

2012
春の号
vol. 22

ハウジングスタッフが届けます幸せを呼ぶコガジン

暮らしの森

Kurashi no Mori

Communication Magazine

大特価市ご来場ありがとうございました!

毎日降り続く雪の合間で、天候に恵まれた2日間に開催された当社創業50周年感謝祭『大特価市』は大盛況と成りました。お誘いさせて頂いたお得意様大勢を筆頭に、計506組1500名を超える方にお越し頂きました。今回は2会場でのスタンプラリーの催しもあり、賑やかさは更にアップして社員一同大変感謝致しております。ご来場頂いたお客様には本当に有難う御座いました!

住まいの大特価市 Bigプレゼント 当選者発表!

- | | |
|--|---|
| ◆足場◆
50円：小松市 タカムラ様
5万円：金沢市 コセキ様
〃：河北郡 ヨシノ様 | ◆洗面化粧台◆
50円：能美市 ナカタ様
5万円：金沢市 ヤマト様
〃：金沢市 ツヤマ様 |
| ◆太陽光発電◆
50円：金沢市 カシマ様
5万円：加賀市 ハシダ様
〃：金沢市 ムラモト様 | 〃：野々市市 カワモト様
〃：野々市市 イノウエ様
〃：野々市市 サエキ様 |
| ◆カーポート◆
50円：野々市市 ミチシタ様
5万円：金沢市 ヤスダ様
〃：羽咋市 オオヤマ様 | 〃：河北郡 ニッタ様
〃：白山市 カワゴエ様
〃：白山市 シマ様 |
| ◆キッチン◆
50円：金沢市 ヒグチ様
5万円：かほく市 キタハシ様
〃：能美市 エイダ様 | 〃：小松市 ミヤダ様
◆トイレ◆
50円：白山市 オオガネ様
5万円：金沢市 アダチ様 |
| ◆エコキュート◆
50円：金沢市 ヒグチ様
5万円：小松市 ヤマネ様
〃：白山市 テラグチ様 | 〃：金沢市 サカイ様
〃：白山市 オノ様
〃：能美市 タカハシ様 |
| ◆ユニットバス◆
50円：能美郡 ノグチ様
5万円：白山市 マスヤマ様
〃：金沢市 キムラ様 | 〃：かほく市 ホリタ様
〃：河北郡 マエダ様
〃：羽咋郡 シノダ様 |

突撃!!となりのセルコホーム 投票結果発表!

エントリーナンバー3 森谷潤二様邸(ミント)が第1位!



第50回すまいの大特価市にて、「突撃!!となりのセルコホーム」という企画を催しました。セルコホーム入居者様のお宅で自慢のポイントのパネル展示を行ったものの、人気投票の結果発表です。栄えある1位は...
エントリーナンバー3の森谷潤二様邸(ミント)でした!
こだわりのドッグカフェで、セルコホームの雰囲気とマッチした素敵な建物でした。森谷様にはサンクスポイント20,000ptをプレゼントさせて頂きます。おめでとうございます!
投票を戴きましたご来場の方々に、この場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました!

暮らしサロン ~今後の教室案内~



☆対象者
当社OBの方・ご家族またはお友達の方
(各教室の内容に若干異なります)
☆参加方法
下記まで電話で申し込みください
☆お問合せ
フリーダイヤル 0120-704-417

ガーデニング教室 ~家庭菜園~

プロの先生による家庭菜園のお話と実践でレッツ野菜作り!
☆日時:4/8(日)10:00~12:00
☆場所:暮らしの森総合展示場
☆講師:農協のヨコヤ先生
☆定員:20名
☆会費:500円(お菓子・ドリンク付)
☆持ち物:エプロン・軍手・スコップ

ハーブ教室 ~育て方から味わい方まで~

寄植えてご好評頂きましたハーブ教室をトータル的に第2弾として企画しました!
☆日時:6/10(日)10:00~12:00
☆場所:暮らしの森総合展示場
☆講師:北原先生(花あしらいセレソ)
☆定員:15名
☆会費:500円(お菓子・ドリンク付)
☆持ち物:エプロン

