた家具の保存状態も良いことから、1974年に木造2階建ての本館、1980年に管理入室にあたる附属棟が国の重要文化財に指定された。函館を代表する歴史的建造物である。

右:御座所 大正天皇・昭和天皇・平成天皇・皇后両陛下がご宿泊や休憩・ご昼餐された。家具類は当初のもので、補修やクリーニングが実施されている。

- 名称:旧函館区公会堂
- 年代:明治43年竣工
- 建築様式:コロニアル様式
- 指定:昭和49年5月21日 重要文化財指定
- 公開時間:4/1~10/31 火~金 9:00~18:00
土~月 9:00~19:00
11/1~3/31 9:00~17:00
- 休 館 日:12/31~1/3 その他臨時休館有
- 所在地:〒040-0054 函館市元町11番13号
- 電話番号:0138-22-1001
- URL: <https://hakodate-kokaido.jp/>



SMILE VOL.31

HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE

CONTENTS

04 MY LIFE

天然酵母パン、地ビール&カフェ タルマーリー
渡邊 格・麻里子

森林が93%を占める鳥取県智頭町に、彗星のごとく現れた天然酵母パン屋の「タルマーリー」。理想のパンづくりからより良い社会づくりへと、活動は広がります。

07 社長のひとり言

お金ではなく、人のご縁ででっかく生きる

08 暮らしのà la carte

～要・通・快(よう・てき・かい)～食器棚にフォーカス 三島 理恵

10 施工事例集

見て楽しむ、読んで納得! 当社の家づくりがわかる

14 ひと・こと・ものかたり

言葉の糸をつむいでゆこう 森 優子

15 お取り寄せの逸品

伝承の逸品「虫籠 ミニ丸」



16 おすすめ情報

大工直伝! DIYコーナー/住み継ぐ為のいつほの家まもり

18 Cooking from SMILE

19 Culture from SMILE

20 わが社のがんばり人

21 暮らしのランキング・暦のことば

22 Company News・Present

24 日本の建築物

SMILE 発刊元 有限会社 井坪工務店
〒395-0004
長野県飯田市上郷黒田693

発行に関するお問合せ 発行—(株)インプライ
〒310-0021
茨城県水戸市南町3-3-48
横須賀ビル3F
発行人—井坪寿晴
編集長—官谷浩志
制作—(株)日宣メディアックス
印刷—キクラ印刷(株)

Publisher / Toshiharu Itsubo
Editor in Chief / Hiroshi Kantani
Editor / Junko Akiyama
Assistant Editor / Takanori Matsuzaki
Design / Yukinori Fuse

Asahi

最高の渇きに、DRY。

アスリート
イチロー



新・辛口〈生〉“DRY”



ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。

すべては、お客様の「うまい!」のために。アサヒビール株式会社



さけ
お酒

MY LIFE

性格が人によって違うように暮らし方も千差万別。様々な分野で活躍中の方は、生き方にも確かなメソッドを持っています。そんな方達の生き方を紹介し、皆様の暮らしの糧になればと思います。



辿り着いた理想の地、智頭町

鳥取県智頭町の山間で、国産小麦と自家製酵母を使ったパンを焼く「タルマリー」。営むのは夫の格(以下イタル)さんと妻の麻里子(以下マリ)さん。店名は二人の名前を合わせて考えました。

イタル 「僕もマリも、出身は東京。農業系の会社の同期で、二人とも経済至上主義的な社会への疑問や、田舎でお店を開く夢を持っていました。ある夜、僕の夢枕に亡くなった祖父が現れて『お前はパンをやりなさい』と。それで突然、パン屋になる決意をしたんです」

マリ 「私は農産物加工がしたかったんです。私が調理して、愛想のいいイタルが営業をして、って。イタルがパン職人になったので私は経理、総務などを担当していますが、けっこう向いてたなと、いまは思います」

イタル 「最初は千葉で開店して、東日本大震災と福島原発事故を機に岡山県の勝山に移転し、ビール製造ができる物件を求めて智頭町那岐地区に辿り着きました。ビールを作ると、パン用のビール酵母を安定してたくさんとれるんです」

マリ 「パン作りの設備をまるごと移すでしょ。引っ越すは本当に大変でした。イタルが運送会社の経験があったので、引っ越しの度に大活躍。一番カッコ良く見えたんじゃないかな(笑)」

イタル 「いまの店は保育所だった建物。智頭町役場の方が紹介してくださいましたが、建物も環境も、僕たちのパンづくりにとてもいい場所でした。住民の方も改装に協力してくださいました」

試行錯誤の天然酵母

一歩お店に足を踏み入れると、焼きたてパンのいい香り。約20種類のパンは卵・バター・砂糖不使用で、すべて自家製の天然酵母を使用しています。

マリ 「自家製酵母を望んだのは、私なんです。安心して子どもに食べさせられるものをつくりたいから、国産小麦と自家製酵母だけと決めました」

イタル 「天然酵母は気温や湿度、微妙な条件の変化によって成長が変わり、絶えず気を抜けません。いまつくっている4種の酵母のうち、酒種は特に最初大変でした。野生の麹は採取が難しいし、発酵しすぎると酸っぱくなっちゃうし。麹づくりは環境の良さが大切で、智頭町はその点で最高の場所です。ビール酵母も、ゆっくり発酵する非常に生命力が強い酵母が育ち、長時間低温発酵の特殊な技術を確立できました」

マリ 「麹の採取に必要な条件は、自然栽培米と、綺麗な自然環境です」

イタル 「ここに来るときは、人口が少ないところで経営できるか心配でした。でも、近くだけでなく県外からも大勢来てくださるんです」

マリ 「コロナ禍ではさすがに少し減ったのですが、売れ切れなかったパンを登録者に発送する『パンレスキュー』制度を始めました。定価で買っていたなのに全国のたくさんの方が登録してくださいまして、おかげで廃棄は1つもありません」

安心して子どもに食べさせられるものをつくりたいから、
国産小麦と自家製酵母だけと決めました。



天然酵母パン、地ビール&カフェ タルマリー

渡邊 格・麻里子

わたなべ いたる まりこ



森林が93%を占める鳥取県智頭町に、彗星のごとく現れた天然酵母パン屋の「タルマリー」。理想のパンづくりからより良い社会づくりへと、活動は広がります。



気づいたこと、感じたことをつれづれなるままに書き綴る

社長のひとり言

2022年 6月

お金ではなく、人のご縁ででっかく生きろ

出会いはもう何年も前になりますが、中村文昭さんを今年の安全大会の講師にお招きし講演をして頂きました。私自身、知人に頂いたカセットテープで数十回、リアルな講演は3回目でしたが、先日、久々にリアルにお話を聞き、はじめて中村さんのお話を聞いた時受けた大きな感銘を鮮やかに思い出しました。

