

Hina-Navi

HAPPY LIFE NAVIGATION

VOL. 31
2020 WINTER

お家
暮らしを
満喫!

新しい生活様式のハッピーライフ術

パーティーレシピ〔特集〕
三世代レシピ〔人気連載〕

栗原心平



スペシャルインタビュー
リオデジャネイロオリンピック金メダリスト
高橋礼華

Happiness Ideas of
New Lifestyle

新型コロナウイルスの影響で、今までの生活様式が一変した2020年も残すところわずかとなりました。まだまだ予断を許さない状況ではありますが、少しでも気分を晴らして楽しいおうち時間を過ごせるように、特集は年末年始に家族みんなで取り組める「お料理」「リース作り」「けん玉」をご提案させていただきました。

お料理は三世代レシピを連載中の栗原心平さんから、みんなで食べれば心も体もほんわかあったまる和食のパーティー料理をご紹介します。材料も手間も手軽なリース作りは、冬の二大イベントであるクリスマスとお正月を彩ります。けん玉をご指南いただいたけん玉チャンピオンのエクストリームなスゴ技は、ヒノキヤグループのInstagramのIGTVでご覧いただけます。誌面と動画で練習したら、けん玉チャンピオンになれるかも!?

バトミントンで日本に初めてのオリンピック金メダルをもたらしたタカマツペアの高橋礼華さんが、引退直後にHa-Naviのインタビューにに応じてくださいました。厳しい競技の世界から少し離れて、“大好き過ぎる”お家の話と今後についてキュートな笑顔でお話いただきましたので、ぜひご一読ください。

『Ha-Navi』編集部一同

CONTENTS

04 [特別取材]

元バドミントン選手 高橋礼華 インタビュー

06 おうち暮らしを満喫!

新しい生活様式のハッピーライフ術

PART 01 栗原心平さんに教わるHAPPY PARTY RECIPE

PART 02 手作り雑貨で彩るクリスマスとお正月
世界にひとつだけのリース作り

PART 03 けん玉チャンピオンがコツを指南 けん玉認定に挑戦!

14 [連載] 栗原心平さんが伝える三世代レシピ

file.08 肉団子と白菜のお鍋

16 [連載] My HOME MY LIFE

夫婦二人と猫一匹

それぞれが居心地の良さを感じる家

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
高木篤 [STILTS]

EDITOR
山崎真由子／風間拓

PHOTOGRAPHER
牧野弘／小川賢一郎／寺澤太郎／熊坂勉

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>

ご挨拶

株式会社ヒノキヤグループは、2020年10月29日をもちまして

株式会社ヤマダホールディングスの連結子会社となりました。

あらゆる住宅に関する商品・サービスを取り扱うことで利便性を高め、お客様に安心してお任せい

ただける「ワンストップソリューションカンパニー」を掲げるヒノキヤグループにとって、ヤマダホールディ

ングスの掲げる家電とともに住宅や家具といった住環境に関わる商材をまとめて提案する「暮らしま

るごと」のコンセプトは、お客様の「住」に関するハードとソフトの課題解決を図る点で相通じ、経営

資源の相互補完・有効利用を緊密に行うことで当社グループの事業成長につながると判断し、

この度の資本提携に至りました。

具体的な取り組みの詳細につきましては両社で検討を進めておりますが、住宅オーナー様の生活を

より豊かに快適に過ごすための「暮らしまるごと」をご提案してまいります。

両社はグループのより一層の企業価値向上を図るため、ヒノキヤグループは株式の上場を維持し、

現在の企業文化や経営の自主性を維持することが適切と考えました。

お客様へ変わらぬ安心と、より良い商品・サービスをご提供するため、私も先頭に立ち、引き続き

ヒノキヤグループをリードしてまいります。

今後とも変わらぬご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

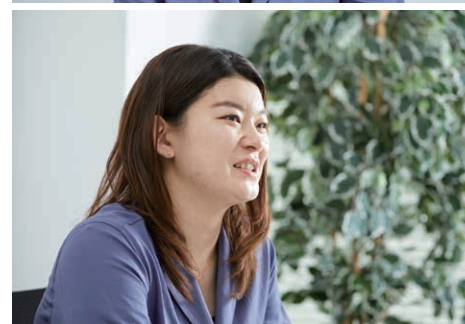


株式会社ヒノキヤグループ

代表取締役社長

近藤 昭

お笑い芸人さんと三代目 J SOUL BROTHERSが大好きだという高橋さん。ソファでお笑い番組やライブ映像を観るのが至福の時間だという



PROFILE

6歳で競技を始め、高校時代に1学年後輩の松友美佐紀さんとペアを組み、タカマツペアの愛称で親しまれた。2016年のリオデジャネイロオリンピックでは、女子ダブルスで日本のバドミントン史上初の金メダルを獲得。2020年に引退し、現在はラジオやナレーションなど幅広く活躍している

