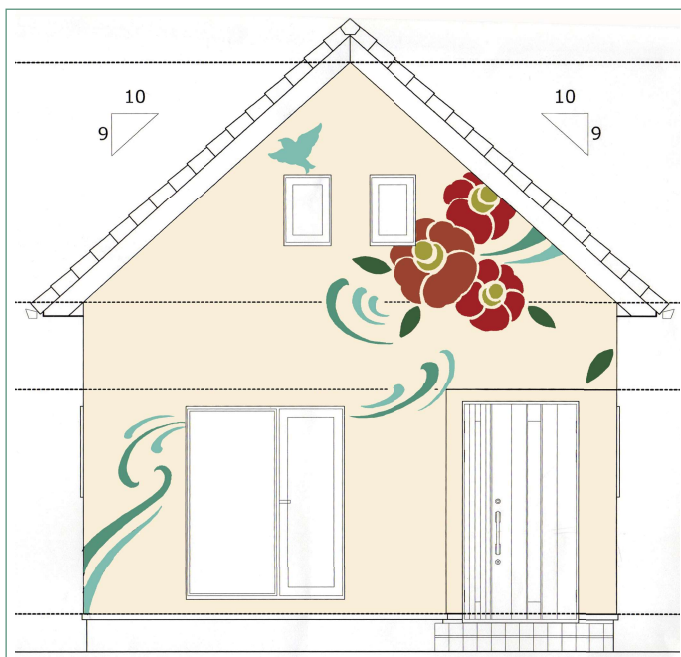


住まいのお役立ち情報 ちょっと耳より.com

祝18周年記念ウォールアート
Aqua GeeCharn コラボSONG



2023
7・8
FREE

2008年9月創刊

健康一番の家モデルハウス

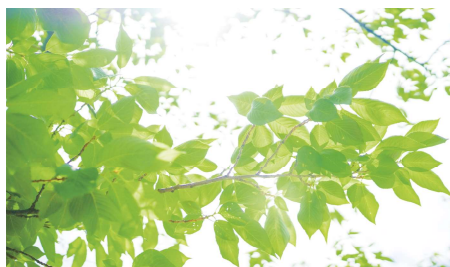
季節の 体感見学会



2023 7/8 SAT - 8/19 SAT

会場 萩市椿東401-10

時間 10:00~17:00



🏠 季節の体感見学会とは？

一乗建設が誇る高性能住宅『健康一番の家』の性能を季節ごとの特徴に合わせて詳しく紹介し、ご来場下さったお客様に一般的な住宅との大きな違いを体感して頂くための予約制オープンハウスです。

🏠 「夏」の体感3つのポイント

- ① エアコン一台で快適な室内
- ② 夏でも利用可能な屋根裏スペース
- ③ ひんやりとした綺麗な床下

夏にしかわからないポイントを実際にモデルハウスで体感してみてください。
ご予約はこちらからどうぞ。

HP <https://ichijou-ken.com/>



INFORMATION

萩夏まつり



2023年8月1日(火)
～3日(木)予定

開催場所 住吉神社・吉田町ほか

お問合せ 萩商工会議所

電話 0838-25-3333

ウェブサイト <https://hagicci.or.jp/natumatsumi/>

萩がお祭り一色になる3日間

1日の「萩・日本海大花火大会」を皮切りに、3日間にわたり連日盛り上がりを見せます。

2日は市民総踊り「ヨイショコショ」パレードやよさこい等が行われ、3日には萩市に古くから伝わる伝統的行事であり山口県無形民俗文化財に指定されている「お船謡」の披露や、住吉みこし、踊り車が市内を練り歩きます。



発行

有限会社一乗建設
山口県萩市大字椿東401-10
TEL 0838-25-9484

お問合せ先 ☎ 0838-25-9484

<https://ichijou-ken.com/>



18周年記念ウォールアート

平成17年に新築して以来、信じられないような快適な住み心地・澄んだきれいな空気を守りつづけている弊社モデルハウスも今年で18年目。
 家の大敵でもある【湿気】【結露】とも无缘で室内はとても綺麗なままなのですが、外壁は痛みが目立ってきましたので、外壁塗装工事を致しました。
 18年目を記念しまして、塗装塗替えと合わせてウォールアートを施工。
 デザインは、社長と10年来の仲でもある女性絵描き猟師【天朔】(amasakuru)さんに依頼。
 市の花【椿】吹き抜ける【風】舞い上がる【鶺鴒】をモチーフに、**暮らしに溶け込むアート**としてデザイン&施工。見事なコラボレーション作品が出来上がりました。



ウォールアート動画は
 一乗建設YouTube
 chにて公開



女性絵描き猟師【天朔】
 さんのInstagram
 ページはコチラ



Aqua GeeCharm/ハピネス《一乗建設Dub Ver》

18周年記念コラボSONG

何と、山口県萩市発の若手スリーピースバンド Aqua GeeCharm (アクアジーチャー) にスペシャルな曲を作って頂きました！
 Aqua GeeCharm / ハピネス 《一乗建設 DubVer》
 2ndミニアルバム「バムツアー全17本のファイナル」を萩市民館大ホールにて見事にやり切った彼ら。地元愛溢れるMCはとても感動的でした。メロディックでありながらもポップな要素を取り入れ、どの世代でも耳に残るキャッチーな歌。ライブハウスのない街から音楽を鳴らし続けているのが街のヒーローなんです。
 そんな彼らと何か一緒にしたい♪音楽を・萩の街を盛り上げたい♪といった想いか



Aqua GeeCharm
 ハピネス《一乗建設
 DubVer》はコチラ
 にて公開

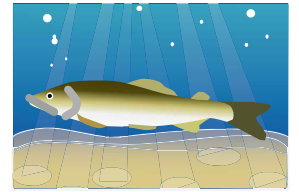


Aqua GeeCharm
 公式HPはコチラ

ら、今回の曲が出来上がりました。
 音楽を地域を愛するすべての人に聴いていただきたい曲です。
 萩市をもっとハピネスに♪



豆知識



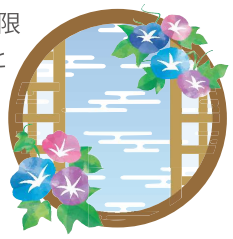
料理 鮎の塩焼き

アユに化粧塩をして焼いています。
アユは、夏の間のみ、数量限定での提供になります。

魚 アユ(鮎、香魚、年魚、銀口魚)

アユは、キュウリウオ目に分類される、川や海などを回遊する魚である。「清流の女王」とも呼ばれています。漢字表記としては、香魚(独特の香気をもつことに由来)、年魚(一年で一生を終えることに由来)、銀口魚(泳いでいると口が銀色に光ることに由来)、など様々な漢字表記があります。なお、「鮎」は、中国ではナマズを指し、アユという意味は日本での国訓になります。

アユは特に天然を中心に、出まわる時期が限られていることから、初夏の代表的な味覚とされています。日本では一般に、魚は刺身で食するのが最良とされています(割烹主従)が、アユについては例外的に塩焼きが最良とされており、一般に初夏のものはアユの独特の香気を味わい、晩夏のは腹子を味わうとされています。



監修 寿司一清