現在、中村さんは有限会社クロフネカンパニーの代表を務めながら、相変わらず講演活動も精力的に継続されているようで、井坪工務店の講演会4月8日の前日には、なんと甲子園で阪神タイガースの一軍にお話をされてきた様子がサンケイ新聞に載っていました。

中村さんの講演のテーマ・人生のテーマは「人のご縁」。著書「お金でなく、人のご縁ででっかく生きろ」を読むと詳しくわかりますが、彼のお話は、高校卒業と同時に、お兄さんを頼って、三重県の田舎から上京してるところから始まります。食うために土木現場やドーナツ屋で働いていた若き日の中村さんがある日、偶然行った焼き鳥屋さんで人生を根底から変える運命の出会いをすることになります。出会ったのは、九州熊本出身の無骨な男で、この方が中村さんの生涯の【師匠】となる人です。

焼き鳥屋で師匠は、「三重県から何がやりたくて出てきたんだ」と中村さんに問いかけます。

中村さんは、何がやりたいのか分からないけど、もっとお金が欲しいんで、もっとお金になるような仕事をしたいと思っていますと答えます。

師匠はゲラゲラ笑いながら、「お前18歳で若いくせに、えらいちっぽけなことに基準を置いてるんだね」って言います。

お前の判断基準は損得だけなんだね、要は儲かるか儲からんかだけなんだね。何で18歳でね、夢いっぱい、希望いっぱい、志いっぱいという年齢の時に、そんな金のことばっか言うんかね、って。

「誰も彼も、お金を儲けることばかり言うけど、お金をたくさん稼いで、欲しいもの買って、行きたいところ行って、幸せかい？年取って、棺おけに片足踏み入れた時に、我が人生満足だったなあ、完璧だったなあ、思い残すこと無しって、自分に言えるか？」そんなことを言われます。

師匠に、「お前ね、この命の使い道、考えたことあるか？」って問われ、そんなこと考えたことも無いって答えると、「ああ、それじゃあ、お前の人生ぶればなし。損得だけでぶればなしになるよ」と。「どんな会社に入るか、どんなカッコいい肩書きのついた職業に就くのかじゃあないよ。お前、何のために仕事をしてね、どんな人間になりたいか、それ考えたほうがいいよ」師匠は、この時26歳で軽トラに野菜や果物を載せて行商をしながら、六本木に飲食店を持つことを夢見て働いていました。中村さんは師匠に弟子入りして、18歳から21歳までの約3年間、行動を共にすることになります。

返事は0.2秒 頼まれごととは試されごと

その後、試練の中で、縁を授かり、運命を切り開いていく中村さんの実体験が、次々と語られ私達に勇気や元気をくれました。素直さが大事と繰り返す中村さん。仕事は何をやったって、すぐはうまくいかないだろうし、何をやってって敵しいことがあるだろうけど、それはメッセージですよ、成長していくための！

シンプルで深く深い言葉が心に残りました。感謝！

Text by Toshiharu Itsubo June, 2022



Profile

井坪 寿晴
 ㈱井坪工務店代表取締役社長
 趣味は運動と読書。
 上達しない写真。
 最近のMyブームは音楽鑑賞。
 美しい音楽に心が癒されます。

Recent

長女が小学校時代にお世話になったキャラの濃い担任先生がお亡くなりになりました。笑顔が素敵な誰からも愛される明るい先生でしたので訃報を知った時はショックでした。戻らない時と共に、在りし日の先生の姿を思い出しました。人生は一度きり！私も、普れることなく明るく真直ぐに生きていこうと思えました。

●HPにて「社長のブログ」を日々更新中！ぜひご覧下さい。

MY LIFE

結局僕たちがやりたいのは、生きる力、何もかもゼロから作り出せる力を身につけられるような社会をつくることなんです。



パン作りから社会づくりへ
 智頭町に移って8年、いまスタッフ12人となりました。イタルさんは数年前にパン作りを弟子に委ね、現在はビールづくりを主に、講演や執筆活動にいそしむ日々。麦芽を自家製造する設備も準備中です。宿泊事業も展開し、マリさんはその準備でも大忙し。まだまだ発展中のタルマーリーです。
イタル 「より良いパンをめざすのは、実は社会づくりにつながります。特に環境は、放っておいたらどんどん破壊されてしまう。そうすると、野生の菌と質の良い水、自然栽培の米などを使う私たちのパンづくりができなくなるのです」

めに、ピアカフェと一棟貸しの宿泊施設を併設したもう一つの拠点を智頭町の近隣エリアに作りました。更に、タルマーリーの隣の廃校になった小学校も改装中で、銭湯や地産品の直売所を備えた宿泊施設になる予定です」
イタル 「結局僕たちがやりたいのは、生きる力、何もかもゼロから作り出せる力を身につけられるような社会をつくること。本当に豊かな暮らしを実現したい。マリと二人三脚だからいままでやってこれたかな」
マリ 「いつもお互いに違うこと言ってるけどね笑。違うから広がるし、価値観が同じだから一緒に進んでいけるんだと思います」

渡邊 格・麻里子



渡邊格 ● 東京都大和市出身・タルマーリーオーナーシェフ。2008年千葉県でタルマーリー開業。2011年岡山県、2015年鳥取県智頭町に移転。著書に「田舎のパン屋が見つけた「腐る」経済」(講談社)、共著「菌の声を聴け タルマーリーのクレイジーで豊かな実戦と提案」(ミシマ社) 渡邊麻里子 ● 東京都世田谷区出身・タルマーリーの女将として経理・総務などを担当。2020年まちづくり団体「智頭町やどり木協議会」を設立。

「タルマーリー」

〒689-1451
 鳥取県八頭郡智頭町大背214-1
 TEL&FAX 0858-71-0106
<https://www.talmary.com>



「捨てる」ではなく
…「選び直す・選び抜く」…

～要・適・快(よう・てき・かい)～
食器棚にフォーカス

Teacher



やましたひでこ公認
断捨離®トレーナーの
三島理恵です。

「開かずの間」を娘の部屋にするために絵本1,100冊を断捨離した密着取材が2017年第一回「ウチ、断捨離しました!」(BS朝日、2時間スペシャル)で放送され、反響を呼んだ。2019年1月より、やましたひでこ公認の断捨離®トレーナーとして活動中。