引退したばかりの高橋さんに、「大好き過ぎる」という自身の家について話を伺った



2016年、リオデジャネイロオリンピックのバドミントン女子ダブルス決勝。見事な逆転劇で金メダルを獲得した高橋礼華さん。タカマツペアの愛称で、日本中が大騒ぎしたのもまだ記憶に新しい。そして2020年8月、現役を引退。まだ引退発表から数ヶ月（2020年10月取材）、現在の心境を次のように語ってくれた。

「引退と同時に、プレッシャーや何かに追われる感覚というのもなくなくなったので、毎日すごく楽しく過ごせていただいています。いまはバドミントンがない生活にも

徐々に慣れてきたところですよ」という高橋さんだが、たしかに小学校時代からバドミントンは生活の中心だった。「オリンピックで金メダ

ルを取ることがバドミントン人生で一番の目標だったので、そのために何をしなければいけないか、どんなことを犠牲にしてバドミントンに集中しなければいけないのかを、自分なりに考えてきました」。

そんなアスリートとしての極度にストイックな一面を持ちながらも、じつはそれとはまったく正反對の一面も彼女は持ち合わせている。その正反對の一面を出せる場所が、家だった。海外遠征などで国外で過ごすことの多い現役時代でも、家は休息の場以上の特別な存在だったという。

で、せっかくなら広い部屋で、脚が伸ばせるバスタブなど、かなりこだわりました。自分の家というだけでこんなにリラックスできるんだ、というほど快適で、一時は『もう家から一歩も出たくない!』と思っていましたから（笑）。

長い寮生活から一変したということもあるのだけれど、まるで自分だけのお城を手に入れたかのように話す高橋さんの家に対する思いはかなりのもの。お気に入りのソファで、大好きなお笑い番組や、大ファンであるという三代目 J SOUL BROTHERSのライブ映像を観たり、毎日30分はお湯に浸かると決めているバスタイムが幸せを感じるひと時。「私は面倒くさがり屋なので、何か目的がないと家から出たいとも思わないんです。ぐうたらしてたら、『あれ、もう夕方だ。ヤバイ』

元バドミントン選手

高橋礼華

Former Badminton Player
TAKAHASHI AYAKA

最後に今後の目標について伺った。「テレビ番組で、オンラインですが、子どもたちにバドミントンを教える機会がありました。私の教え方によってバドミントンに興味を持ってくれたり、子どもたちの反応が嬉しくて。教えることは今後やっていきたいことのリストに入りました」。これからの人生の次なる目標を定めつつある彼女のスイッチが『オン』になった時、また大きなことを成し遂げてしまうのかもしれない。

私にとって家は
言葉には表せないほど
大好きな場所です

栗原心平さん
に教わる

HAPPY PARTY RECIPE



年末年始だからこそ、“ごちそう”でひと息つきたいもの。本誌連載でおなじみ、栗原心平さんにホームパーティにぴったりなメニューを教えていただきました。新しい一年も楽しく、おいしく過ごせますように。

ひと手間をかけた
ごちそうで、
おいしい時間を

“正統派和食”を 華やかに演出。

ニッポンノーマルな時代。ホームパーティのあり方も、従来とは異なってきました。ゲストをお招きして腕を振るうというスタイルは、今はちょっとお

預けですね。となれば、ごく親しい間柄……家族でのお食事をパーティスタイルに！ 家族の好きなもの、食べたものをあれこれ欲張ってつくるのも楽しいですが、
「テーマを決めてのメニュー構成。それを考える時間も楽しいものです。

今回のテーマは「和食」。こうした時勢ですから、しみじみと味わう、ホッとできる和みのメニューにしよう」
ということで、この4品を。主役のお鍋は、旬のせりを味わう「豚肉とせりのだししゃぶ」。お酒のおとも

には、しっかりと旨みが染み込んだ「しみしみ大根とろろ昆布のせ」、お子さまにも好評な「甘辛だれのブリバーグ」、そして、根菜の滋味が伝わる「たっぷり根菜のほうじ茶炊き込みごはん」で。素材のおいしさを堪能できるごちそうはいかが。

