

羽目板工事～外部木材のご紹介～

今回は、10月に完成見学会でご協力いただきましたW様邸羽目板工事のご紹介！
齊藤林業は『木』のお家。室内はもちろん、外観のアクセントにも気を使いながら
木を使っちゃいます!!

本来外に木を使うと雨、風、ほこり、日光があたってしまう環境すぐ傷んでしまうのでは。
メンテナンスが大変なんじゃない？など不安に思いますよね？
他メーカーでは木っぽい外壁でごまかしちゃいます
がそこは『齊藤林業』！やっぱり『木』ですね(*^_^*)

[ACQ 加圧処理]を知っていますでしょうか？

[ACQ 加圧処理]とはJIS及びJAS規格の安全な防腐剤なんです！銅の成分とアンモニウム塩を木材に加圧をし、薬品の注入を行うことで、防腐処理されなんと30年ノーメンテナス!!

※草津の湯畑の木柵でも使用されている無害な薬品です。



という事で無事
完成了ました!!



そして今回は、自社施工ということで、私と高橋スタッフ、藤田スタッフの登場です！長さを測って、切つて、貼つての繰り返し！綺麗に収まるとき持ちが良く楽しいんですよ(*^▽^*) 藤田スタッフも無事に羽目板工事が終わり安心していました(^^♪なによりです。



編集後記 テーマ・・・最近見た紅葉



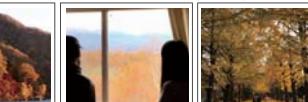
お客様 関口 和希



お客様 平田マリアルシア



お客様 高橋 俊彦



お客様 福地 高昌
日光を代表する美しい湖と紅葉を楽しめる景勝地と言えます



お客様 中村 富一

相談役 高橋 保

「森の国便り」の
パックナンバーは
HPにて毎号公開中



日本一帰りたくなる普通の家

■本社/沼田市発知新田町759-1 TEL:0278-50-4118

□前橋店デザインセンター/前橋市鶴光路町265-1 ☎0120-82-0601

□高崎展示場/上毛新聞マイホームプラザ高崎会場内 TEL:027-388-0111

□宿泊モデルハウス吉岡の家/北群馬郡吉岡町大久保1424-3 TEL:0279-54-4118

□みやこの家/TBSハウジング伊勢崎会場内 TEL:0270-61-5907

株式会社 齊藤林業



相談役
高橋 保



2022年11月号
vol.118

自然豊かな群馬で家づくりにいそしむ
齊藤林業スタッフが
森の国の出来事をお届けする情報誌

木の国
どより

12月完成見学会の現場を一足先に取材して来ました！



お客様
関口 和希



本日は12月に完成見学会を予定している高崎市本郷町に建築中の現場にお邪魔します。建物が50坪くらいと聞いておりましたが外から見てもかなり迫力のある建物です。

お部屋がどうなっているかドキドキしてきました♡



S様邸の担当棟梁である稻数さんに木目の綺麗な見せ方をご教授頂きました。齊藤林業の大工棟梁の知識レベルすごいです。すみません本題から外れました

棟梁の邪魔にならない程度に仕事風景をウォッチ



階段をつくる稻数棟梁の真剣な眼差し。なんてカッコいいのでしょうか!!とても話しかけられる雰囲気ではありませんでした…



ふと気付くと掃除機の先に長いホースの先端に丸ノコがついてます。これはもしや現場で飛散するオガクズを掃除機で吸い込んでいるんですね！

お客様にお預かりしている大切な現場です。建築部のミーティングでも現場美化が良く議題に上がりますが実践されているんですね感動しました。

キッチン・ダイニングから見せる階段。
ここは慎重にやらねば!!



2階に行くと稻数棟梁のお手伝いをしている山口大工さんがお仕事をしていたので話しかけてみました。同年代でありながら第一線で活躍している山口さんもスゴ腕の大工さんでした。



