

Hila-Navi

HAPPY LIFE NAVIGATION

VOL.

26

2019
AUTUMN

日本で唯一の
BBQ芸人
たけだバーベキュー
Interview



自宅
で
楽し
む
最
高
の
一
杯



大好評第三弾
栗原心平の
三世代レシピ

CAFE STYLE HOUSE

厳しい残暑が続いていますが、冷たいアレンジコーヒーはいかがでしょう？今回の特集では、自宅でできる美味しいコーヒーの淹れ方をご紹介します。ほっと一息つくには、老舗喫茶店オーナー直伝のハンドドリップの温かいコーヒーもおススメです。

インタビューには、ヒノキヤグループ公式Instagram連動イベントにも講師として参加していただいたBBQ芸人のたけだバーベキューさんが登場です。イベント会場でもあちらこちらで聞こえた「ナイスパーベ！」はたけださんの決め台詞。BBQがおいしくできたらぜひ叫んでみてください。

今回の「すり流し汁」はお魚の骨が苦手なお子さんでも美味しくいただける、まさに世代を問わないお料理です。「今はスーパーでもサービスで魚の三枚おろしをしてくれるので、気負わず挑戦してください」とは栗原心平さん。

秋らしい表紙イラストですが、作家の影山俊さんは様々なイベントで絵本と歌も届けています。SUMMER SONIC 2019のキッズエリアでも子供たちのたくさんの笑顔があふれていました。

『Ha-Navi』編集部一同

CONTENTS

04 [特別取材] よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属 たけだバーベキュー インタビュー

06 [SPECIAL REPORT] 青空リビング体験会 チャレンジ! 屋上BBQレポート

08 [連載] 栗原心平さんが伝える三世代レシピ file.03 すり流し汁

10 CAFE STYLE HOUSE 自宅で楽しむ最高の一杯 PART 01 Basics of Coffee PART 02 Idea Ice Coffee Recipe PART 03 Coffee Items

※本特集に掲載されている全ての製品は実勢価格(税込み)です。また、製品はHa-Navi編集部、ヒノキヤグループでの販売・取り扱いはありません。参考として御覧ください。

16 [連載] My HOME MY LIFE 次の世代へ残せる安心な家考えた時 今のベストな選択はコンクリートでした

22 INFORMATION お知らせ/アンケート・プレゼント

PUBLISHER

株式会社 ヒノキヤグループ
Ha-Navi編集部
〒100-0005
東京都千代田区丸の内1-8-3
丸の内トラストタワー本館7階

©Hinokiya Group Co., Ltd.
※本誌掲載の写真・記事の無断転載および
複写を禁じます。

STAFF

総合企画部
島田幸雄/児玉陽子/田中千晶

EDITOR IN CHIEF
早坂英之

ART DIRECTOR, DESIGN
高木薫 [STILTS]

EDITOR
風間拓/山崎真由子

PHOTOGRAPHER
牧野弘/小川賢一郎/寺澤太郎

印刷
エー・ジー・ピー



COVER ILLUSTRATION: 影山俊
HPで絵本を発売中
http://nijinoehonya.com/online-shop/
konnichiwa-bokuno-tomodachi

「#松家住宅」を ご覧ください!

「#松家住宅」「#レスコハウス」が付いた素敵な投稿のなかからヒノキヤグループスタッフが視点で「いいね!」と思うお写真を紹介します! 今回はBBQイベントをピックアップ!

ふっくらジューシーに
お肉が焼けた!
ナイスパーベ!



ヒノキヤグループ
Instagram事務局
田中

先日開催されたBBQイベントのお写真です!皆様の笑顔や色とりどりの野菜、大きな塊肉など、BBQでは素敵な写真がたくさん撮れますね!
@hinokiya_groupでは、イベントの様子をストーリーズやフィード投稿で公開しています!また、「#青空リビング」「#屋上BBQ」を検索すると、イベントにご参加いただいた方のお写真もご覧いただけますのでぜひ検索してみてください!



屋上BBQに
挑戦中!

プレゼントキャンペーン随時開催中!

ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントでは
みなさまの投稿を随時シェアします!

ヒノキヤグループ公式Instagramアカウント(ID:hinokiya_group)では、Instagram上の「#松家住宅」「#レスコハウス」が付いた家の内観・外観写真の投稿を随時シェアしています! Instagramで「#松家住宅」「#レスコハウス」を付けて奮ってご投稿ください!

※ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントで皆様の投稿をシェアさせていただく際に、シェア元のユーザーIDを投稿文面に明記します
※ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントのフォロワーに皆様の投稿が届くので、フォロワー数が増えることが期待できます

Instagramの検索窓で...

hinokiya_group





日本で唯一の
BBQ 芸人、登場！

PROFILE

「BBQは最高のコミュニケーションツール」として、これまで縁がなかった人に、BBQやアウトドアの世界に一歩足を踏み入れてもらうため、イベントやレシピ考案、講演など幅広く活躍する日本で唯一のBBQ芸人。
<http://takeda-bbq.com/>

サイン入り読者プレゼントあります。
詳しくは22ページをチェック！



よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属

たけだバーベキュー

Yoshimoto Creative Agency
TAKEDA BBQ

6月9日に行われた「青空リビング体験会」イベントに登場した、たけだバーベキューさん。来場した人たちに、笑いも交えながら極上のBBQのやり方を指南

「たけだバーベキューさん、ご登壇いただきありがとうございます。青空リビングでも人気の「屋上庭園青空リビング」。屋上だから味わえる最高のプライベート空間を活用するには、やはりBBQは欠かせない。」

というところで、その道の達人であり、日本で唯一のBBQ芸人のたけだバーベキューさんに、その魅力について伺った。

「そもそも外でのBBQって環境が整っていないじゃないですか。洗いに遠くの水場に行つてとか。そこにわざわざ“が加わってくるんですね。不便な中でも美味しいものを食べようという気持ちのつながりみたいなものはあると思うんです。そういうのを経験しているうちに、初めての人も、同じでも仲良くなったり、開放感ゆえに心開いたりして、話は弾むなあというのがありますよね」と

言うたけだバーベキューさんが、先輩の芸人さんから自宅BBQに誘われることも多く、自宅のBBQスペースに憧れを抱くようになったと言う。

「中には大きな家に住んでいる先輩もいるので、屋上だったり、テラスだったり、そこで焼かせてもらうこともあるんです。やっぱりいいですよ！屋上に冷蔵庫を置いている家があったり、クルクル出てくるタープを設置している家もあったり。最初はなかったのに、BBQのために天然芝を入れたりとか。どんどんカスタムされていく感じは、すごくうらやましい。なんたって、外でのBBQと違って夜でもできる。夏だったら西日になって涼しくなつてから準備を始めてとか。そこで花火なんかもしたりして、本当贅沢！憧れは強くなっていますよね。そういうスペースのある家に住むのは夢ですね」。

たけだバーベキューさんに、自身も自宅でのBBQをするのか聞いてみると、「自宅にもっちゃい庭というか、玄関に入る前のちょっとしたスペースがあるので、そこで定期的に4人くらいで『世田谷燻製会』というのを開いていて、七輪で肉を焼いたり、持ち寄った食材を燻製したりしています。むちゃくちゃ住宅街でやっているので、たまに『ん？』みたいな訝しんだ感じで見に来る人もいますので、『今、燻製やってるんですよ。もし良かったら食べます？』みたいな、こっちら抱きしめに行くスタイルで、クレームが来ないように気をつけて楽しんでますね」。

人の距離をぐんと縮めてくれるBBQは、最高のコミュニケーションツールだと考えているたけだバーベキューさんは、今後もBBQや自身の活動を通じて、アウトドアの間口を少しでも広げていけたらと考えている。

外でのBBQとは違った良さが
自宅BBQにはあります！



たけだバーベキュー著
最強!肉レシピ 1,080円
池田書店より好評発売中
毎日のおかずから豪快な
ご馳走まで年間350日肉
を焼くBBQ芸人の料理
78品掲載

BBQにも最適な青空リビングって？

屋外でありながらプライバシーが守られる特別な場所が青空リビング。COLORSのリゾート感あふれる家具を配置すれば、いつでもそこはプライベートリゾート空間に。



COLORSの家具を提供するPASIOから、本格的な新型ガスBBQグリルもお披露目



COLORSの家具によって、家族や仲間たちと贅沢な時間を過ごせる快適な屋上空間に

左：イベントではポップコーンの作り方講座も開かれ、子どもたちもみんな熱心に聞いてます
右：ただだバーベキューさんと一緒に記念撮影。美味しい肉と、さすがのトークで盛り上がりました！