●BLOG <http://ameblo.jp/7doors-cool/>
●HP <https://danshari-window.com>

à La carte
of Life



《断捨離実践》

①モノの「通り道」を作る。

これは、スペースに無造作に「突っ込んだ」状態の食器棚。
「取り出しにくく、仕舞いにくい」
これに似た状態が当たり前と思って、あなたも受け入れてしまっていないか。
「モノが多いと、もれなく、手間も多い」
*手前の上にある食器をいったん出さなければいけない「手間」
*それにより、割れるかもしれないという「ストレス」
が毎回かかり、実はこれが結構、無意識なイライラを作り出すことにも。



今回はビフォー・アフターではなく、モノの「量」を「要・適・快」を用いて、見てみましょう。
キッチン「食器棚」を例にします。
食器棚は、形態も素材もサイズも、ご家庭によりさまざまです。



Aは「通り道」が少な目ですが、無造作ではなく「意図と意志」を持って入れているので、ストレスがその分、減ります。居住人数や年齢により、「量」も変えて行きます。

食器自体は家族各自の物ですが、食器棚の管理をするのは「自分」ということで、この場所に、私が「必要(要)」だと思うのどれか?
この場所に、私が「ふさわしい(適)」と思うのは?
この場所において「気分アップ(快)」と私が思うのは?
和食器が優先の家庭環境ならば、

- ②「減らす」と決意して行動に移す。
- ③たとえば、和食器、洋食器、それ以外という分け方をしてみてから。
- ④「要・適・快」を用いる。

限られたスペースに「通り道」を作るには、



これも正解はなく、何度か試していくうちに、今の我が家にピッタリな「通り道」を見つけてください。

洋食器が優先ならば、

同じ空間でも、見え方、感じ方、使い勝手が違うことを、ご自身で体感されるのが一番です。
食器棚以外の場所も、「要・適・快」で選び直して行くと、キッチン全体が「きげん空間」に入れ替わって行きます。

今号のまとめ

- ①「要・適・快」の法則
これを味方にして、最適を見つけてよう。
- ② 割安感・ブランド感・限定品おまけ付きに惑わされない
値段や付加価値より、自分軸での利用価値こそ、最重要。そのモノに向かい合い、本当のお気に入りかをよくよく吟味。
- ③ 自分に与えたいのは「ごほうび」より「もてなし」
「ごほうび」というと、場合によっては罪悪感を増すことさえあるが、心地よく暮らせる空間は、自分で自分に与えてあげられる「もてなし」。断捨離して、自分に「もてなし」を。
- ④ “失くなって初めて分かる大切さ”
捨ててみると(断って見ないと)、そのモノコトヒトの大切さが分からない。だからこそ、捨ててみる。
- ⑤ “いい加減”
加えることと減らすこと 足したり引いたり【自在】な自分へ!



お気に入りのマグカップは、ゆったりと。

かつての子育て時代、私はキッチンで料理をするのが苦痛でした。

梅雨。
夏に備えて「水」が蓄えられる大切な時期でもあります。雑菌が発生しやすくキッチンのあちこちが気になる季節でもあります。
「ここでちょっと質問です。
「キッチンに立つのは、楽しいですか?」
と聞かれたら、あなたはなんとお答えになるでしょうか?
笑顔で「イエス」と即答できるなら、素晴らしいです。キッチンは、生きていく上で欠かせない「食べ物」を調えるところ。「軽やかな気分が楽しい!」と思えるのは、キッチンが居心地の良い空間になっているからですよ。

おさまる量にまで減らすことはできるのだろうか?
そこで、このアラカルトでも以前お伝えしてきた「基本の手順」の実践。一気にできなくても、徐々に「巡目」「巡目」と繰り返して行くと…?

断捨離というのは、「捨てる」行動だけ、実は「選ぶ直す」といった、捨てて行けば行くほど、「捨てない」モノがはつきり見えてくる。
そんな体験をしました。

食器スペースがかなり減る分、それまであった食器を減らす作業が大変。

3. 11の日に、食器棚から滑り出した食器が床に散乱して以来、揺れのたびに思った以上にストレスがかかっていたので、思い切って高さの低い食器棚(開き戸、引き出し式)に変えることを決めました。

作ることを楽しむ、なんて余裕はゼロ。作ったら家族に早く食べ終わってもらって、早く洗って…と常に先へ先へと考えて、「今」にいませんでした。
出来立ての美味しいものを食べるのは大好き。それに子どもたちが喜ぶ顔もぜひ見たいから下手でもがんばるので、けれど調理するのも、食器に盛り付けるのも、すべてが「億劫」。なぜこんなに「疲れて」いるのだろうか? いつも思いながら食事とお弁当作りをやっていました。
今から7年前に断捨離に出会ったとき、それまでは気づきませんでした。身長よりも高く幅の広い「家具」から受ける「圧迫感」とその中に大量のモノから受ける「負のエネルギー」について学びました。

自分の「要・適・快」が分からないときは、まず先に「不要・不適・不快」を引き算することから取り掛かってみてください。

要・適・快の法則

このモノは「今の自分(我が家)」にとって、
要 二 不要 (本当に必要か不要か?)
適 二 不適 (ふさわしいか、そうでないか?)
快 二 不快 (心地良いか、良くないか?)
と問いかねながら断捨離する。

断捨離は「モノ」を定期的に新陳代謝させて、最適にして行くトレーニングです。そのためガイドラインは、これまでもいくつかお伝えしてきましたが、今号では…
「要・適・快(よう・てき・かい)の法則」です。
捨てるモノを選んで行く時、「不要」以外にも「不適」「不快」にもフォーカスする方法です。
やり方はこちらです。



私の場合はこの「赤いマグカップ」。500ml近く入る大物です。これが新たな「お気に入り」に。カフェオレを作って、夏はアイス、冬はホットで楽しみます。

のって一体何なのだろうか?と分からなくなるってありませぬか。モノを絞っていくと自分の「好み」がよみがえり、意外な発見!と驚くことも。

※家族のモノは、基本はご本人の選択・決断が第一優先です。(ご本人が決定できないこともあるので、ケースバイケース。)



1階の中心にある家族を見守る大黒柱

"こころが躍る"おらかな暮らし

「子供の頃、母屋と離れの間にある屋根の下で、家族で焼き肉をしたことがすごく楽しかったんです。学生の時も友だちがたくさん遊びに来てバーベキューをしたり……。新しい家でもそういう時間をつくりたいな」と思っていました。奥さんも自然あふれる環境で、のびのびと子育てをしたいという思いがあり、実家に来るたび、屋外での食事の時間がとても楽しかったと話しています。

