

住まいのお役立ち情報

ちょっと耳より.com

あなたはどっち？浴室問題

漫画「正直不動産」入荷

2023

9・10

FREE

2008年9月創刊

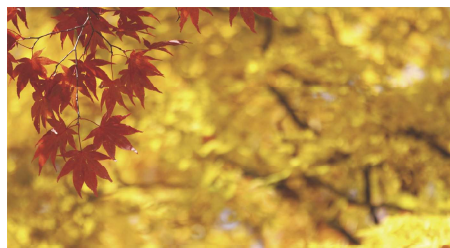
健康一番の家モデルハウス

季節の 体感見学会 **秋**

2023 10/7 SAT - 11/26 SUN

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。

🏠 「秋」の体感3つのポイント

- ① 【湿度60%】は主婦の強い味方
- ② 虫・花粉をシャットアウト
- ③ ひんやりとした綺麗な床下

秋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して下さい。
ご予約はこちらからどうぞ。

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



INFORMATION

萩・田町萩焼まつり



2023年10月7日(土)～
9日(月・祝)

場所 萩市田町商店街アーケード

連絡先 萩市田町商店街振興組合連合会
TEL 0838-26-2201

四百年の伝統にふれる

400年以上の歴史を誇る萩焼。伝統的工芸品の指定を受け、国内外にその芸術性が高く評価されています。近年は、食卓に並ぶ器も数多く作られその多様性が魅力となっています。

萩・田町萩焼まつりでは、田町商店街を会場に萩焼大即売会が開催されます。



お問合せ先 ☎ 0838-25-9484

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

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



モデルハウスで漫画を読もう！ 『正直不動産』入荷

「不動産」の「産」は「財産」の「産」、つまり、「不動産」の「産」は「財産」の「産」、つまり、「不動産」の「産」は「財産」の「産」、つまり、「ニュー・ヒーロー」、ついに誕生。

「営業に必要なこと以外、客に見せも教えもしない」そんな不動産業界であって、登坂不動産のEース営業・永瀬財地は嘘を厭わぬ口八丁で売り上げナンバー1を叩き出す凄腕だった。

だが、とある地鎮祭で石碑と祠を壊して以来、嘘が上手くつけなくなっていました…！！海千山千の不動産業界で、永瀬は、嘘が上手くつけない正直営業で奮闘するが?!

不動産屋の裏側を全部ぶっちゃけちゃう「ニュー・ヒーロー」、ついに誕生。

不動産取引に関する知識ってなかなか分かりづらい面があるのでこうして漫画で面白く学べるってすごく良いことです。こうした漫画を通して不動産リテラシーを高めることがとても重要とおもいます。ドラマでも放送していましたので、ご存じの方は多いのではないのでしょうか？貸し出しOKです！



あなたはどっち？浴室問題 窓なし or 窓あり

窓なしデメリットから、考えてみた。

- ・採光がとれないので、暗い。閉塞感。
- ④照明器具に頼るしかないが、メリットの方が大。明るい浴室カラー、アクセントカラーを取り入れて視覚効果でカバーできる。
- ・窓を開けて換気出来ない。換気効率が悪くなる。
- ⑤これは、よく聞く間違い。業者の方でも勘違いしてる方は多いです。浴室に窓がある場合は窓を閉めてください。(メーカー説明書にて推奨) 窓を開けての換気はおススメしません。内外温度差による結露で、壁がビチャビチャ。お掃除の手間が増えるだけです。
- ・換気扇や照明：電気代掛かるよね。

④浴室換気扇で一般的に1ヵ月250円〜300円程度。快適さと天秤に掛けると、どうでしょうか？

窓なし・窓あり、私的見解。

私は、窓なし、をおススメする場合がありますが、その理由は…

- ・窓なしで、セキュリティ性◎
- ・窓なしで、断熱性◎結露防止にも。
- ・窓・窓枠の掃除手間もかからずお掃除が楽。
- ・窓分コスト減でお安くできる。

といったメリットからです。

皆さんはどの様にお考えですか？ご意見お待ちしております。

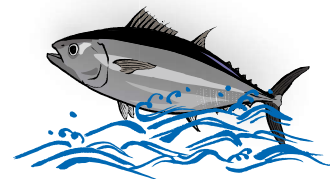
カネのこと。だが、その不動産業界には裏があり、闇がある。

だから、たいていの場合、われわれは不動産取引で手玉に取られ、大損させられる。そんなわれわれ消費者に、朗報だ。

読めばダメされなくなる物語が、いま始まる。無駄にカネを取られるのは、もう終わりだ…!!



豆知識



料理 ネギトロ鉄火

萩産のマグロではありませんが、マグロのトロの部分を使用したネギトロ鉄火です。

マグロのトロは、刺身や握りでも提供しています。

魚 マグロ(鮪)

マグロ(鮪、黒漫魚、金鎗魚、真黒、鮪)は、スズキ目・サバ科マグロ族マグロ属分類される硬骨魚類の総称。暖海性で外洋性、回遊性の大型肉食魚です。

マグロは消費量拡大に伴い価格高騰や乱獲問題がありますが、ほぼ日本で流通している養殖魚は畜養されたものになります。2002年に近畿大学水産研究所が30年余かけて、商業化に向けて研究を続け世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功しました。その後、技術開発を進め稚魚を育成し養殖業者へ出荷しています。

日本語の「マグロ」は目が大きく黒い魚であることから(目黒-まぐろ)に由来するという説がある。その他、常温で時間が経つと真っ黒になることから「まっくろ」→「まぐろ」となったなど諸説あります。



監修 寿司一清