



お客様とおうちでつながる未来を願い



都市部の住まいでも、開放的な空間を！

～工夫次第で快適な住まいは実現します～

都市部での住宅建築は、敷地形状によっては、北側斜線制限や、道路斜線制限など、様々な条件をクリアすることが求められます。理想のライフスタイルを実現するために、都市型住宅のプランニングには知恵と工夫が重要です。

リビングから続く開放的なバルコニーは、外部からの視線が比較的に気にならない方向に配置して、風通しや日当たりを確保することができます。天気の良いお休みの日には、バルコニーでのランチも楽しめますね。



都市型住宅の工夫が盛りだくさんの、住宅実例をご紹介しますパンフレットです。(6P)
これからお家を建てる方のご参考に、また関心のある方にお送りしています。

空間利用の工夫次第で
収納も採光も
変わります！！

どんなことでも
お問い合わせ
お待ちしております！！



ゆっくりお話しを伺うために完全予約制にしています。080-3346-3430 小林

都市工房

通信  千金堂 

〒132-0015

東京都江戸川区西瑞江 3-11-7

☎ 03-6638-6016 FAX03-3670-4980

都市工房

検索

VOL9

July 2017

6月号



都市工房の近くに紫陽花の見事なお宅があります。雨の日にそこを通るのが楽しみなのですが、今年の東京の雨量は例年よりぐっと少ないようです。水不足と熱中症に気を付けて過ごす時期になりました。

みなさまも夏前の体調管理には
ご注意くださいませ。



葛西 フラワーガーデン バラ園

注文住宅構造見学会	随時
リフォーム住宅見学会	6月
新築・建替え 相談会	随時 主に土日
住宅ローン相談会	

現場大好き社長のこだわり



お客様の大切な家となる建築の現場は、大工さんや職人さんを始め、物造りに関わる人たちにとっても大切な場所です。いつでも、きれいに気持ちよく仕事ができるよう、現場で発生する梱包材や端材、大きなゴミは常に溜めずに収集して片付けるようにしています。現場をきれいにしておくことは、盗難や放火を起こさせない、防犯にも繋がります。無事に住宅が完成し、お客様にお引渡しする日まで、都市工房トラックは走ります！

ガラス窓越しに
お外をみて
ます
雨ですにゃん



食品のおはなし ～ゼリーの原材料知ってますか～



透き通ってツルンとのど越しの良いゼリーは、夏のおやつに最適です。最近ではグラススイーツとしても様々な種類があり、デザート売り場を賑わせています。

幼児からお年寄りまで人気のゼリーですが、原材料には違いがあります。基本的によく使われているのが「ゼラチン」で牛や豚の骨に含まれるコラーゲンを原材料としています。口溶けがよく体温で溶ける性質です。

原材料によって特徴的なのが「固まる温度」と「溶ける温度」の違いです。その特性に合わせて料理やお菓子に使用されています。天草が原材料の「寒天」はしっかり固まるので水ようかんや、ところてん等に使用されます。

そのほかにも「アガー」※や「こんにゃく粉」を原材料にしたゼリーもあります。いずれもすると口に入るので、溶けないタイプのゼリーは、うっかり噛まずに飲んで喉に詰まらせる事故も少なくありません。

小さいお子様やお年寄りには、スプーンで小さくして食べるよう気を付けたいものです。

ゼリーの原材料を知って、ひんやりおやつを楽しみましょう！

☆消費者庁のホームページ「子ども安全メール」では、さまざまな安全情報がアップされていますので参考にしてみてください☆

	現材料	用途	凝固法	溶ける温度	固まる温度	凝固後の溶ける温度
ゼラチン	牛豚の骨に含まれるコラーゲンから抽出したタンパク質	ゼリー プリン ムース ババロア	冷蔵	50～60℃	20℃以下	25℃以上 夏場は常温でも溶ける
寒天	テングサやオゴノリ等の海藻	水ようかん 杏仁豆腐 ところてん	常温	90℃以上	40～50℃	70℃以上

※アガーの原材料はカラギーナン(海藻の抽出物)等を混合したゲル化剤。透明度が高く美しい光沢があります。

広報kのプチ情報 子どもと一緒に 二色ゼリー ～あら不思議出来上がりはムースとゼリーの二段!です～

〔作り方〕

- ① ゼラチンを大匙3～4の水でふやかす。
 - ② 鍋に①のゼラチンとジュースと砂糖を加えてかき混ぜ、沸騰したら火を止める。
 - ③ ボールに卵と生クリームと牛乳を入れて混ぜる。
 - ④ ③に②を入れて混ぜ、熱いうちに用意した型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- おしゃれなグラスなど透明の容器で作ると、ゼリーが二色になるのが見えてきれいですよ～ ジュースは100%のものであれば何でもOKですが、ぶどうジュースは紫色ではなく灰色になります～ (^^) k

オレンジソースやママレードをトッピングしても! 二色の層わかりますか～

〔材料〕

100%のオレンジジュース 500cc
砂糖 100～120g ゼラチン 20g (4袋)
生クリーム 200cc (植物性)
牛乳 200cc 全卵1個