こんなのがポップコーンになるの？



通って食べ頃！



最高の肉でしょ？
はい、ナイスバーベ！



まずは塊肉に下味をつけて

ただだバーベキューさんに教わった通り、焼く前には塩コショウを肉に振ります



COLORSの家具で青空リビングがBBQレストランに！

イベントにはヒノキヤグループ社長の近藤も参加

青空リビング体験会

AOZORA LIVING EVENT REPORT

チャレンジ！屋上BBQ

屋上BBQの体験イベントには多くの来場者が訪れ、ただだバーベキューさんから塊肉の美味しい焼き方を教わりながら、皆さん絶品BBQに舌鼓を打っていました！

BBQがもっと身近にもっと美味しく

今年の6月に「チャレンジ！屋上BBQ」と題された、屋上BBQ体験イベントが行われ、たくさんの方々が盛り上がりました。BBQ芸人・ただだバーベキューさんによる塊肉の美味しい焼き方レクチャーは、肉の焼き加減を手の母指球の柔らかさで例えるなど、簡単かつわかりやすい内容。参加者には実際に自分たちで焼いたジュシーなお肉を頬張ると、「これなら家でもやってみよう！」といった声があちこちから聞こえてきました。検家住宅やレスコハウスでも人気の屋上庭園「青空リビング」。そこにCOLORSの家具とBBQグリルをレイアウトすれば、プライベートリゾート空間でいつでも絶品BBQが楽しめます。

イベントには小さい子ども連れの家族もたくさん訪れました。なかには初めてBBQを体験する子も



最高のお肉にかんばーい！

B大勢でワイワイBBQ最高です！



ほくがやるから大丈夫だって！



そうそう、うまくてきてるよ！

親子でBBQを楽しむ様子があちこちで、ミニミニケイションテーブルとしてもBBQはあってつけてます



分厚い塊肉も絶妙な焼き加減！



塊肉の美味しきはもちろん、野菜も切らずにそのまま焼くことで旨みを閉じ込め絶品の味に！



家族が喜ぶヒノキヤグループの提案 / BLUE SKY × BBQ をしよう！

家でこれなら家でもやりたい！

Great!

すり流し汁

短冊状の大根にも旨みが見え、
たっぷりの白髪ねぎと大葉がアクセント
に。滋味をゆっくと飲み干したい。

「熱々の出汁に、スプーン一杯分の鰹を
すーっと入れる。ぼろぼろっとほぐれ
……そして、またスプーン一杯を入れる。
鍋の中の鰹はいじることなく、そのま
ま自然にそぼろ状になるのを待つだけ
です」

新鮮な鰹は、包丁でたたいてから出
汁に入れてもいいが、すり鉢で当たるほ
うが、食感があり、また白味噌、生姜
ともよくなじむ。

「すり流し」とは、刺身や豆腐、枝豆
などをすり鉢ですりつぶし、出汁での
ぼして汁物にしたものです。のとこし
よく、さっぱりいただける。うちでは
鰹や鯖がよくすり流し汁として出て
きました」

鰹のすり流し汁は、祖母から母、母
から心平さんへと受け継がれた味。
まな魚料理が上がったそう。

母・栗原はるみさんのふるさと、静
岡県下田市は魚介の宝庫。ゆえにか、
親子で魚が大好きで、食卓にはさまざ
まな魚料理が上がったそう。

栗原心平さんが伝える
三世代レシピ

Three Generations Recipes

ずっと食べたい、ずーっとおいしい味。

材料(3~4人分)

鰹	2尾分(正味120g)
白味噌	小さじ1
生姜(すりおろし)	大1片分
大根	120g
かつお出汁	700ml

A.	酒	大さじ1	白髪ねぎ	適宜
	みりん	大さじ1	大葉(千切り)	適宜
	薄口醤油	大さじ2		
	塩	小さじ1/2		



作り方

- 1 鰹は3枚におろし、皮をはぎ、小骨を骨抜きで取り、4cm幅に切る。
- 2 すり鉢に鰹と白味噌、生姜を入れ、塊がなくなるまでよくする。
- 3 大根は皮を剥ぎ、長さ4cm程度の短冊切りにする。
- 4 鍋にかつお出汁を入れて火にかけ、3を煮る。
- 5 大根に火が通ったら、混ぜ合わせたAを加える。2の鰹をスプーンですくい入れて、そぼろ状にする。
- 6 ひと煮立ちしたら火を止める。器に盛り、白髪ねぎと大葉をのせる。

