



かたつむり 通信

株式会社 スイコウ

〒134-0003 東京都江戸川区春江町4-19-10
 ☎ 0120-66-0064 Tel 03-3656-3373
<http://www.e-suikou.com>
 E-mail info@e-suikou.com

あけましておめでとうございます

新年を迎え、かたつむり通信も気持ちを新たに内容の一部とレイアウトなどをリニューアルしました。今年もよろしくお申し込み申し上げます。

特集:家具

テレビや雑誌などで見かけるデザイナーズチェアをご紹介したいと思います。掲載したものはスイコウ社員に聞いた憧れの一脚です。下記にはオススメの家具屋さんもあります。「いつかは欲しい!」と思えるものを探してみたいはいかがでしょうか。



これらが作られたのは1930~50年代頃だよ☆

チェア名	シェーズロング LC4	バルセロナチェア	DCM	Yチェア	ダイヤモンドチェア	エッグチェア	スタッキングチェア
デザイナー名	ル・コルビュジェ、ピエール・ジャンヌレ、シャルロット・ペリアン	ミース・ファンデル・ローエ	チャールズ・イームズ	ハンス・J・ウェグナー	ハリー・ベルトイアー	アルネ・ヤコブセン	柳 宗理
ポイント	権威の象徴のような背もたれの高さ。ダイニングチェアとして、ちょっと偉い人になった気分で座るのも一つの楽しみ方。コルビュジェは「休養のための機械」と呼んだ。	サッカー選手の出演したCMに登場。洗練されたモダンでシンプルなフォルムが人気。	50年代前後のアメリカで生産されたミッドセンチュリーと呼ばれる中で代表格と言うべき作品。	デンマーク製でありながら東洋的で温かみのある雰囲気であることから日本でも数多く使用されている。	某賃貸住宅のCMに登場していた。彫刻家の彼が作った、様々な方向から眺めたい一脚。	デジカメのCMに某女優と登場。包み込まれる座り心地が快適。たくさんの布地がある。	戦後の日本を代表するデザイナー。不必要な時には重ねて積めるので便利。