「インスタでいろいろな家を見ていたら、ビルドイン・ガレージの家があり、こういう家ならみんなで楽しい時間が過ごせるんじゃないかな」と思っていました。

信頼する友人にどこの工務店が良いか相談したところ、「井坪工務店なら間違いないよ」と教えられ、モデルハウスへ出かけました。

地元で長い歴史をもち、使っている素材の確かさや伝統的な技術には信頼のある井坪工務店。「他社を見るまでもなく、ここに決めました。」

毎日を心地よく暮らすための"魔法"

1階の中心には、家族を見守る檜の大黒柱があります。「この柱は、遊びに来た友人たちが吸い寄せられるように、必ず触っていくんです」

奥さんが一目で気に入ったという、あづみの松のフローリングの質感も身体に優しいです。

LDKから洗面とお風呂に続き、廊下へと回遊できる動線のため、家事がしやすく生活がとても快適です。

キッチンカウンターやワークスペースは木材をふんだんに使ってもらいました。

肌になじむ着心地のいい服のように暮らしを包んでくれる木の家となり「この家で過ごす時間が家族の宝物だなと感じています」

以前はキャンプ場に出かけたりしていましたが、この家ならわざわざ出かけなくても、外遊びが楽しめます。夏は子供用のプールを置いたり。週末が待ち遠しくて、毎日早く家に帰りたくてしょうがないです。



白を基調としたキッチン。実用的な広いカウンター



お施主様と担当設計士

やさしい時間 人とつながる

施工事例集

K様邸

01



子供の頃からしていたバーベキュー。新居でも繋いでいきます



それぞれ作業していても家族の見える位置で



LDKと和室が繋がりが子供もののびのび



広く収納量を多くした洗面台



パソコン作業は木に囲まれたワークスペースにて



景観にあった外観



和のテイストで建てられたS様邸。落ち着いた雰囲気

家族の夢でした

母が37年前に家を作る際に、考えていた第一候補が井坪工務店さんで、その時は実現できなかったという話を聞いておりました。それも今回井坪工務店さんにやってもらおうと決めてモデルハウスに見学にいかせていただきました。

決めた理由としては、井坪工務店さんは大工さんが社員として常にいる工務店で、和風住宅も得意で仕上がりにも木を多くつかっているイメージを持っていたこと、またWB工法もできるという事も決め手となりました。もう他社さんとの比較などはしませんでした。

初めはリフォームも考えていましたが資金セミナーに参加させていただきナビゲーターの人に資金の話をお聞かせいただいたり、リフォームと新築を比較したりして今回、新築することに決めました。

機能とデザインの両立

設計では将来のことを見据えて車いすの使用や、介助が必要になっても問題ないように考えていただいたり風通しの良さ、窓の位置にもこだわらせていただき間取りを聞いていただきました。

実際に住んでみて計画通り風通しが良く、夏は涼しく生活できました。また庇を長く出していたので夏の強い日差しを遮る事ができ逆に冬は日差しが入るので暖かく快適に過ごせました。

最後に家づくりやそこに住む人たちに対する思いや向き合い方がとても良く親身になって考えてくれるそのスタイルを今後も続けていただきたいのと共にこれから建てていただいたこの家を大切に家族で住んでいきたいと考えています。

ありがとうございました。

今まで以上にキッチン・ダイニングは快適になり自然と家族がそろることが多くなり一緒にいる時間が増えたことも新築にしてよかったことです。

どの部屋も機能とデザインが両立されていて使い易く建てていただけました。



部屋と家具の相性もバッチリ



庭先にも和を

自然と家族が集う家

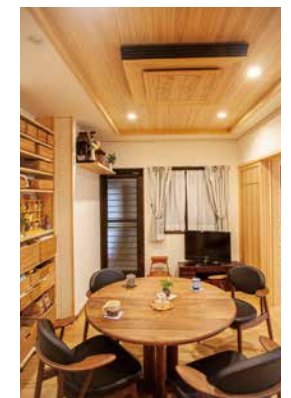
02

施工事例集

S様邸



広い玄関。ベンチも便利です



ダイニングの天井にも木材の仕上げ



日のよく当たる南側には差掛け屋根を設置。季節に対応して快適です



将来を見据えての広いトイレ



物干し場を家の中に。家事がはかどります



大きな収納と広いホール。飾りと置物が映えます



言葉のリボンをつむいでゆこう



(写真・森優子/ベトナム・ダイアン)

夫と連れ立って街に出た、日曜の午後のこと。そこそこ人通りの多い交差点で信号待ちをしていると、対面の歩道から子供の大きな泣き声が聞こえてきた。見ると、お母さんらしき若い女性の腕の中で、二歳くらいの女の子がエビぞりになって泣き叫んでいる。

「ママー、やーだー！」

よほど気に入らないことがあったのか、世界一不幸なのは自分だと訴えるような声はエスカレートするばかりで、お母さんはお手上げの様子だ。

だからこんなことを言っただけは申し訳ないのだが、子育て期をとおくに卒業した我々熟年の口から思わずこぼれたのは、「可愛いね」の一言なのだ。

「泣く子供ってなんて可愛いんだろ」子供の声は元気をくれるよね」

もちろん子供の声をうるさく感じる人はいて当然で、自分がお母さんの立場だった頃には娘が泣き止む魔法の杖があればとしばしば願ったものだ。でも当時の私たちの周りにもきつと、今日の我々のようにほのぼのしたり、見守ってくれた人がいたこともまた確かだろうと、今になって思うのだ。

さて、やがて信号が青になって横断歩道を渡り始めた時、一人のおじいさんがその母子に近づいてこんな風に声をかけるのを我々は目撃したのだ。

「やー、お嬢ちゃん元気だね、ねえ、おじいさんの分も泣いておくれよ、さつき奥さんに叱られちゃったのよ、えーん」

すると女の子はぎよっとして、びたりと泣き止んだのである。お母さんは戸惑いつつも会釈し、おじいさんは何事もな

かったように去って行った。ちよつと変わった人だったけど、グッジョブだ。

その背中を見送りながら思い出したのは、「最近は何に声をかけるのが難しくなった。特に若い人」といつか話を、周りの大人たちからたびたび聞くようになったことについてだった。

「たといえは赤ちゃん連れの若い親に、かわいねとか、席を譲ろうと声をかけても反応が薄いというか、むしろ怪訝な顔をされることも多くて、だからめつたに声をかけなくなっちゃったよ」

今の若い親世代は子供の頃から「知らない人と話してはダメ」と教育が徹底されてきたからかもしれない。そもそも声をかけられた経験が希薄で反応の仕方が分からないのではと推察しているのだが、さてどうだろう。

