

かたつむり通信

株式会社 スイコウ

〒132-0024 東京都江戸川区一之江7-65-28

☎ 0120-66-0064 TEL 03-3656-0064

http://www.e-suikou.com

E-mail info@e-suikou.com

ご意見・ご感想お待ちしております

段々と気温が下がってきていますね。
冬の準備はお済みでしょうか。暖かくしてお過ごし下さい。

ホームページで、かたつむり通信のバックナンバーを公開中♪ →

特集：断熱塗料（ガイナ）

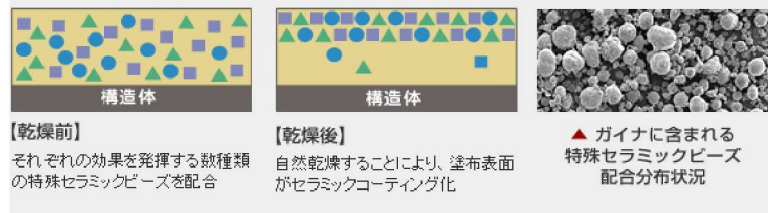
ロケット打上げ時の高熱から機体を守る為に開発された断熱技術を、暮らしの中で活用可能にしたものが「塗る断熱材ガイナ」です。

宇宙の技術



オレンジの線で囲われた部分にガイナが使われています。

ガイナの構造



【乾燥前】

それぞれの効果を発揮する数種類の特殊セラミックビーズを配合

【乾燥後】

自然乾燥することにより、塗布表面がセラミックコーティング化

▲ガイナに含まれる特殊セラミックビーズ配合分布状況

断熱性能に特化した種類のセラミックを中心に、アクリルシリコン樹脂とのハイブリットにより塗料化に成功したのがガイナ。その結果、これまでの常識を覆し脅威的な断熱効果を発揮すると共に15にも及ぶ機能によって住まいの性能を劇的に向上させます。

3大効果と15の機能

◆経済的省エネルギー効果

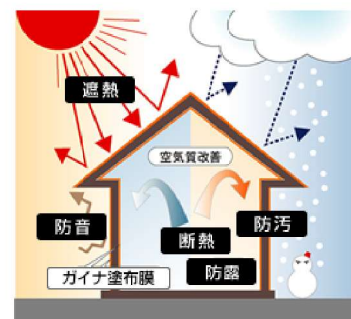
断熱/遮熱/耐久

◆快適住空間創出効果

防音/防露/消臭/透湿/防菌/防護/安全/癒し

◆機能性効果

防汚/弾性/不燃/施工



約95%以上の熱エネルギーを反射し、夏は外からの熱を跳ね返し、冬は内からの熱を逃しません。

ガイナを塗るだけで夏は涼しく、冬は暖かになります。



ガイナについてスイコウホームページで詳しく特集しています。是非ご覧下さい!! <http://www.e-suikou.com/gaina.html>

東部地区図書館新築工事

東部地区図書館 完成!!



外観

昨年11月から行っていた図書館の新築工事が今年9月末に完成しました。蔵書は10万冊余を誇り、12月の開館に向け着々と準備中です。皆さん、是非新しい図書館をご利用ください。

date

- 建設地：江戸川区江戸川2-35-1
- 敷地面積：2179.67㎡
- 延べ床面積：2000.97㎡
- 構造：鉄筋コンクリート造2階建



内部



エントランス外観

イベントのご報告

現場見学会を行いました!

- 9/18-19 リフォーム戸建完成見学会
- 10/2-3 新築アパート完成見学会
- 10/9-10 リフォーム戸建完成見学会
- 10/30-31 新築アパート見学会

2011/2完成見学会開催予定!!