RECIPE.1

豚肉とせりの
だししゃぶ

RECIPE.2

たっぷり根菜の
ほうじ茶
炊き込みごはん

RECIPE.4

甘辛だれの
ブリバーグ

RECIPE.3

しみしみ大根
とろろ昆布のせ





RECIPE.3

しみしみ大根 とろろ昆布のせ



栗原
心平さんに
教わる

HAPPY PARTY RECIPE

◎材料（つくりやすい分量）
大根 600g
水 800～1200ml
酒 大さじ2

A
かつおだし 600ml
醤油 大さじ5
みりん 大さじ3
酒 大さじ2
砂糖 大さじ2

とろろ昆布 適量

◎つくり方

1. 大根は3cm厚さの輪切りにして皮をむき、厚手鍋に入れる。
大根がしっかりかぶるくらいの水、酒を加えて強火にかける。
2. 沸騰したら中火にして、蓋をせずにやわらかくなるまで茹でる。竹串がスッと刺さるくらいにやわらかくなったら、湯を捨てる。
3. 2の鍋にAを加え、中火にかける。
煮汁が沸いたら少しずらして蓋をし、弱火で20分ほど煮る。
4. 蓋をしっかりと、さらに弱火で20分ほど煮る。
蓋を外し、さらに弱火で10分ほど煮る。
焦げないように気をつけながら煮詰め、煮汁に少しとろみがついたら火を止める。
5. とろろ昆布をのせていただく。

※そのまゝ一晩置いて、大根に味を染み込ませるとさらにおいしい。

◎材料（4～5人分）

豚ロース肉
（しゃぶしゃぶ用） 適量
せり 1束
長ねぎ 2本

水 適量
だし昆布 10g
ゆず胡椒 適量

【つけだし汁】

A
だし汁（かつおと昆布の合わせだし） 800ml
酒 大さじ2
みりん 大さじ2
薄口醤油 大さじ2
塩 小さじ1と1/2

へぎゆず（ゆずの皮を小さくそいだもの） 適宜

◎つくり方

1. つけだし汁をつくる。
小鍋にAを入れ、中火で沸かす。塩が溶けてひと煮立ちしたら火を止める。器によそい、へぎゆずを散らす。
2. せりは5～6cmのざく切り、長ねぎは薄く斜め切りにする。
3. 土鍋に水、だし昆布を入れて中火で煮立てる。しっかりと沸いたら長ねぎ、豚肉、せりを加え、さっと煮る。
4. 3に火が通ったら、つけだし汁につけながらいただく。
好みでゆず胡椒をつけてもいい。

RECIPE.1

豚肉とせりの だししゃぶ



◎材料（4人分）
ブリの切り身 4切れ（正味350g）

A
生姜（すりおろし） 2片分
薄力粉 大さじ1
塩 小さじ1/3
黒胡椒 適量

サラダ油 大さじ1

【甘辛だれ】
みりん 100ml
酒 50ml
砂糖 大さじ1と1/2
醤油 50ml

青ねぎ（小口切り） 適量
青じそ（千切り） 適量
わさび 適量

◎つくり方

1. 甘辛だれをつくる。
小鍋にみりん、酒を入れて中火で煮詰める。
水分量が2/3になったら、砂糖を加えて混ぜる。
2. 砂糖が溶けたら醤油を加え、沸騰したら中弱火で3～4分ほど煮詰める。
軽くとろみがついたら火を止め、そのまま冷ます。
3. ブリは皮と骨を取り除く。細かく刻んでから包丁でたたき、ボウルに入れる。
Aを加えてよく混ぜ合わせ、4等分にして楕円形にまとめる。
4. フライパンにサラダ油を熱して3を並べ入れ、蓋をして中火で焼く。
焼き色がついたら返して両面を焼き、火が通ったら器に盛る。
5. 甘辛だれをかけ、青ねぎ、青じそ、わさびをのせる。

RECIPE.4

甘辛だれの ブリバーグ



◎材料（4～5人分）
米 2合
大豆
（茹でたもの） 100g
濃い目に淹れた
ほうじ茶 適量

A
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
薄口醤油 大さじ1/2
塩 小さじ1/2

れんこん 150g
にんじん 100g
干しいたけ 3～4個（20g）

B
かつおだし 100ml
醤油 大さじ3
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
干しいたけの戻し汁 大さじ1
砂糖 大さじ1/2