こんな時に思い出すのは、三歳の娘とともに出かけた南インドの旅だ。まあとにかく、人生であれほど他人から声をかけられたことはなかったのである。

「そつちの席だ」と日が当たると言いか、ほら、誰か替わってやってよ」

「あなた方の食事中、我々が順番で娘さんを抱っこしておいてあげますよ」

「扇風機と蚊取り線香を持って来たよ。その子が蚊に喰われちゃ大変なもの」

子供連れの設備やサービスが整っていたわけではないのに何一つ不便や不満が生じなかったのは、「子供は社会の宝」という空気と、たくさんの声かけの言葉たちがリボンのように我々を包んでくれたからだと思ふ。

以心伝心と言っけれど、やっぱり言葉は声に出さなきゃ伝わらないし、使い方が忘れてしまつたらどう。だからもつと言葉のリボンをつむいで束ねて、ふりふりしながら歩いてゆこうと思ふ。あのおじいさんくらいの軽やかさでね。



森 優子 Mori Yuko

旅行エッセイスト、1967年大阪生まれ。ガイドブックの編集ライターを経て独立。著書は「旅から」(幻冬舎)「女性のためのトラブル知らずの海外旅行術」(晶文社)ほか多数。足で歩いた各地の空気感や旅のノウハウを伝えるトークショーのファンも多い。

FACEBOOK 森優子のページ
https://www.facebook.com/yuko.mori.944

お取り寄せの逸品

伝える、残す。

伝承の逸品

静岡竹工芸協同組合

〒420-0075 静岡市葵区五番町3番地の11

TEL.054-252-4924

http://www.takesensuji.jp/



虫籠 ミニ丸 ¥3,960円(税込)

幅7.2cm×奥行7.2cm×高さ7cm

※手作り製品のため配送にお時間がかかる場合がございます。

江戸時代より受け継がれた竹細工の妙。
きめ細やかな技法で作られた「虫籠」に
むかしの夏を思い出す。

《虫籠ミニ丸》

徳川家康ゆかりの静岡県駿河の地で育まれた伝統的工芸品「駿河竹千筋細工」は12人の職人を有する静岡竹工芸協同組合で作られている。国指定の工芸品ということで仕上がりは見事に尽きる。

駿河竹千筋細工は江戸時代の初め1840年頃より始まった。当時より花器、お盆、茶托、手提げ行灯、虫籠など製造され東海道を旅する人々にお土産として買い求められた。きめ細やかな技や優雅なデザインは現在も伝承の技術・技法によって受け継がれている。

駿河竹千筋細工の特長は「丸ひご」。細く割った竹を丸く1ミリ程度に削り、曲げや継手を重ねて組み立てていく技法を用いる。竹素材を使う製品は多いが丸ひごは珍しい。「虫籠ミニ丸」はその特長的な技法を存分に発揮した逸品である。竹は3〜5年のものを使用。熱で曲げ穴を開け丸ひごをさし組み立てる作業は一人で行う。

竹は経年変化により少しずつ色合いが深くなり、味わいが増す。竹には節があることで、様々な節目や門出のお祝いとしても縁起の贈り物として重宝されている。特にミニ丸は虫籠としては当然ながら、小物入れとして利用するお客様もいるとお聞きする。日本的で洒落た逸品をお部屋のインテリアとして楽しみたい。

住み継ぐ為の いつぼの家まもり

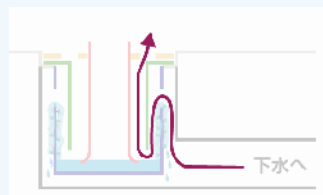
井坪工務店ではお客様に長く快適に暮らしていただく為の活動をおこなっております。またオーナー様ご自身でできる今までに起こったメンテナンス事例をご紹介します。



事例1 ドラム式洗濯機+洗濯機パンをお使いの場合、乾燥を使うと異臭がするようになった事例

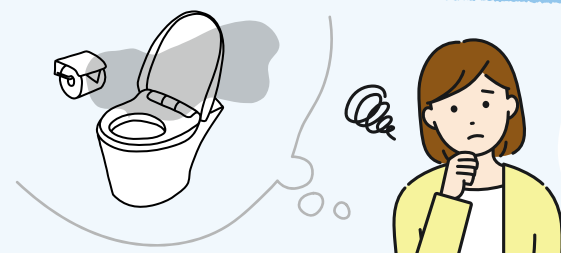
最近人気のドラム型洗濯機ですが洗濯機を縦型からドラム式に変えたら、床から異臭がする事例発生。原因は、洗濯機パンについている臭いを止めるトラップが廃棄された温風によって封水が切れてしまい臭いが上がってくる事が判明。

※(洗濯機パンの形状や洗濯機(メーカー)によっても変わります)



【対策】

- ・洗濯機本体の乾燥フィルターを毎回掃除する
- ・トラップにコップ一杯の水を入れる(毎回)



点検時2階トイレでの異臭

事例2

定期点検時2階トイレで異臭が発生。確認するとトイレ水が溜まる部分が完全に乾燥していた。(2階をほとんど使用していなかった為。)

排水部分には臭いや虫が上がって来ないためのトラップと言う場所があります。



【対策】

- ・定期的に水を流す(洗面台、キッチン、手洗い器なども同様に水を流す。)



●お気軽にお問い合わせください

井坪工務店で建築し、普段管理が出来ない家を見回り・巡回するサービス(有償)も行っております。こちらもお気軽にお問い合わせください。

新企画

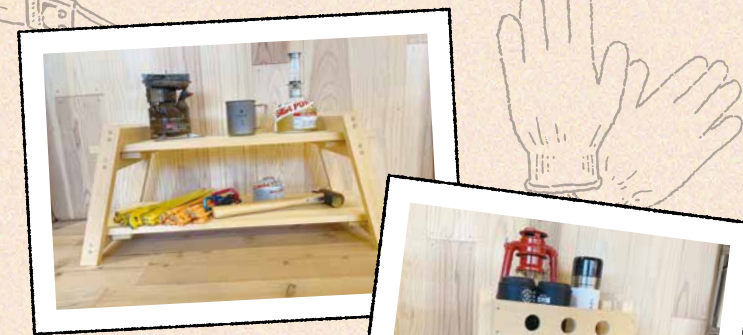
大工直伝!DIYコーナー

2022年9月発刊 Vol.32 START

募集

次号ご覧のページにて新企画スタート!

家にいてできる事は何か、子供達と思い出を作る為できる事は何か、家族で楽しめる又、家族にプレゼントする。そんな物を作ってみませんか?
井坪工務店大工が毎月作り方を紹介させていただきます。皆様の作ってみたい物、作り方の知りたい物を教えてください。
参考にさせていただき本ページに作り方掲載させていただきます。
皆様のご意見でページを作らせていただきたいと思います。



Let's DIY!



