

紅葉が楽しみですね～



はまホーム NEWS

MT様邸 ☆祝完成☆



春から工事をしておりましたMT様邸が9月末に完成し、無事にお引渡しをする事が出来ました！外観は和モダンな造りで、室内はカッコいい！施主様のセンスが光るお家です♪
静かな環境で、家族との憩いの空間を大切に考えた素敵なお家になりました(^^♪

家のリフォーム まずはメンテナンスから

大切なお家でながく住む為には、お家のメンテナンスは欠かせません。そろそろリフォームかな？と思う時は老朽化であったり、気分を変えたいから、などなどですが、リフォームを行わないとどうなるか？耐用年数よりも早く使用できなくなる事があります。あくまで目安ですが、築年数ごとにチェックを行った方が良い箇所をまとめました。

- ・新築～5年 ベランダの塗装、給排水管の点検、トイレのチェック、床のワックス、襖、障子、畳の張替
- ・5年～10年 瓦の点検、給排水の清掃、家の土台部分の点検、浴室ドアの点検、コンロやシステムキッチン、食洗器の点検、給湯器の点検又は交換
- ・10年～15年 屋根の劣化確認、金属板屋根の張替、雨樋の修理、補修、外壁の塗替、トイレ、キッチン、洗面所などの水回りの修理、補修、漆喰の壁の塗替
- ・15年～20年 屋根の塗替、外壁の張替、雨樋の交換、建具の交換、床の張替、システムバス、キッチン、トイレ、洗面所の交換
- ・20年～30年 屋根の葺替、外壁の張替、ブロック塀の補強、建物の基礎部分の補修、玄関扉、窓の修理又は交換、給排水の交換

リフォームは必ず行うことになりますが、定期的に点検、メンテナンスをする事でリフォームの規模を小さくしたり、金額を抑えらる事に繋がります。

10月のれしぴ



高知県四万十市にお住いの「四万十みやちゃん」さんの
素敵なお料理ブログからレシピをご紹介します♪
四万十住人の簡単料理ブログ
<http://shimanto-miyachan.blog.jp/>

焦がしにんにくがくせになる！ アボガドとえびのブルスケッタ

こんがり加熱調理したにんにくは、香りたつ香ばしさと旨味がたまりませんね(^^♪焦がしにんにくを少し加えるだけで、美味しさがグレードアップします！今回は、トーストしたバケットに焦がしにんにくを塗り、エビやアボガドを和えたものをトッピングしたブルスケッタをご紹介します♡
焦がしにんにくがあとをひく美味しさです♪

◆材料 (2人分)

- ・プチトマト 2個 A
- ・むきエビ 3~4尾 ・オリーブオイル 大さじ 1/2
- ・アボガド 1/2個 ・塩・あらびき黒コショウ 適量
- ・バケット 6切程度
- ・ハウス焦がしにんにく 適量バケット1切れにつき小さじ 1/4程度

◆作り方

- ①プチトマトは4等分に切り、むきエビは茹でて1cm幅程度にカットする。アボガドは1cm角程度に切る。
- ②①をAで和える。
- ③バケットはトーストし、焦がしにんにくを塗り②をのせる。
お好みであらびき黒コショウを更にトッピングする。



建築中の家の事や
日々の出来事など
語ります

濱田工務店の Facebook

MT様邸の新築工事が全てが完成いたしました。MT様が選ばれた素晴らしい品物の数々本当に素晴らしいセンスと感性です。MT様独自のセンスで選ばれた全ての材の数々が素敵なお家にはとがりました。素晴らしいですね。
長年に亘る経験がもたらした素晴らしいお家です。プロが顔負けしやうですよ。素晴らしい癒しの空間が出来上がり、ご家族様が健康で健やかに笑顔が絶えない素敵なお家に永く暮らせます様願っております。後もうひと踏ん張りですね。お引渡しが終わりましたら、お引っ越しをして頂いて、これからが本当のお付き合いが始まります。永くのお付き合いを賜りますようお願いいたします。・・・はい



なるべく毎日更新中！ [Http://hama-home.jp/wp/](http://hama-home.jp/wp/)

2019年10月 建築吉日カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
		01 大安 建築吉日 (ひらく)	02 赤口	03 先勝 建築吉日 (たつ)	04 友引	05 先負 建築吉日 (みつ)
06 仏滅 建築吉日 (たいら)	07 大安	08 赤口 建築吉日 (さだん)	09 先勝	10 友引	11 先負	12 仏滅
13 大安	14 体育の日 建築吉日 (ひらく)	15 先勝	16 友引 建築吉日 (たつ)	17 先負	18 仏滅 建築吉日 (みつ)	19 大安 建築吉日 (たいら)
20 赤口 建築吉日 (さだん)	21 先勝	22 友引	23 先負	24 仏滅	25 大安	26 赤口 建築吉日 (ひらく)
27 先勝	28 仏滅 建築吉日 (たつ)	29 大安	30 赤口 建築吉日 (みつ)	31 先勝		

※祝日は法律の改正により変更になる場合があります。

地鎮祭や上棟式、お引越しの
スケジュール立てに
参考までにご活用下さい。

『たつ』 開店、移転、柱立て、棟上げ、新規事の開始など、すべてに大吉。
『みつ』 建築、移転、開店、祝いごと、すべて吉。
『たいら』 地固め、柱立て、祝いごと、すべて円満。
『さだん』 建築、移転、開店、新規事の開始など、すべて吉。
『なる』 新規事の開始は、吉。
『ひらく』 建築、移転、開店、すべて吉。