ごま油 大さじ1/2
絹さや 適量
黒炒りごま 適量

◎つくり方

1. 米は洗ってざるに上げておく。
2. Aとほうじ茶を合わせて360mlに計量する。
3. 炊飯器に1と2、大豆を入れて炊く。炊き上がったら、全体をさっくりと混ぜておく。
4. れんこん、にんじんはそれぞれ2mm厚さのいちょう切りにし、れんこんは水にさらす。干しいたけはぬるま湯で戻し、薄切りにする。
5. フライパンにごま油を熱し、4を加えて中強火で炒める。油が回ったらBを加え、落し蓋をして中弱火で煮含める。
6. 野菜に火が通ったら落し蓋を取り、強火にして汁気を飛ばすように炒める。
7. 3に6を入れてさっくりと混ぜ合わせ、器に盛る。さっと茹でて、千切りにした絹さや、黒炒りごまを散らす。

RECIPE.2

たっぷり根菜の ほうじ茶 炊き込みごはん



手作り雑貨で彩るクリスマスとお正月

世界にひとつだけの
リース作り

Cui Cui.

キュイキュイ

<http://cui-cui-works.com/>

Cui Cui.



イラストレーターのおくむらさーこ、フラワーデコレーターのシラカワエリコの2人によるアート制作ユニット。こどもや大人向けのワークショップから、装花・空間スタイリングなど幅広く活動中。

木の実を使った
ナチュラルな
雰囲気のリース

HAPPY
HOLIDAYS!

- ①リース台
- ②麻ひも
- ③画用紙とペン
- ④ワイヤー（5cmほど）※メッセージカード・木の実用
- ⑤巻きワイヤー
- ⑥木の実類（コットン、どんぐり、モミジバフウ、ハスの実など）
- ⑦グルーガンとグルー
- ⑧グリーン類（コニファー、ユーカリなど）
- ⑨ニッパーとはさみ（花ばさみ、クラフトはさみ）

コニファーやユーカリなどのグリーンをベースに、かわいい木の実類をちりばめたナチュラル感あふれるクリスマスリース。もし、もらったお花などがあれば、ドライフラワーにして材料に使用するなどアレンジもオススメ。

クリスマスリースの作り方

1.



リース台の裏のつるに麻ひもを通し、ひとつ結びにしてフックを作る。そこから5cmほどの場所に巻きワイヤーをくりつける。

2.



グリーン類を5〜6cmほどの長さに切って、リースの表面に仮置きする。

3.



仮置きしたグリーンをリースの外側にずらして置き、そこから数本ずつ束ねてリース台に置き、根元をワイヤーで3回巻く。ワイヤーで巻いた部分を隠すように、一定方向に少しずつずらしながら同じ工程をくりかえす。

4.



画用紙を好きな形に切ってメッセージを書き、グルーガンでワイヤーをつける。

5.



木の実にグルーガンでワイヤーをつける。

6.



ワイヤーをつけた画用紙や木の実を、リースに巻いたワイヤーに差し込んで飾りつける。

New Year's Day

身近な材料でアレンジも
楽しい手作りのリース

年の瀬の足音がどんどん大きくなってくるこの頃、新たな年を気持ち良く迎えるために挑戦したいのが、リース作り。市販のリースもいろいろ、手作りのリースの魅力は何といっても世界でたった一つ、自分だけのオリジナルだということ。今回、リースの作り方を教えてくれたのは、アート制作ユニット『Cui Cui.』のひとり。クリスマスリースもお正月飾りも、たとえば拾ったどんぐりや、庭で育てた植物をドライフラワーにして材料にするなど、身近なもので自分なりにアレンジするのもおすすめです。今回は、シラカワエリコさん。リース台やしめ縄は100円ショップでも扱っているそう。年末のせわしない時期にこそ、ちよつと優雅で贅沢な創作時間を楽しんでみては？

お正月飾りの作り方

1.



紅白の水引の色の境目を持ち、赤で小さめの輪、白で大きめの輪をつくる。

2.



長く残った白の水引を折り返すようにして小さな輪をつくる。

3.



ほどけないよう頂点をワイヤーできつく縛る。

4.



3のワイヤーでしめ縄の頂点を挟んで捻り、固定する。

5.



ワイヤーを2本いっしょに折り返して輪を作り、壁にかけるフックにする。

オリジナルの
お正月飾りで
歳神様を
お迎え

ウラジロや松ぼっくりなどを使った、おめでたい雰囲気たっぷりのお正月飾り。材料がなければもちろん代用もOK。これを機に毎年お正月飾りは手作りして、新しい歳神様を迎えるなんていう素敵な習慣を始めてはいかが？

8.



ウラジロ、ソーラーローズ、その他のパーツの順でグルーガンで飾りつける。最後に3枚の和紙の端をのりで貼ってつなげ、飾りつけた木の実の間に差し込むようにグルーガンでつける。

7.



6の水引と同様にしめ縄に固定する。

6.