●お問い合わせ

本冊子の巻末ハガキ裏面(ご意見コーナー)又は、右記QRコードをカメラで読み込んでいただき井坪工務店HPのお問い合わせ欄に記入頂きたいと思っております。

要予約
3組6名様

さあ、あなたも楽しいものづくり
「itsubo Craft Factory」に参加しよう!

ご予約は **0265-22-5262** WEBからのご予約は



開催日

毎月第3土曜日
(9:00~12:00 ※8:30~受付)

会場

井坪工務店 本社工場
長野県飯田市上郷黒田693



参加費

1作品につき1,000円

※キャンセルは、ご予約日の2日前までにお電話(0265-22-5262)でご連絡いただけますと幸いです。また、当日止むを得ない事情によりキャンセルされる場合は、午前8:00までにお電話でご連絡いただけますようお願いいたします。

Culture from SMILE

新作映画から人気のDVD、オスめの新刊本までラインナップ!

MOVIE



『キングダム2 遥かなる大地へ』

命をたぎらせ、生きる!あの熱狂ぶたたび!夢の続きがはじまる!

原泰久の人気漫画を実写化した2019年公開の大ヒット映画『キングダム』。あれから3年。前作を凌駕するスケールへとパワーアップし、映画『キングダム 2 遥かなる大地へ』としてスクリーンに帰ってくる。前作に引き続き、佐藤信介が監督を務め、脚本は黒岩勉と原作の原泰久が担当。

●2022/7/15(金) 全国東宝系にて公開
配給:東宝 監督:佐藤信介 脚本:黒岩勉、原泰久 原作:『キングダム』原泰久(集英社『週刊ヤングジャンプ』連載) 出演:山崎賢人、吉沢亮、橋本環奈、清野菜名、満島真之介、岡山天音、三浦貴大、津津隆之、豊川悦司、高嶋政宏、要潤、加藤雅也、高橋努、浅川清彦、小澤征悦、大沢たかお
©原泰久/集英社 ©2022 映画『キングダム』製作委員会



『ミニオンズ フィーバー』

これは、ミニオンと怪盗グルーのはじまりの物語

イルミネーションが贈る『ミニオンズ』シリーズ最新作がよいよ今夏にスクリーンへやってくる!ミニオンと怪盗グルーの【はじまりの物語】がついに明らかになる。最強最悪のボスを救うため、ミニオン史上最大のハチャメチャが巻き起こる!

●2022/7/15(金)全国公開
配給:東宝東和 プロデューサー:クリス・メランドリ『怪盗グルー』シリーズ、『SING/シング』、『ベット』
監督:カイル・バルダ『怪盗グルーのミニオン大脱走』『ミニオンズ』 声の出演:ステイヴ・カレルほか
原題:Minions: The Rise of Gru
©2021 Universal Pictures and Illumination Entertainment. All Rights Reserved.

DVD



●2022/6/10 発売 DVD通常版 ¥4,180(税込)

『その日、カレーライスができるまで』

カレーを作っている人がいます。

日本の一家団欒の象徴ともいえる家庭の味=カレーライスと、電波を通じて誰かと誰かを繋いでくれるラジオが、ひとりの人生、ひとつの家族にもたらすものは?誰もが大切な何かを思い出す、あたたかい奇跡の物語。

監督・脚本・編集:清水康彦 企画・プロデュース:齊藤工 原案・脚本:金沢知樹 脚本:いちかわいさ子
出演:リリー・フランキー 発売元:『その日、カレーライスができるまで』製作委員会 販売元:株式会社ハピネット・メディアマーケティング ©2021『その日、カレーライスができるまで』製作委員会



●2022/7/6 発売 ブルーレイ+DVD ¥5,720(税込)

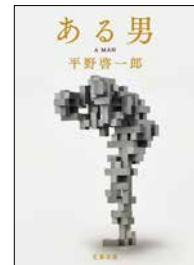
『ライダーズ・オブ・ジャスティス』

最強の軍人×理数系スペシャリスト

主演マッツ・ミケルセン×監督アナス・トマス・エイエンセン、北欧最強タッグが贈るリベンジアクションエンタテインメント!列車事故で妻を失った軍人、事故は仕組まれたものだ主張する数学者偶然に導かれた男たちの正義の行方は—

監督・脚本:アナス・トマス・エイエンセン 出演:マッツ・ミケルセン、ニコライ・リー・コース、アンドレア・ハイク、ガデルグ、ラース・ブリグマン、ニコラス・プロ 発売元:株式会社クロックワークス 販売元:株式会社ハピネット・メディアマーケティング ©2020 Zentropa Entertainment/3 ApS & Zentropa Sweden AB.

BOOK



●好評発売中 ¥902(税込)

『ある男』

「愛したはずの夫は、まったくの別人であった——。「マチネの終わりに」の平野啓一郎による、傑作長編。「ある男」を探るうちに、過去を変えて生きる男たちの姿が浮かびあがる。第70回読売文学賞受賞作。2022年映画公開決定!

著:平野啓一郎 出版社:文藝春秋



●好評発売中 ¥1,760(税込)

『もう別れてもいいですか』

離婚したい。でも、お金がない——
女を奴隷扱にする男たちとの決別を描く、ベテラン主婦のハッピー離婚戦線!
決断は、幸福のはじまりだった。五十年代、女の再出発物語。

著:垣谷美雨 出版社:中央公論新社

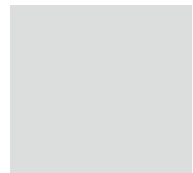
CD



●2022/6/29発売 ¥3,960(税込)
ビクターエンタテインメント/VIZL-2065

『Grow Old With Us』 The Songbirds

三部作企画 最終章となる約2年半ぶりのアルバム。「日常の中の変わらない美しさを奏で、そっと寄り添っていく」というコンセプトの集大成が遂に完成!



●2022/6/29発売 ¥3,960(税込)
レーベル/VIZL-2065

『タイトル』 アーティスト

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Cooking from SMILE

大人で食べれるおうちごはんレシピを紹介!