見てこの解放感!!スペースを利用した口フト収納もお客様のご要望に寄り添った提案だよね。

稻数さんに「お願い」って頼まれた
2階はキャットウォークや斜天井など大工の腕の見せどころ満載です！

見学会は俺たちのこだわりを是非、
お客様に見に来て頂きたいですね。

フルーツランド沼田の紹介（りんご編）



齊藤林業 本社の周辺には
グーグルマップで調べただけでも
こんなに沢山の
リンゴ園があるんです！



りんごの国 れまたへぜひ遊びにきてください。

この季節の工場見学会は運が良ければりんご狩りも体験して頂けますので、
ご参加をお待ちしております！(^_^)！（11月は20日（日）です。）

もくもく館

毎月第3日曜日、工場見学会と同時に開催される「木工教室」は、お客様だけのご自宅に合った家具作りです。板選びから始まり、デザイン・製作まで楽しむことができます。ホームオーナー様にご参加いただいている弊社ならではの大好評のイベントです。



1組のお客様にご参加頂きました。

9月の木工教室



板選びから製作まで大変お世話になりました。一枚板が作業を進めて行く中で見事に磨かれていく、**ダイニングテーブル**が完成した時は家族みんなで感動しました！お家が完成し、家族で食事が出来るのが今からとても楽しみです。スタッフの皆様、ありがとうございました。

高崎市 庄司様
(2022年9月お引き渡し)



お客様様
高橋 俊彦

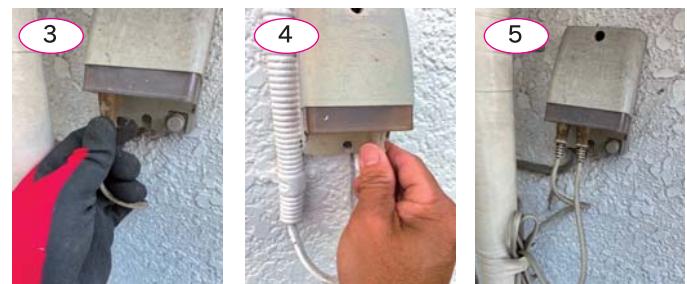
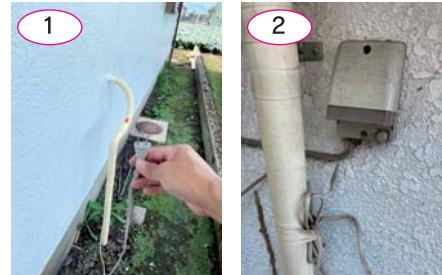
寒い冬場の水廻りのお手入れ（メンテナンスに聞きました！）



お客様様
中村 富一

冬を迎えるにあたって給水給湯配管の凍結にご注意下さい。

あまり寒くならない内に、
給湯器近くにある水道凍
結防止ヒーターをコンセ
ントに差し込みましょう。
うっかりして入れ忘れて
水道が凍つてしまったら
大変です。くれぐれもお
忘れのないようにして下
さい。



※凍結してしまった時

熱湯を掛けると水道管や
蛇口が破裂することがあ
りますのでご注意ください。
お困りの時はメンテナンス部
までご連絡をお願い致します。

お菓子づくり アロス・コン・レーチェ



お客様様
平田マリルシア

アロス・コン・レーチェ (Arroz con leche) は、米と牛乳で作ったデザートです。

スペインや中南米の各国でよく食べられています。

とても簡単なのでよかつたら皆様作ってみてください！

材 料

お米・水（お米の3倍）・練乳チューブ1本（お米2合の場合）
牛乳2カップ・オレンジの皮・シナモンスティック1本
バニラエッセンス・シナモンパウダー少々



作り方

1. 水とオレンジの皮・シナモンスティックをゆでる。（水が沸騰するまで）
2. 沸騰し始めたらオレンジの皮とシナモンスティックを取り、お米を入れる。
水が引き始めたらお米が柔らかくなつたか確認する。
3. お米が柔らかくドロドロになつたら牛乳を入れ、弱火でよく混ぜて、
甘さを確認しながら練乳を入れる。
4. シナモンパウダー（少々）とバニラエッセンス（大さじ2杯）を加える
5. マグカップなどの器に盛り、シナモンパウダーを好みでふりかける。
これを冷蔵庫などで冷やして食べる事が多いが、温かいまま食べる
こともある。私は冷やす派です（^_^）

甘いごはんは不思議ですね。
でも美味しいです！



11月号スタッフに食べて頂きました！

「今までない感じ!!」「不思議…だけど美味しい」という声や
「冷えたおかゆみたい」などのコメントを頂きました(@_@)
チャレンジしたけどシナモンが苦手で食べれなかったスタッフも（＾＾）
異國のお菓子を食べるには勇気入りますね（＾＾）
良かったら皆様もチャレンジしてみて下さいませ＊