松ぼっくりのすき間にワイヤーをかけてねじる。

けん玉チャンピオンがコツを指南



畑中 卓
Hatanaka Taku

数々の国内大会で優勝し、2015年には世界大会でも優勝するなど日本を代表するけん玉プレーヤー。派手なプレーとは裏腹に、子どもへの指導を中心に、けん玉普及にも力を入れる。

けん玉認定に挑戦!

Let's Challenge Kendama Nintei!

けん玉の基本3つのポイント

Point 03

手よりも膝を使う



膝を曲げながら玉を下げ、膝を伸ばす反動で玉を宙に上げる

Point 02

目線は玉の糸穴



「とめけん」では、玉の中心である糸穴をそのまま真っすぐ上げるイメージが重要

Point 01

基本の持ち方は4種類



「ひこうき」をする時は、親指、人差し指、中指で、玉の赤道部分を持つ

「ろうそく」をする時は、けん先を下にして、親指、人差し指、中指で持つ

「とめけん」をする時は、人差し指と親指でけんをつまむように持つ

親指と人差し指でけんをはさみ、中指、薬指、小指を皿にかけて持つのが基本

けん玉認定

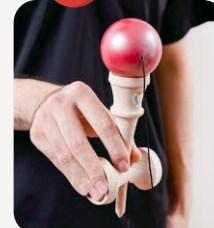
まずは腕試しの基本技に挑戦!

7級 ろうそく



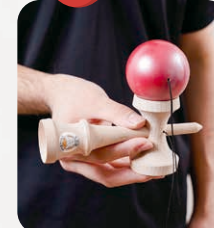
けん先を持った状態で、玉を下ろした状態から、中皿に玉を乗せられれば成功

8級 中皿



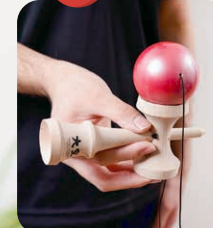
玉を下ろした状態から、けん玉の下部にある中皿に玉を乗せられれば成功

9級 小皿



玉を下ろした状態から、大皿の反対側にある小皿の上に玉を乗せられれば成功

10級 大皿



玉を下ろした状態から、一番大きな大皿に玉を乗せられれば成功

ここから難易度UPの大技に挑戦!

けん玉認定

4級 ふりけん



膝を落としながら玉を離し、振り子の原理で玉を振る

5級 ひこうき



膝を落としながらけんを離し、振り子の原理でけんを振る

6級 とめけん



膝を使って下ろした玉を上へ引き上げる。その際目線は玉の糸穴



玉が体から一番遠くなったタイミングでけんを持つ手を手前に軽く引く



けんが体から一番遠くなったタイミングで玉を持つ手を手前に軽く引く



落ちてくる玉の真下にけん先が来るようにして膝を使い玉を受ける



戻ってきた玉を常に目線ながら、けん先で玉を受ける



膝を曲げながら落ちてきたけんを玉の穴で受ける

チャンピオンのワザを動画でCHECK!



他の技も紹介しているので、畑中さんの超絶技巧をぜひ動画で

今回は国内大会の優勝は数知れず、海外でも活躍する日本を代表するトッププレーヤーの畑中卓さんにけん玉のコツを教わってみました。「手だけでなく、体全体を使うことがポイント。特に脚の曲げ伸ばしを利用することで、玉を宙に上げたり、落下の衝撃を和らげることもできます」とは畑中さん。けん玉が苦手な子どもでも、まわりに教えてあげる人がいれば、どんどん上達していくらしい。畑中さんのアドバイスを読みながら、家族みんなで日本けん玉協会が認定する級位のワザに挑戦してみよう。

フランスのけん玉

ドイツのけん玉

鹿の角けん玉レプリカ

公益社団法人
日本けん玉協会
<https://kendama.or.jp/>

フランスのけん玉

メキシコのけん玉

世界で人気のけん玉に
今あらためて挑戦しよう

多くの人が一度は子ども時代に遊んだはずの『けん玉』。日本人にとっても馴染みが深いけん玉は、じつはフランス発祥という説が有力。日本に伝わり、現在のけん玉の形状になったのだけれど、おもしろいのは日本のけん玉が『KENDAMA』として今世界で人気になっているということ。特にアメリカのストリートカルチャーで人気を集め、そのパフォーマンスはもはやエクストリームスポーツそのもの。

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。



料理家
栗原心平

くりはらしんべい／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。著書多数。10月に最新刊『おいしい酒肴〈おつまみ〉は白飯にも合う。』（平凡社）を刊行した。公式YouTube「ごちそうさまチャンネル」配信中。

file.08

肉団子と白菜のお鍋

材料
(4人分)

