

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



だんだんと日差しが弱くなってきました。虫の声も聞こえ始め、過ごしやすい季節がやってきましたね。さて、今回の特集は「福祉住環境」です。家族みんなが安全で快適に住める家のヒントになればと思います。



特集：福祉住環境

住み慣れた家で、安心して安全な生活を続けるには・・・？

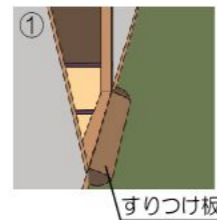
従来の日本の住宅には、転倒の原因となる段差が多かったり、居間と廊下などに著しく温度差ができていたり、ライフスタイルの基本が、立ち座りの多い床座であったり等々、高齢者や障害者、健常者にとっても、不便を感じる様々な問題点があります。

福祉住環境を検討するにあたって、間取り・設備・仕上げ等、注意すべき点はいくつもありますが、今回は「段差の解消」と「手すりの設置」についてご紹介します。

家族の不便を解消して、みんなが快適に暮らせる住環境を目指しましょう☆

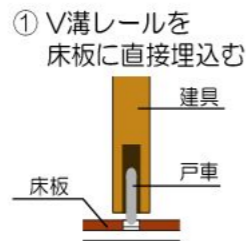
段差の解消 ★「段差」とは、5mm以上の差をいいます

■和室と洋室の段差■ 畳の厚み分の段差の解消

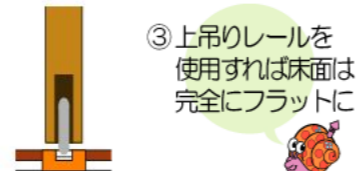


- ① すりつけ板の設置
- ② 和室を洋室に変える
- ③ 和室の床に合わせて洋室の床を上げる
- ④ 構造部材の調整をする

■建具の段差■ 敷居の段差の解消



- ① V溝レールを床板に直接埋込む
- ② V溝レールを埋込んだ部材を使用する



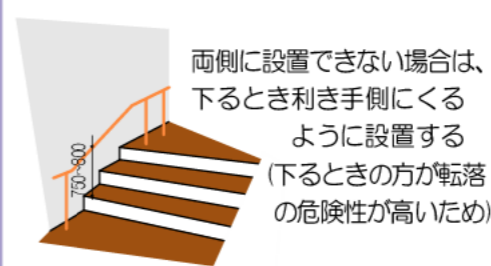
- ③ 上吊りレールを使用すれば床面は完全にフラットに

手すりの設置 ★特定の利用者がある場合には、その人に合わせて材質・太さ・位置を決定しましょう

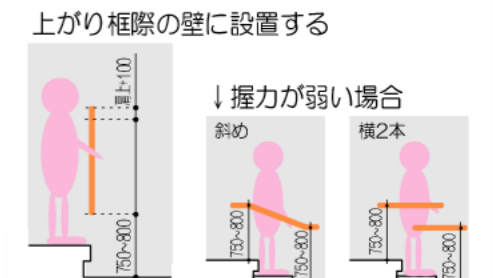
■手すりの基本■

- ① 材質：木製や樹脂製が良い
冷たい金属製は避ける
- ② 太さ：横移動用は太め(32~36mm)
縦移動用は細め(28~32mm)
- ③ 位置：横手すりは腰骨辺り
(床面+750~800mm)
縦手すりは肩上+100mmまで

