



Have a Break

# Hitoiki Times

ひといき タイムズ

2021年  
11月

通刊  
50号

リフォームパートナー

今月のピックアップ

Future  
Architecture

— 未来の建築 —

## New Paris Air (仮)

建築家 / Planning Korea  
建築想定地 / パリ・フランス (コンセプト設計)  
引用 / sakidori.co



複数のタマゴ型の金属球は、それぞれ異なる長さのタワーによって支えられます。タワー間は相互接続された橋によってシームレスに移動することができ、居住施設、オフィススペース、ホテル、商業施設など、あらゆる施設としての利用が可能となります。

具体的な内容は発表されていませんが、Planning Korea のコメントによると、タワーは環境にも配慮された設計になっているとのこと。このコンセプトは非常に奇妙なものですが、もし実現すれば人々の興味を惹きつけるに違いありません。



Lesson

# 11

## 省エネ性能向上のための費用対効



真冬に右のイラストのようなこどもが「寒いからマフラーを買って」と言ったらどうでしょう。マフラーの前に靴下や長ズボン履かせますよね。住宅の省エネ性能を上げるときも同じです。家全体を見て、熱がどこから逃げているのか、どの部分の断熱を強化するのが効果的なのか、優先順位をつけることが大切です。



### 費用対効果が大きい「窓」

どの部分の性能を強化すれば費用対効果が高いのか、というのは厳密には住宅の立地や間取りによって違ってきますが、総じて「窓」は重要です。日本で一般的に使われてきたアルミサッシの窓は断熱性能が低く、暑さの7割、寒さの6割は窓が原因となっています。エコ住宅に窓選びは欠かせません。

### 費用対効果を高めるためには

窓をはじめとし、どの部分の性能を強化すればどれくらい家が省エネになるか、というのはプロによる緻密な計算でわりだすことができます。CM やパンフレットの「なんとなく温かそう」というイメージではなく、数値に基づいた性能をプロと一緒に比較検討しましょう。



## 食べられるカップ



# 節電も快適も叶う！

# ぬくぬく部屋で過ごす、ひと工夫

## 住まいの快適レポート

そろそろ冬仕度の準備を始めましょう。寒い部屋は、心身に痛手。ちょっとした工夫で、ぬくぬくりラックスを！

## 部屋を暖かく快適に保つために実践したいこと

### 暖房器具を組み合わせ、より効率アップ。

消費電力が高いイメージのエアコンですが、部屋全体を効率よく暖められるため、コストパフォーマンスに優れています。ホットカーペットなど足元を温める器具と併用し、エアコン稼働も最小限に。

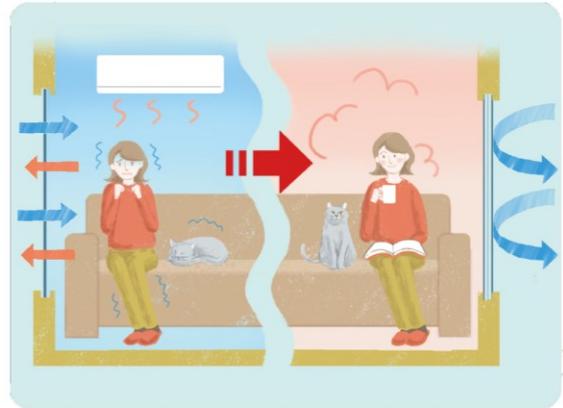
### 熱の出入りを防ぐ、窓対策を強化

外からの冷気、室内の暖気の出入り口である窓。断熱窓にリフォームするほか、断熱シートを貼るだけでも格段に差が出ます。窓と同様に床も。段ボールの上にカーペットを敷けば万全！

### 節約派にはこんな工夫も一考

足先の冷えは寒さを助長。また湿度が高いと暖かく感じます。

- 湯たんぽを活用。
- 室内足湯を実践。
- 肌着+洋服の重ね着。
- 濡らしたタオルを室内に。



## パパッと作れる一品で、体の中からポカポカに。

血行促進、体を温める  
代表的な食材

玉ねぎ、豚肉、カカオ、ナッツ類、唐辛子、ショウガ、ニンニクなど。

### チョコレート & オレンジホットサンド

サンドイッチ用の食パンの中央部分に板チョコを割って、カットしたオレンジ、ナッツを適量のせる。水で溶いた小麦粉を食パンのふちに塗って、上から食パンでサンドして(端の部分を押さえて接着)、オーブントースターで焼けば完成。

### 豚肉と玉ねぎのスンドゥブチゲ

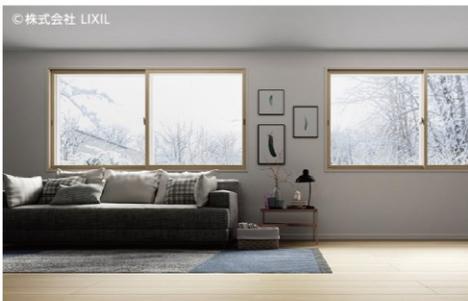
豚肉と玉ねぎ、あさりや豆腐。また冷蔵庫にある野菜などを切って、市販のスンドゥブチゲの素(スープ)で煮るだけ。キムチも追加すると、コクとうま味がアップ。



オススメ商品

### 内窓・インプラス

今ある窓にプラスするだけ。窓が変わると、心地よさも変わる。



#### おすすめポイント① 快適さアップ

インプラスを取り付けることで、今ある窓との間の空気層が断熱効果や防音効果を生み出します。また、アルミの約1/1000の熱伝導率の樹脂でできているため、高い断熱効果と防露効果を発揮します。

#### おすすめポイント② インテリアに調和する空間へ

リアルな質感や風合いを重視したカラー展開や、デザイン性の高いガラスをご用意しているので、ワンランク上の上質な空間を演出します。(インプラス for Renovation)



商品のお問合せは…



## えのきの石づきステーキ



材料	<材料>	<調味料>
	・えのきの根本 1袋分	・バター 10g ・しょうゆ 適量



- ① えのきの石づき(下部分 1/3)を切ります
- ② フライパンにバターをいれ、えのきの両面を焼き蓋をして2~3分程度焼く
- ③ 最後にしょうゆで味をきめたら完成

ホタテのような味がする！かな。



体重計  
髪をよく拭き  
もう一度  
丹

帰りぎわ  
とらなきや  
よかつた  
この電話  
5時に帰る子

土地もある  
家もあるのに  
居場所なし  
恐妻家人

我が女房  
タツチすれども  
作動せず  
天パソコン8マン

ボーナスを  
変換すれば  
少与と出  
パソコン

ムリムダを  
無くして今は  
職もなし  
日ぐらし紋次

親の夢  
次々破り  
子は育つ  
待ち人來らず

引用：silvernet.la.coccan.jp

### リフォームパートナー

〒679-1122 兵庫県多可郡多可町中区中安田 480

お問い合わせ先：0120-600-916