肉団子

豚ひき肉……………300g
玉ねぎ(みじん切り)……1/2個分(100g)
しいたけ(みじん切り)……4個分(50g)
生姜(みじん切り)………1片分
たまご……………1個

薄力粉……………大さじ1
塩……………小さじ1
黒胡椒……………適量

白菜……………250g
春雨……………90g
水……………700ml
鶏がらスープの素(ペースト)……………大さじ1/2
酒……………大さじ1

塩……………小さじ1/2
黒胡椒……………適量
青ねぎ(小口切り)……適宜



3



4



5



6



準備



2



3



4

準備

玉ねぎ、しいたけ、生姜をみじん切りにする。

作り方

- 1 ボウルに肉団子の材料すべてを入れて、粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 2 白菜は2cm幅に切る。鍋に湯(分量外)を沸かし、春雨を茹でる(時間は袋の表示を参考に)。ざるに上げ、水気をよくきる。
- 3 鍋に水、鶏がらスープの素を入れて火にかける。沸いたら、1を9等分にして、丸めて鍋に入れる。ふたたび沸いたら、中火にして蓋をし、8分ほど煮る。
- 4 白菜を加え、5分ほど煮たら、酒、塩を入れて混ぜ、春雨を入れる。
- 5 ひと煮立ちしたら黒胡椒をふり、青ねぎを散らしていただく。

寒い季節ともなれば、あったか
お鍋を囲みたくなるもの。世の
中にさまざまなお鍋レシピがある
なか、心平さんが小さいときから
親しんできたのが、この「肉団子
と白菜のお鍋」。

「昔も今も家族みんなが大好
きな、おかずとしても、スープと
してもおいしくいただけるレシピ
です。今回は豚ですが、父が鴨
肉を好きだったので、うちではよ
く、鴨肉団子バージョンも登場し
ましたね」

……というように、肉団子の
お肉は、豚でも鴨でも鶏でもオー
ケー。みじん切りした玉ねぎ&
しいたけ&生姜がアクセントに
なっておいしく、満足感ある食べ
応え。しっかりと煮ることで、旨
みがスープに行き渡る。

大きな肉団子を崩しながら、
とろとろの白菜、すりとした
口当たりの春雨を頬張れば、ほっ
こりやさしい気持ちになること
請け合いだ。お鍋の名脇役は、
たっぷりの黒胡椒。こちらも父・
栗原玲児さん好み。お鍋は家族
の幸せの象徴なんだなあと、し
みじみ伝わる。

栗原家の
冬の定番お鍋



収納力たっぷりの
キッチンで常にスッキリ



KITCHEN

キッチン横のパントリーのおかげで、収納スペースに余裕を生んでいる。小さな小物もケースで小分け収納。



DINING

今年の5月にやってきた猫の
ゆづる君はいつも二人のそ
ばでリラックス。すでにこの
家の主の雰囲気を漂わせる。

明るい光が差し込む
穏やかな空間

羽生市から、
このステキなお家に
やってきたゆづるです！



MAKEROOM



椅子に座ってメイクができる
洗面台は、家を建てる際に
奥さんがこだわったポイント。

SHOSAI



旦那さんの書斎は、猫に邪
魔されながらも、リモート
ワークの主戦場として活躍。



旦那さんは
屋根の形にも
こだわった！

でも暮らし
に比べ、と
ても快適
だった。

もともと住んでいたアパートからの
引っ越し先を探している当時は、
マイホームを購入するなんて考え
てもいなかった。たまたま展示場
でも見学してみようか、というこ
とになり、二件目に見学したヒノ
キヤで心が動いた。「営業の山
倉さんの話を聞いているうちに、
買ってもいいかな、という気持ち
になってきて、後で夫に聞いたら
「アリだねー」と。そこからはお
金をどうしようか、というより具
体的な話になっていきました」と
奥さん。

そして2019年の1月、マイ
ホームが完成。自分たちで考え
た間取りやインテリア空間、そし
て二人ではまだちょっと持て余す
ほどの広さなど、すべてがそれま

夫 夫婦ふたりで陽当たりのいい
部屋でのんびり過ごす
ひと時。そこにはいつもちよん
と匹の猫。今年の5月にやって
きた、この猫の名前はゆづる君。
早くもまるでこの家の主のよう
な佇まいだ。
「もともとペットを飼うというこ
とは考えてなかったんですが、こ
の家に引っ越して一年くらい経っ
た頃、なんだか急にペットが欲し
いなと思うようになりました」と
いう奥さん。犬がいいが、それと
も猫が……。夫婦で相談した結
果、保護猫を引き取って飼うこ
とに決めた。
これまで考えてもいなかったこ
とでも、一度アイデアが浮かぶと
決断から行動まで早いのがOさん
夫妻の特徴ともいえる。このマイ
ホームに関してもそうだ。もと