料理家
栗原心平

くりはらしんぺい/1978年生まれ。一児の父。料理家・栗原はるみの長男であり、「ゆとりの空間」代表取締役社長。幼いころから得意だった料理の腕をいかし、料理家として活躍。『男子ごはん』(テレビ東京系列)レギュラー出演中。近著に『栗原心平のこべんとう』(山と溪谷社)がある。



CAFE STYLE HOUSE

自宅で楽しむ最高の一杯

自宅で飲む珈琲に満足できていますか？ 美味しい珈琲への道は意外と遠くはないもので、淹れ方、レシピ、道具など、ちょっとしたことを変えるだけで、これまでとは違った最高の一杯になるはずです。

PART 1

珈琲の基本

BASICS 1

ハンドドリップ道具を揃える

必要なのはドリッパー、ドリップポット、サーバーの3つ。ドリッパーはカリタの「ウェーブドリッパー」がオススメだと三輪さん。

BASICS 2

お湯は細く丁寧に注ぐ

ドリップ時のお湯はドバツとはなく、細く、ゆっくり、丁寧に、が基本。一度お湯が豆全体に行き渡ったら、お湯を切って蒸らしを。

BASICS 3

珈琲豆は挽きたてを使う

珈琲豆は空気に触れている部分から酸化していってしまう。ドリップ直前に豆を挽くことで、珈琲本来の風味を楽しむことができる。

ハンドドリップで重要なのは3つだけ

自宅で美味しい珈琲を味わいたいなら、ハンドドリップが基本。このハンドドリップについて、難しい技術が必要だと思いがちな人が意外に多いと、老舗喫茶店『トロワバグ』オーナーの三輪さんは言う。「抽出というのは、肝心なところさえ押さえれば、あとはそこまで気にしなくても美味しくなるんです」。肝心なのは3つ。①コーヒー豆はドリップ直前に挽くこと。②お湯は沸騰したら、少し落ち着かせて（温度を下げて）からドリップすること。③お湯を優しく豆に行き渡らせたら、少し蒸らすこと。まずはこの3つを意識して、ハンドドリップをしてみてください。



トロワバグ
三輪徳子さん

東京・神保町にある創業40年以上の老舗喫茶店『トロワバグ』の2代目オーナー。
<https://troisbagues.com/>

アイスコーヒー& オレンジスパークリング



【材料】
 オレンジジュース 60ml
 シュガーシロップ 25ml
 カット オレンジ 適量
 カットりんご 適量
 アイスコーヒー 60ml
 炭酸水 20~25ml
 チャービル 1トッピング

珈琲の苦味で
オレンジの甘さを際立たせる

カフェコンレーチェ



【材料】
 はちみつ 15ml
 牛乳 100ml
 フォームドミルク 適量
 アイスコーヒー 100ml
 ココアパウダー 適量

いくつもの層で
見た目も美しく
深い味わいに

マメラテスムージー



バナナの甘みを
珈琲の苦味で
大人の味わいに

【材料】
 バナナ 1本(80g)
 豆乳 70ml
 アイスコーヒー 70ml
 メープルシロップ 10g
 削りチョコ 適量

ノンアルコールビール& シェイクドコーヒー



ビールの苦味と
炭酸が珈琲との
相性抜群!

【材料】
 ノンアルコールビール 180ml
 わつなぎ ゆずシロップ 15ml
 シェイクしたアイスコーヒー 120ml

HOW TO



1. グラスにオレンジジュース・シュガーシロップを注ぎ、スプーンでよく混ぜる。 2. 氷とカットしたオレンジ、りんごを入れ、アイスコーヒーを静かに注ぐ。 3. 炭酸水を注ぎ、チャービルを飾る。