暮らしサロン REPORT

12月
「クリスマス&お正月リース教室」毎年大人気のリース教室。みなさん和気あいあいで作りました。

2月
「第1回インテリアクラブ」全11回のインテリアクラブがいよいよ始動しました。今回の季節のディスプレイのテーマは「雛祭り」。みなさん積極的に質問されていました。

1月
「お金が貯まる!家計の健康診断」お金が貯まる法則についてなど興味深々の内容でした。

ガーデンキッチン

家族でアウトドアキッチンを楽しみましょう!ピザ釜でレッツクッキング!
☆日時:5/13(日)10:00~12:00
☆場所:暮らしの森総合展示場
☆講師:岩上貴子(当社社員)
☆定員:10名+ご招待
☆会費:500円(お菓子・ドリンク付)
☆持ち物:エプロン

暮らしのイベント情報

- 3/31(土)・4/1(日) 暮らしのリフォーム『LIXILリフォーム相談会』開催
- 4/28(土)~30(月) セルコホーム『二郎同時完成見学会』開催予定
- 5/12(土)『賃貸経営セミナー』早期受付開始⇒お問合せ0120-704-417まで

暮らしの森野々市総合展示場
野々市市三輪3-5
TEL 0120-704-081 (ナオン・オー・ハイ)

暮らしのリフォーム野々市本社
野々市市都賀2-142
TEL 0120-704-417 (ワオシ・コイラー)

暮らしのリフォームイオン新緑東区イオン新緑東区店
野々市市都賀2-61
TEL 0120-704-317 (ナオン・大塚イナ)

FAX 076-248-0954 0120-704417.jp

セルコホーム石川金沢中央展示場
石川市市川町4-85
TEL 076-248-0931 FAX 076-248-9000
www.hss.co.jp

暮らしのリフォーム金沢店
石川市市川町4-85
TEL 0120-704-464 (ナオン・ヨロシ)

暮らしのリフォーム金沢レイトン
金沢市安部1-88-28
TEL 0120-704-081 (ナオン・オー・ハイ)

FAX 704417.jp

ここのところ
暖かいな~も
う春がきたよ
うだな~と思うと
また雪がちらついて冬に
戻りしたような、まさに
三寒四温を繰り返して
いますよね。でもこう
して少しずつ春が近づい
てくるのかと思うとちょ
っぴりソワソワした気分
になるのは私だけじゃな
いですよね!暮らしサロ
ンの内容も春めいたもの
になってきました!新し
い企画が満載ですので
ぜひご家族やお友達を誘
ってご参加ください~!
2012.03.01
発行元 (株)ハウジングスタッフ
編集者 岡本有希代

編集
コラム



いしがき ゆみ
石垣 裕美
(リフォーム二課)

毎度お馴染みの方も、始めましての方も
ご挨拶を兼ねて社員が代わる代わる
身近な話題をお便りするスペースです

こんにちは、舟田です。これまで
セルコホームくらしのリフォームの現
場管理としてお客様にお世話になっ
たお前線は、昨年10月頃から「暮
らしの森」総合展示場勤務として、
ます。なれない営業に戸惑いながら、
多くの方々に協力して頂き、後押し
されながらお客様のお世話になっ
ています。この冬は、セルコホームの建
物の中に事務所が有りますので大変
暖かく、快適な住環境で過ごす事が
出来ています。私の家は20年前に
建てた家で「セルコホームの家」と真
逆で、とても寒い家です。しかも窓の
ガラスは、ペアガラスなのですが結露
で「ベタベタ」で洗濯物もなかなか乾
きません。毎日両方で過ごすので、私
の家とどうしても比較してしまっ
セルコホームの家に住んでいる顧客
の方が羨ましく思います。是非、寒
い内に「暮らしの森」総合展示場で
快適なご体感下さい。



ふなだ ただし
舟田 但
(セルコホーム
営業・設計管理課)

おしやべりの森

今回からカウント
はじめました!

