

スギヤマ住まいる news



2012年7月20日号 vol.31

株式会社スギヤマ

〒471-0034 豊田市小坂本町4-7-2

TEL : 0565-31-5151

FAX : 0565-32-6661

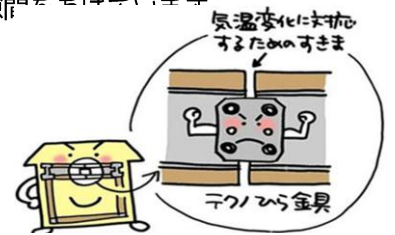
http://www.sugiyama-rep.co.jp

テクノストラクチャー情報

テクノストラクチャーよくある質問 ~テクノビームの接合部の隙間って大丈夫?~

鉄は気温が低い冬には縮み、暑い夏には伸びるため、電車の線路には隙間があげられています。テクノストラクチャーでも同じように、四季の気温変化に対応出来るようにわざと隙間をあけています。接合部は、金具とボルトが強度を支えているため、この隙間は構造的にはまったく関係ありませんのでご安心ください。

7/28 (土) 29 (日) 豊田市足助町茗荷草 24-9 にて構造見学会開催♪
地震に強い構造を見に来てくださいね♪



暮らし豆知識

省エネで快適な夏を送る

日射をシャットアウト!

窓からの日射は室温を上げ、また建物自体が持つ熱を増やし、放射温度の上昇につながります。西日の入りを抑えるために夕方ブラインドを下げることはよく行われますが東側の窓のブラインドも下しておくことで翌朝の日射が入るのを防ぐことができます。

スギヤマの家のサッシはアルミと樹脂の複合ペアサッシで暑い夏でも快適です♪モデルハウスをご覧ください。



カラダのミカタ

夏バテ予防におススメ喉ごしのよい麺レシピ

肉味噌あんかけうどん

豚肉と枝豆のビタミンB1で疲労を予防

●材料 (2人分)

うどん・・・2玉 長いも・・・6cm
きゅうり・・・1本 豚ひき肉(赤身)・・・100g
油・・・大さじ1 水溶き片栗粉(1:1)

A しょうが(みじん切り)・・・大さじ1

長ねぎ(みじん切り)・・・大さじ1

干しいたけ(みじん切り)・・・大さじ1

枝豆(みじん切り)・・・大さじ1

B 水・・・1と1/2カップ 赤味噌・・・25g

砂糖・・・大さじ1と1/2 しょうゆ・・・大さじ2

●作り方

- ① きゅうりは斜め千切りにする
- ② 長いもは6cm長さの細切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、豚ひき肉を炒め、肉の色が変わったらAを加えさらに炒める。
- ④ ③にBを入れ、弱火で10分くらい煮る。水溶き片栗粉を回し入れ、トロミをつける。
- ⑤ 器にうどんを盛り、きゅうりと長いもを乗せ、上から肉味噌をかける。

お知らせ

モデルハウス公開中♪

「こんなに設備ついて、坪単価 38.6 万円!？」

「はい♪そうです♪」

スギヤマの家は地震に強く長く安心して住める住宅です。一見の価値あり!皆様のご来場をお待ちしております♪イメージしやすい4LDK間取りです。

自分のお住まいと思って体感してみてくださいね。豊田市宮上町3丁目8-46でお待ちしております。

10:00~17:00 (水曜日休み)

お問い合わせは 0565-32-2103