HOW TO



1. グラスにはちみつを入れ、牛乳を静かに注ぐ。 2. フォームドミルクをスプーンですくいせる。 3. アイスコーヒーを静かに注ぐ。

HOW TO



1. ミキサーにすべての材料と氷3個を入れる。 2. ミキサーで攪拌する。 3. 削りチョコを上飾る。

HOW TO



1. グラスに、ノンアルコールビールを静かに注ぎ、わつなぎ ゆずシロップを入れ、かき混ぜる。 2. シェーカーに氷を5個とアイスコーヒーを入れシェイクする(または、ミキサーで攪拌可)。 3. シェイクしたアイスコーヒーを静かに注ぐ。



佐奈栄学園
富田佐奈栄先生
カフェのビジネススクール 佐奈栄学園『カフェズ・キッチン』の学園長。メディア出演や商品企画、出版など幅広く活躍中。

ベースになるアイスコーヒーの作り方



使用する豆は焙煎度が深く苦味の強いものがオススメ
 かき混ぜ、新たに氷を追加したらアイスコーヒーの完成
 グラスの高さまで氷を入れ、珈琲を注いで一気に冷ます
 珈琲をドリッピング。豆の量は少し多めに(目安は1杯分18g)

ここで紹介する4つのレシピは、どれもアイスコーヒーをベースにしたメニューで、珈琲の味わいを存分に楽しめるものから、珈琲が脇役に回って、他の素材を引き立てるものまで様々。今までに味わったことのない美味しさを発見できるはずだ。

「ドリッピングコーヒーもいいですが、アレンジすることで、珈琲の楽しみ方はぐんと広がります。また、意外な組み合わせも美味しかったりするなど、自由度の高さも魅力です」と佐奈栄先生。

『佐奈栄先生に、とっておきのレシピを紹介してもらった。』

アレンジコーヒーの世界は自由で幅広い

PART 2

自宅でできる
アレンジアイス
コーヒーレシピ

コーヒー道具は、インテリアのひとつです

PART 3

珈琲道具は機能とデザインにこだわる

世の中には様々な道具があるが、珈琲道具ほど見た目にこだわったものがあるだろうか。もちろん、見た目だけでなく、珈琲を美味しく淹れるための機能を追求した結果でもあるから、珈琲道具は究極の機能美の結晶だと言ってもいい。中には、珈琲道具の中でもデザイン性、機能性の高いアイテムをセレクト。それらのデザインや佇まいは、仕舞わずにインテリアとして置いておきたいものばかり。生活に珈琲が欠かせなくなればなるほど、出さなければならぬ道具であることを考えれば、やっぱり見た目は大事だ。ちなみに、珈琲道具をこれから揃えるなら、まずはドリッパー、ドリップポット、サーバーの3種類を用意しよう。これがハンドドリップに必要な基本アイテム。他にドリップ直前に豆を挽くためのコーヒーマルがあれば完璧だ。



ステンレスの近しい味を抽出



仕舞わなくてもそのまま絵になる



豆挽きをもっと手軽にするミル



光沢感が魅力のクロームカラー

スタバ限定のカッパーカラー



木とガラスの曲線美フォルム



10

キッチンを明るく彩る新色ショコラカラー



約2年をかけてノズルを理想形に



ダイヤモンドカットが美味しさを生む



木の個性を生かしたデザイン



取っ手が無いスマートなサーバー

cafe style house

10
BALMUDA
BALMUDA
The Toaster

BALMUDAの名を一躍世に知らしめたトースターにも新色ショコラが登場。これさえあれば、最高の朝食をトーストと珈琲で。(¥24,732)

9
キーコーヒー
Noi ドリップ
マスターケトル

形状開発に約2年をかけて完成したノズル部によって、お湯を細く調整して注ぐことができ、誰でも安定した蒸らしが可能。(¥19,440)

8
カリタ
ウェーブドリッパー155

独特の波形が均等なドリップを可能にするウェーブフィルター専用のステンレス製ドリッパー。トロボグの三輪さんもオススメ。(¥2,808)

7
iwaki
コーヒーポット&
ドリッパーセット
(Barafu)

ドリッパーをフレームにのせて使用するインテリア性の高いアイテム。曲げ木を使用することで、空間での印象を和らげる。(¥32,400)

6
カリタ
スロー-G15 (AG)

一見、ミルには見えない個性的なデザインの電池式コーヒーグラインダー。電池式だからアウトドアにも持ち出せて便利。(¥10,260)

5
Noi
クリスタルドリッパー/
KEY コーヒーサーバー
500ml

ダイヤモンド形状により、湯がコーヒー粉へ均等に浸透する、まさに機能美といえるアイテム(ドリッパー¥594、サーバー¥1,620)