お得意様の
お店紹介 vol. 17

PaL美容室

PaL美容室
076-275-4147
石川県白山市蕪城5-3-4
休月曜・第1・3日曜
営業時間 2am8:30~pm6:00



7年前に当社でリフォームをさせてい
ただきました。開放感がある窓と明るい内
装でコーディネートされた店内は、気さく
でやさしいママさんがいるアットホーム
な雰囲気のサロンです。カット¥3,000~、カラー¥5,500~、パーマ¥6,000~、
フェイスエステ¥1,500~、着付け¥5,000~とリーズナブル。フェイスエステは女
性としては特に気になりますね~。レディースだけでなく、メンズ、キッズも力を
入れています。気軽に通える美容室「PaL(パル)」に是非一度お立ち寄り下さい。



設計担当...松本昌司

みなさんこんにちは。総務課の谷岡
です。おとしの春。岩上が出席した
迷いワンコ(↓ブログ庭道楽のつぶ
やき2010年4月10日参照)の
里親になっては2年がたちまし
た。この季節になると、拾われてき
たあの時のぼろぼろでびくびく
な姿が思い出されます。2年経っ
た今でも相変わらずの人嫌いな
やわらかい毛のおかげで実家
に行く度毛玉のカットが欠か
せない状態です。それでも、
週に一度実家に顔出すと、
熱烈歓迎な姿を見たと
春から初夏に休
みドラコを連れて休



たにおか みどり
谷岡 みどり
(総務課)

こんには、リフォーム
の営業をしていま
す石垣裕美です。最近リ
フォームをさせて頂いたお
客様のワンちゃん。とっても
かわいいです!キャバリア・
キングチャールズ・スパニエ
ルという犬種ズ・ヒとなつてこ
ていつも玄關にきてお出迎えし
てくれます。調べたところ、イギ
リス産で「キャバリア」には騎士と
いう意味で「騎士道精神の持ち主で
特に「女性への礼を尽くす男性」と
いう意味があるとか。ますますかわ
いい♪いつも誰かにくっついて歩く
のですが、工事中はお利口にして
てくれたようになります。ワンちゃん
が壁もきれいなになりました!リフォーム
がわりがわりしないことを祈っています。

おなじみ「とり野菜味噌」を持参
して鍋を振る舞いました~

ハウジングスタッフの支援活動

被災者の皆様と共に歩みます!

昨年の12月9~12日、舟田、三津井、佐藤、中川、青柿の5名で震災から9ヶ月目をむか
えた仙台へ行ってきました。毎月、スタッフが交代で支援活動を行ってききましたが、今回
は12月という事もありいつもの支援活動にプラスして、仮設住宅のお住まいの方をご招
待して懇親会も企画して行きました。

震災から約9ヶ月。仙台市内の復興は進んでいて、街中にも活気があふれていました。
しかし、沿岸部に行けば行くほど震災の爪痕は色濃く残っていて...。道路の瓦礫撤去
は進んでいましたが、撤去されたあとに何にも残ってないままの手付かずの状態とい
う風でした。たくさん仮設住宅が立ち並び、ところどころに潰れた車や船が転がっ
ている。この土地がもとの生活をおくれるようになるまでには、まだまだたくさん時間
がかかる事を嫌でも思い知らされます。

たった数日そこにいただけでも思い知らされる現実。ではそこに住んでいる人達の
苦痛は想像を超えるものでしょう。懇親会で出合った方々の多くは、前向きに頑張ろう
としている方が大半でした。地震・津波によって自宅が無くなり、道路が遮断され、まず
最初に困ったのが寒さと食料を確保する事だったそうです。野菜を積んでいた業者の船
が海からやってきて、比較的早い段階で支援物資をもらう事ができ自分達は幸せだ
った、という話を聞いた時は衝撃を受けました。

高台にあったお寺に非難しておられたんですが、日に日に遺体が増えていく事もあ
り小学校の方へ移られたそうです。そんな現実を目の当たりにしてきた方々の心の傷
はとても深く、『自分もその時死んでしまえばよかったんだ』と涙される方もいました。正
直私はどうしたらいいかわからず無力感でいっぱいでした。その時、同じ被災された方
がその人に『本当に命を落とした人がいるんだ。命ある人がそんな事ぜったいにゆっ
ちやいけない』と諭されたんです。人のココロの傷を癒せるのは、人なのだと思います。
私達一人一人ができる支援は小さいですがこれから被災された方々の心に支援してい
くのは国より何より私達一人一人の心なのだ。小さくてもこれから先何年もずっとず
っと続けていく事、支援の和を広げていく事が私達にできる方法なんだと思いました。