人気のケイジャン料理!!
チリパウダーを入れるだけで、
本格ジャンバラヤの
味わいに♪

ジャンバラヤ

ジャンバラヤは具沢山のスパイシーな炊き込みご飯。辛味を調節すれば、小さなお子様から大人までみんなで召し上がっていたける元気で豪快な料理です。

Mako 料理研究家
2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室「Creative kitchen」も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じて沢山のレシピを伝えている。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(世界文化社)等がある。



RECIPE

材料 ●6人分 ★辛さとなるスパイスはお好みで調整して下さい
お米……………3合 カレーパウダー…大さじ1
鶏もも肉…………2枚 オリーブオイル…大さじ1
チオリソ(またはソーセージ)…6本 塩……………適宜
玉ねぎ……………中1個 黒こしょう……………適宜
ニンニク……………2粒 パセリの微塵切り…適宜
唐辛子(種抜きふつ切り)…1本分
パプリカ(赤)…1個 **A**
ピーマン……………2個 ○ブイオンキューブ1個
コーン缶……………小1缶(150g) ○コーン缶の汁
(ホルタイプ) ○水 ○トマトペースト
チリパウダー……………大さじ1 合わせて650mlにする

作り方 調理時間 約○分

- ① Aを合わせて650mlのスープを作っておく。
- ② 鶏もも肉は1枚を3等分にカットし、しっかり目の塩・コショウをする。チオリソは7mm幅の輪切りに、玉ねぎは粗微塵切り、ニンニクは微塵切り、パプリカとピーマンはヘタと種を取って1.5cm角に切っておく。
- ③ 深めのフライパンにオリーブオイルを入れて強火に掛け、鶏肉の皮を下にして並べ入れ、皮目に強目の焦げ色をしっかり付けて一旦取り出しておく。
- ④ ③のフライパンに残った鶏肉の脂と旨味をこそげるようにしながら玉ねぎ、唐辛子・ニンニクを良く炒め、チオリソ・パプリカ・ピーマン・コーンを加えて炒める。
- ⑤ ④にカレーパウダー・チリパウダーを振りかけるように全体に加え、トマトペーストも加えて香りが立つように炒める。★チリパウダー…パプリカ・ガーリック・クミン等が配合された混合スパイス。
- ⑥ お米を入れて軽く炒めながら全体に具材を綺麗に混ぜ込み、作っておいたAを注ぎ入れ、全体を混ぜながら平らにし、鶏肉を戻し入れ、沸騰させたら蓋をし、中火でスープが無くなるまで約12分かけて炊く。
- ⑦ スープがほぼ無くなったら、蓋を開けて鶏肉を再び取り出し、全体をよく混ぜて味見をし、必要に応じて塩こしょうで味を整え、余分な水分を飛ばしたら最後に鶏肉を並べ戻し蓋を閉めて5程蒸らしたら出来上がり。
- ⑧ お皿に盛りつけ、パセリの微塵切りや辛いソースを添えていただく。



Ranking 暮らしのランキングファクトリー

1位 アサヒ飲料
和紅茶 無糖ストレート
500ml

鹿児島県産茶葉100%を使用した深いコクとまるやかな味わいの日本生まれの紅茶。日本最高位の茶師が監修し、無糖なので幅広いシーンでの飲用に最適。●原材料・成分/紅茶(鹿児島県産)、香料、ビタミンC

2位 コカ・コーラ
綾鷹
525ml

京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」が厳選した、香り高い「朝摘み茶葉」を25%使用。ブランドは今年15周年を迎える。●原材料/緑茶(国産)、ビタミンC

3位 伊藤園
おーいお茶 濃い茶
【機能性表示食品】525ml

茶葉から抽出したガレート型カテキンで「体脂肪を減らす」という機能性表示食品。濃い茶専用ブレンドした国産茶葉に、抹茶を加えた濃いめの味わい。●原材料/緑茶、抹茶、ビタミンC

4位 アサヒ飲料
十六茶
630ml

16素材を人のチカラと技で100以上の工程でブレンド。香ばしくすっきりとした味。カフェインゼロ。●原材料・成分/ハトムギ(タイ産、ラオス産、その他)、大麦、ハブ茶ほか、ビタミンC

5位 コカ・コーラ
やかんの麦茶
650ml

やかんで煮出した麦茶のおいしさにこだわった「やかんの麦茶from-(はじめ)」。高温煮出し製法と大麦エキスで、香ばしくしっかりとした味わい。●原材料/大麦(カナダ)、大麦エキス、ビタミンC

6位 コカ・コーラ
綾鷹 茶葉のあまみ
525ml

深蒸し、玉露、てん茶など厳選された茶葉を、丁寧に抽出、苦み・渋みを抑え「あまみ」を際立たせた一品。●原材料・成分/緑茶(国産)、ビタミンC

7位 サントリー
伊右衛門 特茶
【トクホ】500ml

脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助ける。京都福寿園の茶匠が厳選した国産茶葉を使用。●原材料・成分/緑茶(国産)、緑茶(国産)、ビタミンC

8位 サントリー
胡麻麦茶
【トクホ】350ml

胡麻から抽出したゴマペプチドを含んだ、血圧が高めの方にオススメの特定保健用食品。●原材料・成分/大麦(カナダ)、はと麦、ゴマ蛋白質分解物(ゴマペプチド含有)、大豆、黒ゴマ、香料

※参考資料/Amazon 売れ筋ランキングより(2022年4月現在) ※写真はすべてイメージ

飲めば喉も心も潤います! 日本茶ペットボトル ランキング

ソフトドリンクは数々あれど、日本人ならやっぱりお茶ですね!最近抽出法や成分も良くなり健康にこだわったものも。国産の紅茶も出てきました!



これまで培ってきた経験を活かし
お客様の理想をカタチにしたい

Vol. 31 わが社の がんばり人

仕事の付き合いでしか知らない彼が、きまじめ一本に見える彼が、実はとっても楽しい一面を持っていた!当社社員にスポットを当ててその人となりをご紹介します。

1999年入社 設計部
棚田 勝
Masaru Tanada
■WORK/設計業務全般
■家族構成/妻・長男・次男・長女の5人家族



見積作成などパソコン業務も多いですが間違いが無い様に常に心掛けています。

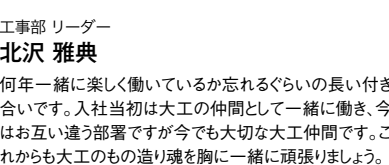
大工の技術を持つ建築士に
大工に憧れ、創業者が大工で大成にも力を入れていた。入社当時は大工として6年ほど働いていましたが、松川展示場オープンと同時に展示場スタッフに。その後設計部に配属となり、現在に至ります。大工と「設計士」のそれぞれの視点でお客様の家づくりを考えることができるので、この経験は自分にとって大きな強みになりました。

お客様の暮らしを想像した提案を
設計部に配属後、現在はリーダーの立場になりました。社員同士の雰囲気も良く、話しやすいと言われる自分の雰囲気もあって、部署内では意見交換がしやすい環境です。
今の業務内容は、プランや詳細図の検討・現場確認・発注業務・打合せ内容のまとめ等。設計士として作品を作るのではなく、コンセプトとつから、使いやすい住まいをご提案することを心掛けています。