4
カリタ
WDG-185 角型セット

岐阜県の「根尾の森」は国内でも有数の豊かな森。その根尾の森の木の個性を生かしたウェーブシリーズのドリップセット(¥13,176)

3
キーコーヒー
Noi グラブサーバー

凸部は2重構造で、手に持っても熱さを感じにくい設計。コーヒーが冷めにくく、アロマが逃げずに美味しさを長持ちさせる。(¥2,160)

2
iwaki
ウォータードリップ
コーヒーサーバー
(Uhuru)

「コーヒーのある暮らし」をテーマに開発された、素材の曲線が美しい水出しコーヒーサーバー。ドリップ速度の調整も可能。(¥64,800)

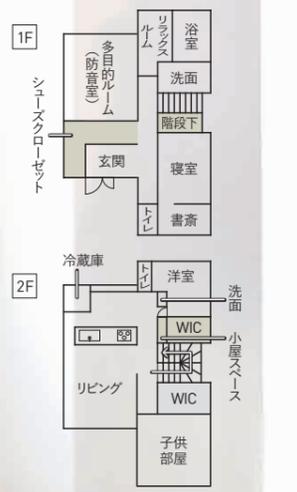
1
BALMUDA
BALMUDA The Pot

美しいデザインで人気の電気ケトルに新色クローム(¥17,172)と「スターバックス リザーブ®」限定カラーのカッパー(¥18,252)が登場

PLAN 4LDK
 AREA 埼玉県
 PEOPLE 父、母、長男、愛犬5匹

次の世代へ残せる
 安全な家を考えて時
 今のベストな選択は
 コンクリートでした

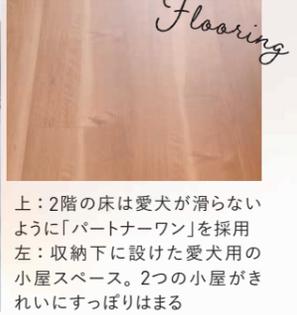
延床面積 133.73㎡ (40.37坪) 収納



今年6月に新居に越してきたTさんファミリー。もともと購入した都心の高層マンションに居を構えていたのだが、立地の良さもあって、駐車場代と管理費を合わせると月々にかかる金額は8万円を超えていた。「持ち家なのに毎月それだけかかるとなると、老後も含めて将来的にはどうなのか」と思っていましたというパパさん。

持ち家のマンションも無事買い手が付いたことで、戸建て購入を決意。その際に一番こだわったのは、コンクリート住宅であること。「地震なども考えて、後で後悔はしたくありません。災害から「家族を守りたい」という気持ちから、今選択できるベストがレスコハウスでした」。

レスコハウスのコンクリート住宅の特徴は安定した品質と強固な構造。使用されるコンクリートパネルは理想的な水分量、天候に左右されない工場生産で、183年の耐久性があるというデータもあるほど。「子どもの財産として残していきたい」というパパの希望にもぴったりだった。



上：2階の床は愛犬が滑らないように「パートナーワン」を採用
 左：収納下に設けた愛犬用の小屋スペース。2つの小屋がきれいにすっぽりはまる

滑らない床で元気に走り回れる



洗面台下は愛犬用のトイレスペースに。空間を無駄なく使える



左：トイレのインテリアにもこだわり、とても落ち着いた雰囲気
 右：寝室は奥の書斎スペースへとつながっている

LIVING

愛犬が駆け回る賑やかさも笑顔の元

THEATER

趣味の映画は壁掛け大画面で



担当：ヒノキヤレスコ さいたま新都心展示場 須田裕子
 デザイナー課 穴田悠磨
 以前に使われていた家具をそのまま使っていきたいということで、間取りは建築士を含めて相談しながら進めました。実際に入居されて、家具の配置や見せる収納の使い方など、ご要望の叶った家になり、とても感動しました。



東向きのTさんファミリーのマイホーム。晴れた日には太陽の光がさんと降り注ぐ

HOBBY



映画やゲームなど
自由に使える多目的ルーム

コンクリートの特性を生かした防音室なので、大音量でゲームや映画を楽しんでいるそう



中学1年生のD君は、庭にバスケットゴールを作ってもらいたいとのこと。庭もこれからいろいろ作っていく予定

完 成したマイホームは家族みんなの趣味が反映された特別な空間。映画好きなパパとアクセサリ作りが趣味のママ、そして息子さんはディズニーが大好きだという。それぞれが設計段階から自分の部屋の壁紙やフローリングを好みで選んでいった。「息子と私は結構すぐ