My HOME MY LIFE

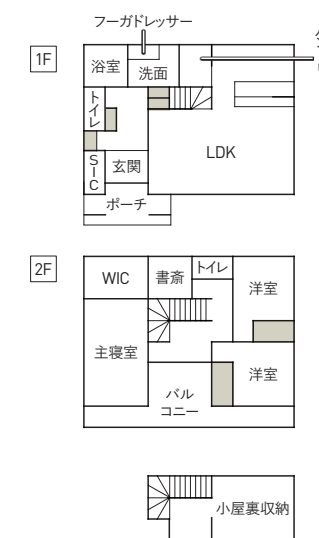
PLAN
4LDK

AREA
千葉県

PEOPLE
夫、妻、猫

夫婦二人と猫一匹
それぞれが居心地の
良さを感じる家

延床面積 110.12㎡ (33.25坪) 収納



担当：(株) 松家住宅
流山おおたかの森展示場
山倉 輝雄

お二人がこだわられた間取りはとて
も機能的で、奥様のインテリアセン
スがステキだなと改めて思いまし
た。ステイホーム期間中も快適に過
ごせたというお話を聞かせていた
だき、かわいい家族も迎えられた新
しい暮らしのお手伝いできたこと
がとてもうれしいです。

LIVING

奥さんセレクトの落ち着いた雰囲気の壁紙は、トイレや書斎とも統一。広々としたソファは家族みんながリラックスできる場所。

インテリアの配色は奥さんが担当した



マイホームを建てるにあたり、Oさん夫妻には、それぞれこだわりたいポイントがあった。せっかく戸建てにするなら、狭くてもいいから書斎が欲しいというのは、設計当初からの旦那さんの意見。「今年はコロナ禍ということで在宅勤務が増えたこともあって、書斎のありがたみをさらに実感しています」と旦那さん。以前のアパートでは持ち帰りの

仕事はすべてリビングで行っていたことを考えると、生活と仕事をしっかり線引きできる書斎の存在は、気持ちの切り替えや仕事の集中力にもつながっている。また、何よりも優先させて収納スペースにこだわったというのは奥さんの方。「キッチンウォールキャビはもちろん、パントリーも用意してもらったので、以前のアパートに比べて格段に収納力がアップしました。以前はどうしてもモノであふれてしまっていたのが、今は見えるところはいつでもスッキリ。収納スペースに余裕があるから、急にお客さんが来るときなどは、最悪隠してしまえば何とかなります（笑）。そもそもモノが散らからないことで、スペースが広がったのにも関わらず、今の方が普段の掃除もラクになったという。もうひとつ奥さんがこだわったのが、洗面台で椅子が使えるということ。毎朝、大きな鏡を見ながらゆったりと座ってメイクができるので、とても気に入っているのだそう。この洗面台スペースも、Z空調のおかげで夏は涼しく冬は暖かいため、快適に朝の支度ができる。

ここまでは二人のこだわり。小屋裏だったり、階段下スペースなどは、今後生まれてくる子どもたちのためのこだわりだ。「子どもだったらきっと楽しいだろうなって考えて、今の形にしました」という奥さん。今は贅沢にも猫部屋となっている二階の部屋が子ども部屋として使われるのが楽しみだ。