●各現場それぞれの特色を見ていただくことができました

ご来場いただきました皆様、ご協力いただきましたお施主様、ありがとうございました。

エコポイントのお知らせ

☆制度が1年延長されました☆

●平成22年9月10日に閣議決定された「新成長戦略実現に向けた3段階の経済対策」において、住宅エコポイントの延長が位置づけられました。

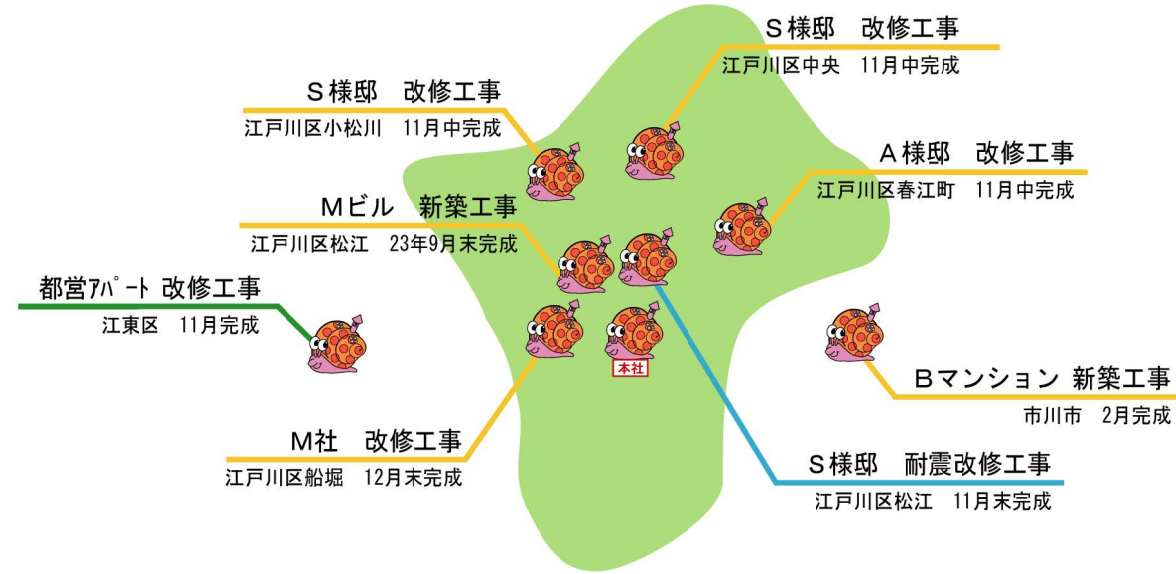
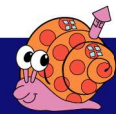
<エコポイント制度の延長（平成23年12月末まで）>

エコ住宅の新築、介護にも役立つバリアフリーリフォームを含めたエコ住宅へのリフォームに対してポイントを発行する制度を1年延長する（平成23年12月31日まで延長）



●また、住宅エコポイントの対象拡充が予定されております。詳細が決まり次第、お知らせいたします。

現在 工事中の物件



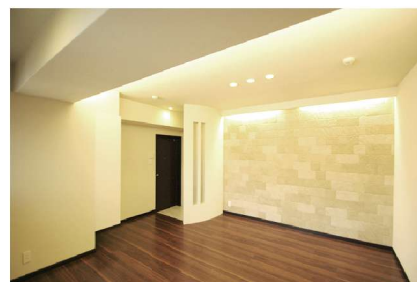
現場見学可能です！ご連絡下さい（担当：原・向井）

- 新築、リフォーム物件
- 耐震補強物件
- 公共工事物件

増殖中♪

このほかにも工事中物件はまだあります！

お客様 <今回は葛飾区のM様邸です>



凹凸のあるタイルを壁面に貼り、それを魅せる間接照明を造作しました。

梁の出を利用した間接照明。写真の奥の寝室は格子でゆるやかに視線を遮ります。



裏側は...



▲ホテル風サニタリー

▲生活感を見せないひと工夫をしました

マンション 全面リフォーム

お客様の声

- ◆リフォームのきっかけ◆
入居するにあたり、自分のライフスタイルに合うように全面リフォームをしたかった。
- ◆リフォームの感想◆
「提案していただいていたイメージ通りの仕上がりに満足しています。間接照明の雰囲気がとても良いです。」

今回の料理

風邪予防にも◎ 揚げ鶏の辛ネギダレ



材料

<1人分>

- 鶏もも肉 1枚
- 小松菜 1/2束
- トマト 小1個
- 揚げ油 適量
- (下味)
- おろしニンニク 1/2片分
- おろしショウガ 1/2片分
- 酒 大1/2
- 小麦粉・片栗粉 各大1 (辛ネギダレ)
- 白ネギ 1/4本
- ショウガ 1/2片
- 甘酢 大2
- 塩コショウ 少々
- しょうゆ 大1
- ラー油・豆板醤 各小1/2

作り方

- 鶏もも肉にフォークで穴を開け下味をからめる
- (辛ネギダレを作る)
白ネギ みじん切
ショウガ 皮を剥きみじん切
→他の材料と混ぜ合わせる
- 小松菜 ゆで、4cmに切る
トマト 縦4つ程度に切る
- 揚げ油を170℃に余熱する
小麦粉と片栗粉を合わせ1の汁気を切り、薄く粉をまぶす
- 揚げ油に4を入れキツネ色になるまで揚げ、食べ易い大きさに切る
- 器に小松菜、トマト、鶏肉を盛り、辛ネギダレを掛ける。

イベント&カレンダー

12 December 師走 merry christmas...

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 大安	2	3	4		
5	6 大安	7	8	9	10
11	12 大安	13	14	15	16
17	18 大安	19	20	21	22
23 大安	24	25	26	27	28
29	30 大安	31			

12/31(金) 23:50~ だやと花の観覧車がムダウ (場) 葛西臨海公園

1 January 睦月 a happy new year 2011!!

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 元旦						
2	3	4	5	6	7	8
9 大安	10 成人の日	11	12	13	14	15 大安
16	17	18	19	20	21 大安	22
23	24	25	26	27 大安	28	29
30	31					

1/8(土)~16(日)10:00~20:00(8~10日、15日) 10:00~18:00(11~14日、16日) ふるさと祭り東京 (場) 東京ドーム

次号の特集は「給湯器」です。お楽しみに！