に決められたんですけど、ママは何度も何度もシヨールームに行っ
てはどれにしようか、かなり迷って
いましたね(笑)。
家族といえは忘れてはいけないの
が愛犬たち。2階には愛犬の小屋
を入られるスペースを設けたり、
フローリングを滑りにくく、傷が
付きにくい「パートナーワン」に
するなど、家族としての愛犬の住
み心地にも配慮した。「引越して
くる直前に子犬が生まれて、2匹
だった予定が5匹になったこと
で、私の部屋に小屋を追加で置か
なければいけなくなりました」と
計算外でした。ママは笑いながら
話す。
もうひとつTさんファミリーの家
つくりで特徴的なのは、前に

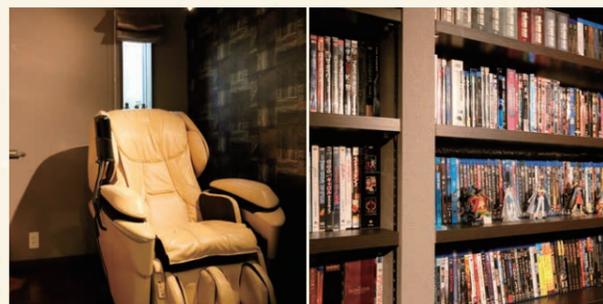
住んでいた家で使っていた大型の家具を生かすための間取りにしたということ。「建築士さんに実際に家具を測ってもらい、間取りを相談しながら決めていきました」というだけあって、それぞれの家具が絶妙なバランスで配置されている。マッサージルームを設けるといったアイデアもここで生まれたといい、まさに家族の趣味やライフスタイルを落とし込んだ理想のマイホームとなっている。



KID'S ROOM

大好きなディズニーグッズに囲まれて

自分で決めた壁紙とフローリングで、D君も満足な子ども部屋



左：風呂上がりや疲れた時に家族が利用するマッサージ専用のルーム 中：マッサージルームの収納棚には映画のBlu-rayやDVDがズラリと並ぶ 右：ママの趣味であるアクセサリ作りのための工房的なスペース



これから本格的に趣味のアクセサリ作り



すべての部屋が快適な気温だと、Z空調には家族みんなが大絶賛だという

Z kucho

SHOES CLOSET



Storage Space

玄関からつながりのあるシューズクローゼットはかなりの収納力



My HOME MY LIFE

ママの好みを反映したキッチン。これから料理もどんどん作っていきたいそう



KITCHEN

さあ、料理するぞ!!

大満足の家ができましたー!

子犬が生まれたことで、一気に大家族になったTさんファミリー。大きな家で良かったひと安心



Owner's Site

ヒノキヤグループのお客様向け会員制WEBサイトは、お客様ごとの住宅情報やメンテナンスの手引き、リフォーム・メンテナンスのガイド、住宅設備機器の取扱説明書のダウンロードページ、また、お客様限定リフォーム特典も、お知らせしております。ご覧いただくためには、会員登録(無料)が必要となりますので、まだお済みでない方はぜひお早めのご登録をお願いします。

<https://owners.hinokiya.jp>

※ご登録には「ログインID」(本誌をお送りした際の宛名シール右下に印字してある8桁の英数字)が必要となります。

▽オーナー様専用お問い合わせ先
ヒノキヤグループ 住まいのコンシェルジュデスク
TEL 0120-62-1118
E-Mail owner@hinokiya.jp



オーナーズサイトの登録はお済みですか

PRESENT 読者アンケート・プレゼント

本誌をご愛読いただき、まことにありがとうございます。2019年から誌面内容のさらなる充実を図るため、アンケート・プレゼントの申込みをWebフォームにいたしました。アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、合計6名様に、下記製品をプレゼントいたします。



3名様

◎富田佐奈栄先生 サイン入り
新版 おいしい珈琲を自宅で淹れる本(主婦の友社)