賃貸ではなく、マイホームを建てるという大きな決断は大正解だったと語るOさん夫妻。

UNDERSTAIRS

将来の子どもがきっと喜んでくれるの思いで作った階段下のスペース。そんな想像もまた楽しい。

BALCONY

以前は旦那さんの喫煙場所として使われていたバルコニー。禁煙してからは、時々ひなたぼっこをしている。

マイホームにして大正解でした！



3年前には、まさかマイホームを建てて、猫を飼っているなんて想像もしていなかったOさん夫妻。でも、自分たちの選択が間違いではなかったことを実感する日々を送る。



奥さんが趣味で習い始めたドライフラワーは、玄関を中心にインテリアのアクセントにも。

DRIED FLOWER

ATTIC

収納を優先して考えたら小屋裏という選択になった。ちょっと落ち着いた空間としても気に入っているそう。



隠れ家的な収納スペース



TRAINING ROOM

トレーニング機器は、コロナ禍の自粛生活での運動不足解消にも役立ってくれた。



Z-KUCHO

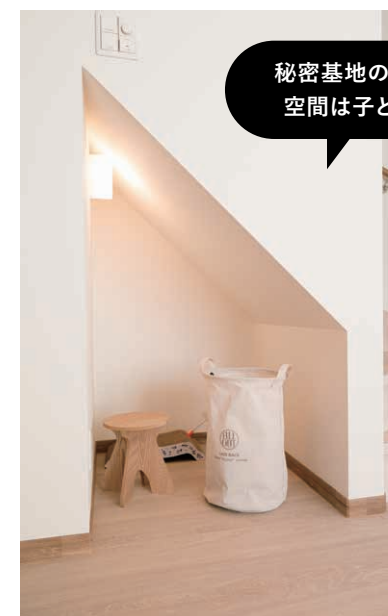
家全体がいつも快適な温度に保たれていることに感動したという。



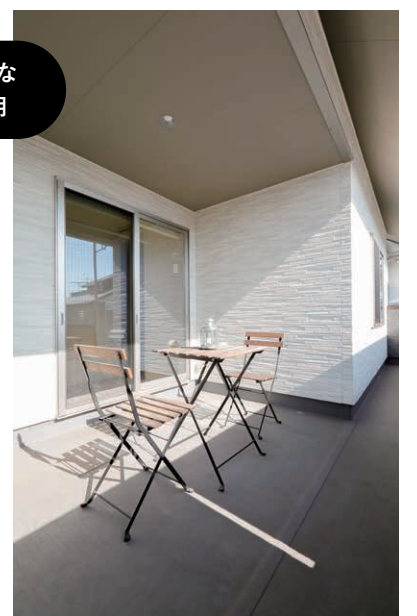
この家の主役の座はまだゆづる君

KIDSROOM

将来の子ども用の部屋として考えているが、今は完全にゆづる君専用部屋となっている。



秘密基地のような空間は子ども用



『高性能フィルター』が グレードアップ!

使用期間が
延びてさらに
お手頃価格に。

24時間換気システム「ココチE(イー)」・空調革命「Z空調」対応の
『高性能フィルター』をより使いやすく製品改良いたしました。
使用目安期間が従来品の倍となる6ヵ月となり、価格も大幅プライス
ダウンでお買い求めいただきやすくなりました。高性能フィルターは
ヒノキヤネットストアにてお買い求めいただけます。

1枚

販売価格
5,775円(税込)+送料
※改定前価格12,650円(税込)

5枚
セット

販売価格
27,500円(税込)+送料
※改定前価格59,510円(税込)

ヒノキヤネットストア
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/hinokiyanetstore/>



つらい花粉に。

交換目安 **6ヶ月**

高性能フィルター

NEW
使用期間が延びて
更にプライス
ダウン!

花粉 99.9%
ブロック

PM2.5 89%
ブロック

星野陸也選手、 フジサンケイクラシックで優勝!

ヒノキヤグループがスポンサーする男子プロゴルファー
の星野陸也選手が、9月6日(日)開催の「フジサンケイ
クラシック」で優勝しました。新型コロナウイルスの影響で男
子ゴルフでは約8ヵ月ぶりのツアー再会となった今季国内
初戦となりましたが、プレーオフを3ホール目で制し、2年ぶ
り2度目の大会制覇を果たしました。



Owner's Site

オーナーズサイトの 登録はお済みですか

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



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。誌
面内容のさらなる充実を図るため、アンケートのご協力をお
願い致します。アンケートにご協力いただいた方の中から
抽選で、合計8名様に、下記製品をプレゼントいたします。



2
名様

平凡社/おいしい酒肴(おつまみ)は白飯にも合う。

「おいしいおつまみはお酒だけでなく、白いごはんにも合うよね」そんな、栗原心平さんのひと言から生まれた「二刀流」レシピです。レシピのカテゴリは全5種・55メニュー。Ha-Navi読者のためのサイン付き!



3
名様

世界文化社/モンスター列車
しゅーしゅー

本誌の表紙イラストを手掛ける、かげやましゅんさん(絵)の新作絵本。人気のおそびうた「モンスター列車 しゅーしゅー」をモチーフにした読んで歌って楽しめるおはなしです。文・原案/鈴木翼 原案/福田翔 絵/かげやましゅん



3
名様

日本けん玉協会認定
競技用けん玉

山形工房「大空」シリーズから、ヒノキヤグループのカラーに合わせたオレンジけん玉をプレゼント。このけん玉で、日本けん玉協会の認定にチャレンジしてみましょう。

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/C3o11D> 応募期限: 2021年2月28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。