支援の輪が、時間とともに風化しないよう被災された方達が1日でも早く復興できる
よう私達は、被災地の皆様と共に歩み続けて行きたいと思ます!
青柿 紫乃



東松島の懇親会。宴会部長の
青柿。ここぞとばかりに本領発揮です。



女川での餅つき大会。
"ベレリ佐藤"と命名されました。



もちろん仮設住宅にお住いの方
からのご依頼にもお応えします



前回、ご希望のあった
神棚の取り付けをしました。

くらしの玉手箱

季節のレシピ特集

3月に入って春もすぐそよな気分になってきますね。でも、まだキャン
プに出かけるには早いので今回は、冬の間眠っていたダッジオープン
のお手入れも兼ねて春野菜を使ったおいしいレシピをご紹介します。
谷岡 みどり

キャベツのグリル

スキレットという鋳物でできた厚手のフライパンで作るキャベツのグリル。あえて
キャベツに焦げ目をつけ、香ばしさを味わう料理です。スキレットの代わりにダッジ
オープンや、フッ素樹脂加工されていない鉄のフライパンでも代用できます。

◆材料(2人分)

キャベツ 1/4個	ゴマ油・サラダ油 各大さじ1/2	塩 少々
パプリカ(黄) 1/8個	青ネギ(小口切り) 1本	ポン酢 適量
スナップえんどう (すじを取っておく) 2本	一味唐辛子 少々	しょう油 適量
	ちりめんじゃこ 50g	プチトマト 2個

- ◆作り方
- (1)キャベツは茎をつけたまま、1玉の1/8に切る。パプリカは食べやすい大きさに切り、スナップえんどう、プチトマトは洗っておく。
 - (2)温めた鉄鍋にゴマ油(分量外)を熱し、ちりめんじゃこをカリカリになるまで炒めて取り出し、一味唐辛子をふる。
 - (3)(2)の鍋にゴマ油とサラダ油を熱し、キャベツの切り口を焼く。ときどき押しつけて焦げ目がつくまで焼き、塩をふる。
 - (4)パプリカ、スナップえんどうも焦げ目がつくまで焼く。
 - (5)キャベツを器に盛り、(2)のちりめんじゃこをかけ、青ネギを散らす。パプリカ、スナップえんどう、プチトマトも盛り好みでポン酢やしょう油をかけていただく。*塩分はちりめんじゃこにも含まれているので、味を見て加減をする。

菜の花の竹の子ご飯

春らしい炊き込みご飯。「始めチョロチョロ、中パツパ、ブツブツ言ったら火
をひいて、赤ちゃん泣いても蓋取るな」という言葉どおり、火加減と蓋は大事
なポイント。鉄鍋のずっしりと重い蓋がご飯をおいしく炊いてくれます。

◆材料(2人分)

たけのこ(ゆでたもの) 1本(約300g)	[A] 水 2と1/4カップ
米 3合	うすくちしょう油 1/4カップ
油揚げ 1枚	酒 1/4カップ
菜の花 1束	

- ◆作り方
- (1)たけのこは縦半分に切ってから薄切りにする。米は炊く30分前にといて、ざるに上げて水をきる。
 - (2)鉄鍋に(1)の米とたけのこ、[A]を入れて軽く混ぜて蓋をする。中火にかけ沸騰してきたら弱火にして13分ほど炊く。
 - (3)熱したフライパンで千切りにした油揚げを炒める。表面がうっすらと焦げてカリカリになったら取り出す。
 - (4)菜の花はさっと塩ゆでにして水にさらし、水気を絞って食べやすい大きさに切る。
 - (5)(2)のご飯を15分ほど蒸らしたら、(3)と(4)を加えてさっくりと混ぜ合わせる。

POINT

鉄鍋に油をひいて熱々になるまで熱してから具を入れるのがポイント。「焦げも一つの調味料。怖がらず、じゅっと焼いてください。菜箸よりトングを使うと焼きやすいですよ。