商品紹介

CUBIOS SYSTEM FURNITURE
 キュビオス

松下電工の収納家具です。用途に合わせて様々なパーツを組み合わせることでおうちにピッタリの壁面収納が出来上がります。

上のようなベースにオプションを付けていきます。

オススメの家具屋さん

アクタス新宿店
 東京都新宿区新宿2-19-1 BYGSビル1・2階
 Tel 03-3350-6011
 ・ヨーロッパ系の家具が豊富。立体駐車場完備。

ホームインテリア 正村家具
 東京都江戸川区船堀7-18-17
 Tel 03-3680-4405
 ・地元江戸川の素敵な家具屋さん。駐車場完備。

MODERNICA (モダニカ)
 東京都目黒区鷹番1-1-3
 Tel 03-3792-1950
 ・モダニカ社の日本取扱店。アメリカ50's好きの方は是非。

社員が選ぶ! らーめん屋さんランキング♪

1位 麺屋 雄

 東京都江戸川区一之江4-9 Sフラット1F-B
 11:30~15:00/18:00~深夜3:00 Tel 03-5607-2005

2位 らーめん勝

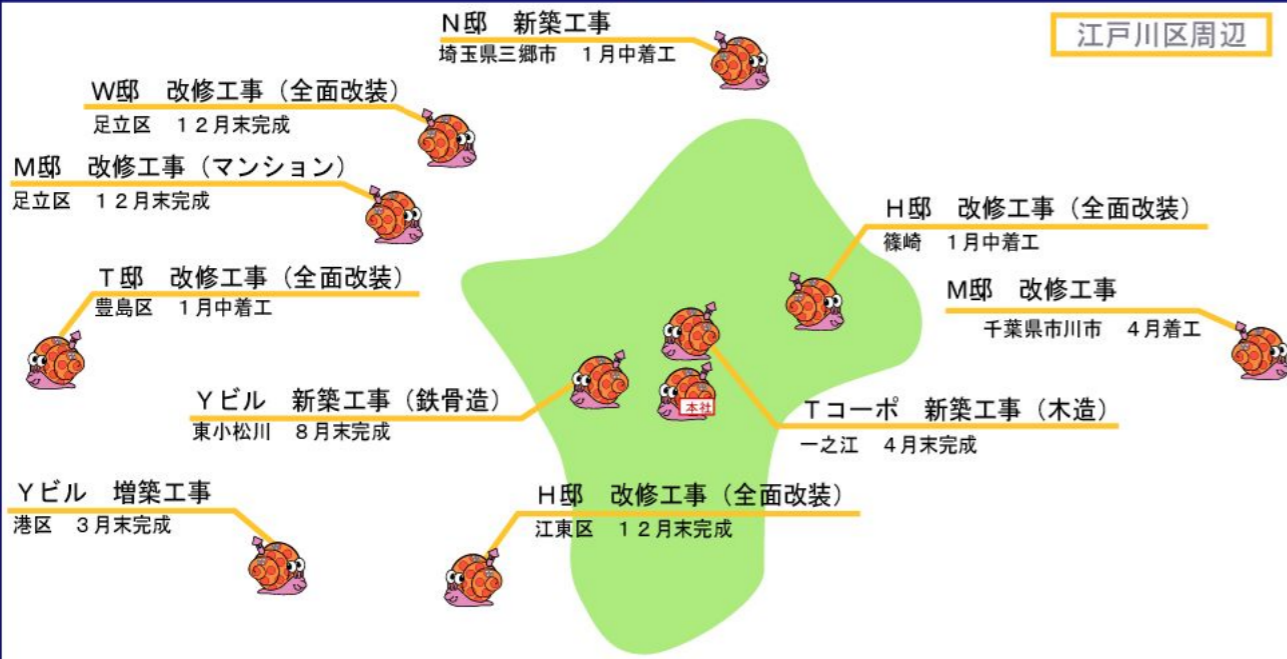
 東京都江戸川区篠崎町7-13-20 Tel 03-3678-6339
 18:00~翌3:00

3位 にゃがにゃが亭

 東京都江戸川区一之江2-5-4 Tel 03-3674-0051
 17:00~翌3:00/土日祝12:00~翌3:00

他... 坂内、一蘭、めんやもも、ラーメン次郎

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）

このほかにも工事中はまだあります！

お客様 （今回はマンションにお住まいのW様邸です）

2つの部屋を1つにし、開放感のあるLDKを作りました。キッチンにはオールスライド商品に取替えました。フローリングはワックス不要のタイプを選びました。



玄関周りの内装を綺麗にし、写真右側のトイレスペースが廊下から見えない様ガラスパーティションを取り付けました。



★ マンションの全面改装だよ☆

ユニットバス設置の為トイレ・洗面所と浴室の位置を入れ替えました。洗面所の水はねが気になる高さまで水に強いガラスモザイクタイルを施工しました。汚れやすい床近くは目地の色を変えています。

今回の料理

お正月のおもちを食べ尽くそう！

もちラザニア



材料

- きりもち……………4個
- ホワイトソース缶……………1缶
- 牛乳……………1/2カップ
- ミートソース缶……………1缶
- ピザ用チーズ……………60g
- パセリ(みじん切り) ……少々

作り方

- ①もちを1個を4等分する
- ②ホワイトソースを鍋に入れ、牛乳でのぼす(弱火)
- ③耐熱の器に2.のホワイトソース、ミートソースの半量を入れ、1.の切ったもちを並べる
- ④上に残りのミートソース、ホワイトソースをのせ、ミックスチーズをおき、パセリを散らす
- ⑤200℃に温めたオーブンで表面に焼き色がつくまで10~15分焼く



グラタンにも応用できます♪

イベント&カレンダー

2 FEBRUARY 如月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2 大安	3	4
5	6	7	8 大安	9	10	11 建国記念の日
12	13	14 大安	15	16	17	18
19	20 大安	21	22	23	24	25
26 大安	27	28	1/21~3/26 「転換期の作法」展 東京都現代美術館 大人1000円 1000~1800			

3 MARCH 弥生

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3 大安	4
5	6	7	8	9 大安	10	11
12	13	14	15 大安	16	17	18
19	20	21 大安 春分の日	22	23	24	25
26	27 大安	28	19日(日) 東京・荒川市民マラソン 板橋スポーツ・レクリエーションスタンド 一般4500円 8時45分開会			

次号の特集は、**ガラス**です お楽しみに！

作成者：佐藤