これからの目標は
住宅をつくる上で私が一番大切だと思うことは、家族の寛く時間が過ごせるような間取り、家族がリビングに自然と集まる、家族みんなが笑顔になれる—そんな住まいにすることです。
『家は三回建てないと良い家ができない』と言われていましたが、これまでに学んだこと、身に付けたスキルを活かし、お客様に一回で満足してもらえる家を考え、カタチにすることがこれからの目標です。



工事部 リーダー
北沢 雅典
何年一緒に楽しく働いているか忘れるぐらいの長い付き合いです。入社当初は大工の仲間として一緒に働き、今はお互いの違う部署ですが今でも大切な大工仲間です。これからも大工のもの造り魂を胸に一緒に頑張ります。



お客様との打ち合わせ必需品
手帳・シャープペン・A3サイズのバイナダー。



お客様との打ち合わせを重ねて夢をカタチにします。

一口食べれば、一気に汗もひく。
まさに「かき氷」こそ夏の醍醐味ではないか!!

ギリギリと太陽が照りつける夏。気温も30度を超えると欲するのは冷たいモノ。その代表格といえば「かき氷」ではなからるか。

そもそもかき氷はいつ頃から食されていたのか。古くは清少納言の枕草子の中に「削り氷にあますら入れて〜」という文章が出てくるそう。平安時代には食べられていたようだ。江戸時代には加賀藩が江戸城へ雪水を献上していた。旧暦の6月1日(現在の7月1日)の氷の朔日に宮中で氷を食すことに合わせ、選抜された飛脚たちが猛スピードで運んだそうである。最初のかき氷屋という、明治2(1869)年に横浜の馬車道で町田房造氏が開いた氷水店が始めとされ、函館から氷を運んでいたそう。その後東京近郊で次々と天然氷屋が創業し、村上平三郎氏が氷削機を発明するなどかき氷が徐々に

浸透し、明治後期には庶民にも親しまれるようになったらしい。かき氷といえば頭に「ギョー」とした痛みを感じるイメージだが、最近のものは冷凍庫から出して常温で少し柔らかくした氷を薄くふんわり削るため、質量も少なく口溶けも早いので刺激も少ない。食べる時は頬張らずゆっくりと。そのかき氷の最近の進化は目覚しく、冷たいスイーツとして定着し専門店も多く生まれ。昔はイチゴやメロンのシロップをかけていただけの定番だったが、今やそのフレーバーも様々な味と組み合わせを楽しめ、もはや無限大。今後もさらに進化を続けるだろう。

7月25日は「かき氷の日」。当時の日本最高気温40.8度を記録した日として日本かき氷協会が制定。今や最高気温は41.1度に更新。かき氷の需要も気温と共に年々上昇中!

Language of a calendar 暦には毎日素敵な記念日があります。その記念日に秘められた物語や謂われをご紹介します。



料金受取人住所
〒395-8790 長野県飯田市上郷黒田693 有限会社 井坪工務店 「SMILE ご意見・ご要望係」行

154
〒395-8790 長野県飯田市上郷黒田693 有限会社 井坪工務店 「SMILE ご意見・ご要望係」行

3 9 5 8 7 9 0

〒395-8790 長野県飯田市上郷黒田693 有限会社 井坪工務店 「SMILE ご意見・ご要望係」行

フリガナ **表** 様

お名前

はじめに

■皆様のアンケートは、SMILEをより一層お役に立つ情報誌にするために活用させていただきます。
※掲載したアンケートは個人情報保護法のもと、当社で厳密に管理致します。

プレゼント応募

希望する 希望しない

QRコードからもアンケート・プレゼント応募も可能になりました!

読者アンケート

■今回のSMILE 2022年夏号についてお伺いします。今回の読み物で面白かったものをお選びください。(複数回答可)

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> MY LIFE | <input type="checkbox"/> 社長のひとり言 |
| <input type="checkbox"/> 暮らしの à la carte | <input type="checkbox"/> 施工事例集 |
| <input type="checkbox"/> ひとこと・ものかたり | <input type="checkbox"/> お取り寄せの逸品 |
| <input type="checkbox"/> おすすめ情報 | <input type="checkbox"/> COOKING from SMILE |
| <input type="checkbox"/> CULTURE from SMILE | <input type="checkbox"/> わが社のがんばり人 |
| <input type="checkbox"/> 暮らしのランキング | <input type="checkbox"/> 愚なことば |
| <input type="checkbox"/> Company News | <input type="checkbox"/> 日本の建築物 |

日頃よりSMILEをご覧いただき、ありがとうございます!
今号よりはがきの申込みだけでなく、

QRコードからもアンケート・プレゼント応募も可能になりました!

ぜひご活用ください!

ハガキも名前記入のみに なりました!

皆様のご意見でより今後のスマイル制作の参考にします。

■巻末ハガキの使い方

巻末ハガキは読者の皆様のご意見や要望をお聞きし、本誌作成の参考にするための大切な「ご意見箱」のようなハガキです。またプレゼントの応募にも利用できますので、ご活用下さい。

- プレゼント応募…プレゼントをご希望が否かを□にチェックを入れて下さい。
- 読者アンケート…面白かった記事の□にチェックを入れて下さい。
- リフォームに関するアンケート…リフォームのご予定やリフォームをしてみたい場所についてのアンケートにご協力をお願い致します。ご連絡が不要の場合には「ご相談の有無」の項目で「必要なし」の□にチェックを入れてお送りください。
- お困りごと相談…お電話をするまでは無い事でも、気になっている事があればお気軽に相談内容等をご記入の上、お送り下さい。

※個人情報保護法にもとづき、お客様の個人情報は厳重に保管、管理いたします
※当社では、お客様のお名前、ご住所などの個人情報は、目的以外には一切使用いたしません
※ご記入いただいた個人情報は、お客様の了承を得た場合を除き、第三者に提供・開示いたしません。

ご応募頂いた方に抽選プレゼント!

巻末ハガキに必要事項をご記入の上、ご応募ください。

プレゼント Present 5名様

応募締切2022/8/31(水)

かき氷バスソルト(2個セット)

クールな入浴剤で湯上がりサッパリ。冷感成分(メントール・ハッカ油)と美肌成分配合のバスソルトで暑い夏に清涼感を感じることができるクールなスキンケア入浴剤「かき氷バスソルト」。

■内容量:55g ■香りの種類:スクイーズレモンの香り、クールミントの香り
※プレゼントの当選は、発送をもってかえさせていただきます。