

今年も残りわずかとなりました。いろいろな出来事がありました。1年過ぎるのが早いですね。弊社もおかげさまで忙しい年でした。来年は4月から消費税のアップもありどんな年になるのかわかりませんが、弊社もいっそう皆様に喜んでいただけるように頑張っていきたいと考えておりますので、これまで同様によりしくお願いいたします。

## 次世代の断熱工法！発泡ウレタン吹付け断熱で快適ECO住宅

最近の新築物件3棟に採用しました！

人・環境への配慮 換気システムの効率化 構造躯体内の結露防止 高い断熱性と気密性 静かな住空間・吸音性能 冷暖房費の大幅ダウン

現場での発泡施工で細かい部分の隙間を解消します。

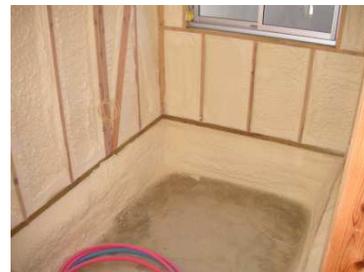
住宅の隅から隅まで家全体をすっぽり覆って現場吹き付け発泡による断熱工法です。無数の細かい連続気泡で構成された硬質ウレタンフォームはグラスウール10Kの1.5倍以上の断熱効果を発揮します。また透湿性も低く断熱材内部に湿気を侵入させにくいため、躯体内の結露を抑制し、建物の耐久性を高めます。



屋根からの熱をシャットアウト



隙間がまったく無し

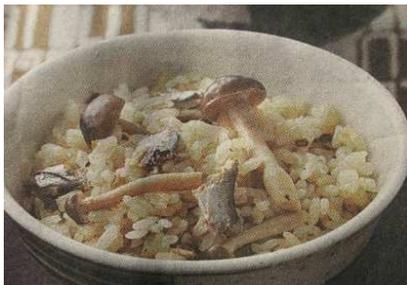


お風呂もしっかり断熱



しっかり固定して変形無し

## かんたん美味 オイルサーデインの炊き込みごはん



材料（4人分）

- ・米2合(300g) ・水360ml
- ・オイルサーデイン1缶(75g)
- ・シメジ 1パック(100g) ・ショウガ 10g
- ・A（酒大さじ1 しょうゆ大さじ1/2 塩小さじ1/3）

### 作り方

- 1.米はとぎ、水気をきる。炊飯器に入れ、分量の水を加えて30分ほど浸水させる。
- 2.シメジは小房に分ける。ショウガは皮をこそげてせん切りにする。
3. 1に2とAを加えてさっと混ぜ、オイルサーデインの油をきってのせる。
4. 炊飯器で普通に炊き、オイルサーデインをほぐしながら全体をさっくり混ぜる。

\* オイルサーデインの油をきるといっても、ザルなどは使わず、菜箸で缶から取り出し、そのまま炊飯器に移せば大丈夫です。  
イワシにはDHAやEPAの成分を豊富に含んでいます。

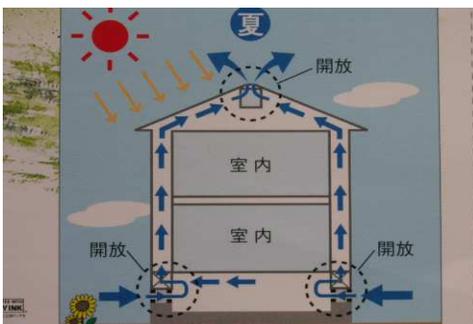
## 11月30日 浜北区で上棟しました！



## 耐震壁体内通気循環工法（MOKUZO+）

\*夏涼しく冬暖かく地震に強く住む人の健康にも対応出来る優れた省エネエコ住宅です

\*一年中壁体内を空気が循環することにより湿気を抑えて結露・カビの発生を防ぎます。



詳しくはホームページをご覧ください

浜松住宅㈱→検索 → しあわせ家づくり

今年も1年間ありがとうございました。 よいお年をお迎えください

浜松住宅は、新築・増改築・ちょっとしたリフォームから  
不動産のご相談まで、みなさまのお手伝いをさせて  
いただきます。何でも気軽にご相談ください。

浜松市北区初生町883-5  
浜松住宅株式会社 電話053-436-2031  
営業担当 河野 拓造 080-6968-1815