今号の特集でご協力いただいた、カフェ・キッチン(佐奈栄学園)の学園長、富田佐奈栄先生にサイン本をご用意いただきました。珈琲の基本テクニックからアレンジレシピ、アイテムの選び方まで、充実の一冊です。



3名様

◎たけだパーベキューさん サイン入り
最強!肉レシピ(池田書店)

今号でインタビューした日本で唯一のBBQ芸人、たけだパーベキューさんの著書、サイン入りをご用意しました。年間350日肉を焼くBBQ芸人の料理78品。この一冊で、お肉が美味しく焼けます。

ご応募は、下記URLもしくはQRコードからWebサイトにアクセスしお申込みください。

URL : <https://is.gd/Fvwsuh>
応募期限 : 2019年11月30日

当選の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



個人情報の取り扱いについて

お客様よりご提供いただきました個人情報は、(株)ヒノキヤグループが委託している(株)ディーエムリサーチセンター内で管理させていただきます。当該情報につきましては社外秘扱いとし、その取り扱いに際しましては漏えい等がないよう細心の注意を払い、皆様にご迷惑をおかけすることは一切ございません。個人情報は、本誌のお客様への発送、本誌に関するお客様へのご連絡および(株)ヒノキヤグループ内(今後開催予定のイベント・新サービスのご紹介など)の目的に限り利用させていただきます。ご案内を希望されない場合はhanavi@hinokiya.jpまでご連絡ください。個人情報につきましては、(株)ヒノキヤグループ及び関連会社からの業務委託先のみが取り扱い、その他の第三者には提供いたしません。お客様の個人情報に関する照会や訂正、追加、削除または利用停止について、および本件についてご不明な点がございましたら、hanavi@hinokiya.jpまでご連絡ください。ご連絡いただいた場合、(株)ヒノキヤグループにて合理的期間および範囲内で対応させていただきます。そのほか、(株)ヒノキヤグループにおける個人情報の取り扱いの詳細と個人情報保護の方針につきましては、<http://www.hinokiya-group.jp>をご覧ください。

NEWS 01

検家住宅初の平屋の展示場がオープン 2階建て展示場も同時オープンで 佐賀県初出店

(株)ヒノキヤグループは、佐賀県に検家住宅ブランドとして初めて展示場を出店しました。2019年7月27日にオープンした検家住宅佐賀展示場は、平屋と2階建ての2棟が併設されています。検家住宅として初めてとなる平屋の展示場は、自由設計のスマート・ワン カスタムで設計されており、24畳の広々としたLDKを中心に平屋ならではの開放的な間取りとなっています。親戚や仲間とのコミュニケーションが盛んな地域のコミュニティ特性にあわせ、LDKを囲むように小上がりになった和室やウッドデッキを配置し、多くの人が集える空間を提案しています。

スマート・ワンで設計された2階建ては、コミュニケーションブリッ



佐賀展示場
佐賀県佐賀市巨勢町牛島字二本松598-4

ジが中心となるような回遊性の高い住まいを提案しています。どちらの棟にもヒノキヤグループが提案する新時代冷暖システム『Z空調』が設置され、一年中、家のどこにいても快適な温度を体感することができます。

NEWS 02

日本アクアが『アクアモエン®』を販売開始 ゼネコン向け建築物断熱用吹付け 硬質ウレタンフォームを開発

(株)ヒノキヤグループのグループ会社である(株)日本アクアは、建築物断熱用吹付け硬質ウレタンフォーム『アクアモエン』を開発し、販売を開始しました。また、『アクアモエン』は2019年7月12日付で建築基準法に基づく不燃材料の規定に適合するものであることを国土交通大臣により認定されました。日本アクアは現場で発泡させるウレタンフォーム断熱材『アクアフォーム』を事業の核としており、戸建住宅吹付け断熱材の2018年のシェアは11%を超えました。現在は住宅だけでなくゼネコン各社が建設する大型建造物にも『アクアフォーム』のシリーズ製品が多く採用されています。この度開発された『アクアモエン』は、高い不燃性能を持つため建設現場で発生する溶接や溶断の火花に触れても着火しづらいので、火災事故の発生リスクが大幅に軽減されます。『アクアモエン』は断熱性能と不燃性能を併せ持つので1回の施工で完了することができ、工期を短縮することもできます。日本アクアは吹付けウレタンフォームの高い開発力と供給の実績を活かし、様々な市場ニーズに応える商品を提供してまいります。