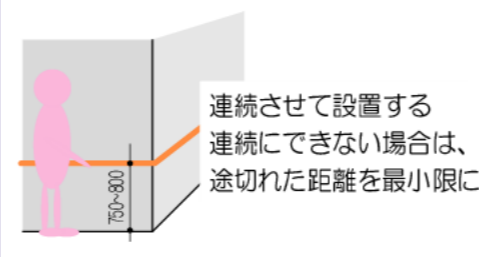
■アプローチ・階段■



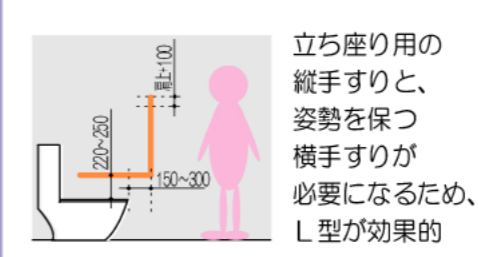
■玄関■



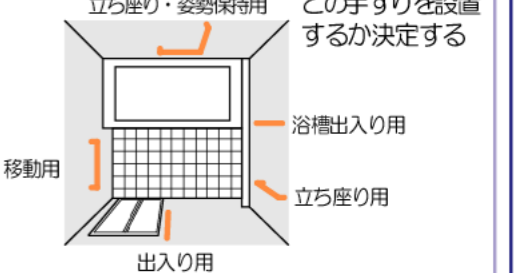
■廊下■



■トイレ■



■浴室■



商品紹介

自然派壁紙「neue rove」

neue rove vol.3

表も裏も自然素材でできている壁紙ノイエローヴ。空気の汚れを軽減し、吸放湿性に優れています。



当社イベントのご案内

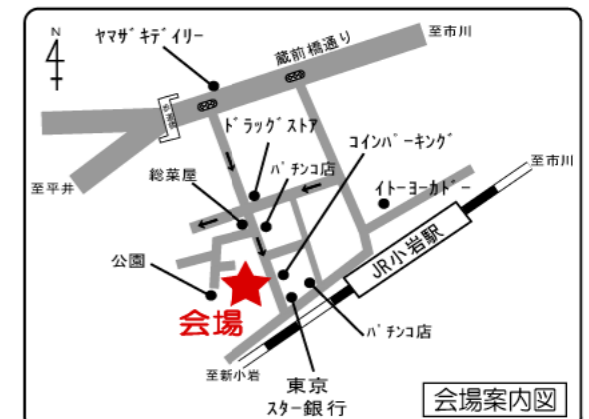
9/27(土)・28(日) リフォーム構造見学会を開催します！

現在リフォーム工事中の物件にて、構造見学会を開催します。今回の見学会では、木造耐震補強工事の様子をご覧いただく事ができます。完成後は壁に隠れて見えなくなってしまう重要な部分を、是非この機会にご覧下さい。

- 日時：9/27(土)・28(日)
10:00~17:00
- 場所：江戸川区西小岩1-19-26
→の会場案内図をご覧ください

◆予告◆
11月末に同物件の完成見学会を開催します！
日時など詳細は次号にてお知らせします

直接会場へお越し下さい！



現在 工事中の物件



9/27・28 現場見学会を開催します

● 新築、リフォーム物件
 ● 耐震補強物件
 ● 公共工事物件

このほかにも工事中物件はまだあります！

増殖中♪

現場見学可能です！ご連絡下さい（担当：原・向井）

- S様邸 改修工事 西小岩 11月末完成
- M保育園 耐震補強工事 松島 11月末完成
- Tビル 新築工事 墨田区 10月末着工
- N様邸 改修工事 江東区 10月末完成
- K様邸 改修工事 市川市 9月末完成
- H保育園 新築工事 東篠崎 1月末完成
- S社 新築工事 江戸川 10月中完成
- N社 新築工事 千葉県浦安市 11月初着工
- K社 新築工事 千葉県八街市 11月初着工
- M工場 改修工事 千葉県山武郡 10月末完成

今回の料理

枝豆とおからのごまコロッセ



材料

- <4人分>
- ・枝豆(さや付) 150g
 - ・玉ねぎ 1/2個
 - ・ひじき(乾燥) 5g
 - ・おから 200g
 - ・オリーブ油 大2
 - ・カレー粉 大2
 - ・薄口しょうゆ 小2
 - ・塩 こしょう 少々
 - ・小麦粉 適量
 - ・溶き卵 適量
 - ・白、黒いりゴマ 適量
 - ・揚げ油 適量
 - ・レモン 適量

作り方

- 1 枝豆：塩茹でし、さやから出す
玉ねぎ：みじん切り
ひじき：水で戻し水気を切る
- 2 フライパンにおからを入れ、弱火でから煎りし、ボールにとる
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し1を入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒めカレー粉、薄口しょうゆを入れ、塩こしょうで調味する
- 4 2に3を加えて混ぜ直径3cmのボール形に丸め小麦粉、溶き卵、ごまの順番にまぶす
- 5 揚げ油を170℃に熱し4を揚げる

イベント&カレンダー

10 October 神無月

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

📍 木場の角乗 19日(日) ⑧ 都立木場公園

11 July 霜月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
🍁	🍁	🍁	🍁	🍁	🍁	1
2	3 文化の日	4	5 大安	6	7	8
9	10	11 大安	12	13	14	15
16	17 大安	18	19	20	21	22
23 大安 勤労感謝の日	24 振替休日	25	26	27	28 大安	29
30						

📍 デザイン・フェスタ Vol28 8日(土)、9日(日) ⑧ 東京ビッグサイト

お客様 <今回は江戸川区中葛西のTOMBOLA様です>



イタリア料理店を新装しました！

日本橋の高級イタリア料理店にて、修行をされていたオーナー様が生まれ育った街 葛西で念願のお店を開くことになり、ご友人に相談されました。ご友人は、以前当社でご自宅をリフォームされていたご縁から、ご紹介をいただき計画がスタートしました。

次号の特集は換気です。お楽しみに！



作成者：北島