伝統の日本建築

日本各地には、歴史的価値のある優美な建物が沢山あります。世界遺産や国宝に指定されている神社、寺院も有名で日本古来の木造建築は独自の様式美を放っています。神社と寺院では様々な違いがあるのですが、一目でわかる違いは「屋根」です。

寺院建築は中国大陸から伝来した由来から、同じく大陸由来の瓦による屋根が大きな特徴です。中世以降は寺院の建築様式が多様化して、瓦だけでなく銅屋根の重厚感ある仕様の屋根も取り入れられています。対して神社は、茅(かや)、檜(ひわだ)、柿(こけら:ヒノキ板を薄くはいだ板)など、自然由来の材料で屋根が作られ、現在もその影響は色濃く残っています。寺院に比べシンプルではありますが、表面は屋根材が細かく緻密に形成されています。また、神社屋根の特徴として千木(ちぎ)、堅魚木(かつおぎ)があげられます。

2018 年に、はまホームでは、永安寺様の東屋の新設工事をさせて頂きました。東屋は庭園や公園などに設けられた、基本4本柱で壁もなく屋根だけが設置された、休憩用などに利用される建物です。柱から下地の全てにヒノキを使用しており、屋根は二重の銅板葺きの葺甲屋根です。



地表に出ているのは、さや管です、このさや管は地下に1m50cm埋まっています耐震性を保っています。



☆完成☆



他に日本建築の主な屋根として【本瓦葺き】平瓦と丸瓦を交互に組み合わせる。お寺や神社の多くはこの工法で、本葺きと呼ばれています。

【反り屋根】別名てり屋根と言われ、神社や寺院はこの工法の屋根が一般的です。施工も修理も高い技術力が必要とされ、美しい曲線を出すために、のし瓦を調整しなくてはなりません。

【むくり屋根】日本独自に発展してきた屋根の建築様式で、反り屋根が格式や荘厳を表現しているのに対してむくり屋根は低姿勢、丁寧さを表現しています。丸みを帯びた美しい外観です。

ふら～り
温泉旅

☆秋の特別号☆ 秋の京都

vol.7

日本の四季の中でも、秋の紅葉が一番美しい♪と思われる方も多いのではないのでしょうか？(^^)中でも京都は日本を代表する紅葉名所で、国内は勿論、世界各国からの観光客が多いところですよ。紅葉の美しさは、京都に限らず日本は落葉広葉樹の種類が多く、モミジなど真っ赤に色付く木も多くて、日本建築との調和の美しさから、日本の紅葉が海外から高い人気を得ているのかもしれない。

今月の温泉旅は京都の嵐山をご紹介します(^^)。嵐山は平安時代から桜と紅葉の名所として知られており、古くからたいへん雅な地として人気が高く、与謝野晶子や藤原定家などの和歌でも嵐山が登場します。また嵐山の地名は、日本書紀によると、487年に月読尊(つくよみのみこと)からのご神託により、宇田荒洲田(うらあすだ)の地を奉ったとされています。この(うらあすだ)にある山である為「あす山」となり「あらし山」となったと言われています。また一説には山桜や紅葉を吹き散らす嵐を起す山から「嵐山」となったという叙情的な説もあります。

嵐山のシンボルともいえる渡月橋は、834年～848年に平安時代前期の真言宗の僧の道昌が架橋したのが始まりとされていて、その後、戦国時代から江戸時代初期にかけて活躍した角倉了以が現在の位置に橋を架けたと伝えられています。現在の渡ることが出来る橋は、1934年に完成したもので、橋脚と橋桁は鉄筋コンクリート製となっていますが、欄干部分は風景に合わせ、木造となっています。

紅葉の名所といえば嵐山、そして嵐山といえば渡月橋！嵐山をバックにした渡月橋は何とも優雅です。嵐電嵐山駅から徒歩圏内の桂川沿いの美しい景色を存分に鑑賞し、夜はゆったりとした湯質の嵐山温泉で疲れた脚を癒して、お腹は京料理で満たされる、そんな素敵な京都へお出かけになってください♪



豆まめ情報



10月1日から軽減税率が実施されました。スーパーマーケットには、消費税率8%のままの商品と、10%の商品が並ぶことになります。軽減税率適応品目については消費税が8%に据え置かれ、この措置は経過措置という位置づけですが、国税局はいつまで行うのか？社会情勢がどのようになったら終了するのか、については言及していません。
慣れるまで何が8%で何が10%か混乱してしまいそうですが、参考にしてみてください♪

Check！キャッシュレスによるポイント還元も最大購入額の5%のポイントが付与されます。
お手持ちのクレジットカード、電子マネー、QRコード決済等をご確認ください!(^^)!

期間 2019年10月1日～9か月間

8% (軽減税率)

【飲食料品】 米、野菜、精肉、鮮魚、乳製品、パン類、菓子類、食用の氷、ミネラルウォーター、甘酒、ノンアルコールビール、甘酒、みりん風調味料
【飲食料品の譲渡】 テイクアウト、出前、学校給食、老人ホームなどでの食事、果物狩りでの果物の購入、ホテルや旅館の客室冷蔵庫の飲料
【新聞の譲渡】 週2回以上発行される定期購読の新聞

10% (標準税率)

【飲食料品に該当しない】 家畜用動物、観賞用の魚、保存用の氷、ドライアイス、水道水、酒類、みりん
【飲食料品の譲渡に該当しない】 レストラン等の外食社員食堂、学生食堂での食事、ホテルのルームサービス、果物狩りで収穫した果物の園内での飲食
【新聞の譲渡に該当しない】 電子版の新聞、コンビニ等で販売される新聞