

EVENT NEWS

7 July

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

7/21
(日)

パッシブデザインセミナー

時間 14:00~16:00 事前予約制

場所 Gallery様(エヌテック事務所隣)

エヌテックが取り組むパッシブデザインについて、具体的な実例をご紹介しながら、その設計手法について大公開するセミナーを開催することになりました。セミナーの講師は、パッシブデザインのコンペで受賞歴もある設計の谷口が担当します。エヌテックはいったい何を工夫しているのか?お客様には果たしてどんなメリットがあるのか?住み心地はどれくらいのものなのか?ぜひこの機会に、じっくりと腰を据えてパッシブデザインの奥深さについて一緒に学びましょう。参加費は無料。限定3組様とさせていただきます。

7/28
(日)

SE構法 完成見学会

時間 10:00~16:00 預約不要

場所 広島市安芸区中野東

南には山の斜面が広がる立地に対して、吹き抜けを中心としたメリハリのある空間を形成することで、心地良く日々の使い勝手も抜群なお住まいが完成致します。外観は、ここ所エヌテックのベーシックな素材となった黒い焼杉貼りで、木製玄関ドアの周囲だけは、左官職人による漆喰壁に。内装は、ドイツなどでは一般的な紙クロスに塗装仕上げと、キッチンや洗面はお客様と打合せを重ねた完全オリジナル仕様の造作仕上げです。お施主様のご厚意により、事前予約無しで見学可能です。会場は弊社ホームページのイベント情報よりご確認下さい。

7/7
(日)

ハツイエセミナー

時間 14:00~16:30 事前予約制

場所 Gallery様(エヌテック事務所隣)

セミナーの前半は、代表の野坂が基礎や構造など、他社ではあまり語られない家づくりで絶対に知っておくべきことをお伝えし、後半は設計担当の谷口が、快適になるための家づくりの知られざる秘密をお伝え致します。お子様が遊べるキッズスペースもありますので、お気軽にご家族皆様でご参加くださいませ。限定3組様となっております。

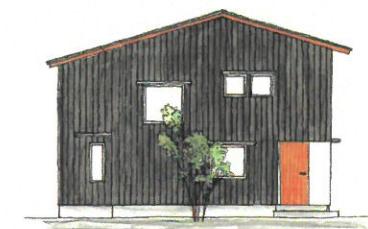
7/14
(日)

個別相談会

時間 10:00~13:00~/15:00~ 事前予約制

場所 Gallery様(エヌテック事務所隣)

個別相談会で家づくりに関する疑問や質問にお答え致します。例えば、『何からスタートしたら良いか分からず』『家づくりにはどんなお金が必要?』『良い土地はどうやって探すの?』『話だけでも聞いてみたい』など、気になる事をなんでもご相談ください。分かり易く丁寧にご説明致します。1日3組様限定となっておりますのでご予約はお早目に。



イベントへのご予約は右記のいずれかにて
お申し込みくださいませ。 担当: 谷口・野坂

□ Webから <https://www.ntecj.co.jp> □ お電話 082-509-5771
□ メール info@ntecj.co.jp

※今後、ダイレクトメールの送付を希望されない方は、右記のURLよりお申し付けください。 <https://www.ntecj.co.jp/contact/>

気になる現場進行をチェック!



廿日市市H様邸【SE構法】

6月末の完成見学会では多くのお客様にご来場いただき、H様のこだわりがたくさん詰まつた建物は大変好評でした。翌週には、お引き渡しを行い、家づくりの思い出を語っていました。新しい土地でこれから始まる新生活を堪能していただければと思います。



▲ 安佐南区緑井K様邸【改修工事】

新調した木製建具も縁側に設置され、ヒノキ貼りの広縁が暖かく輝きます。今回の改修工事では、基礎も新たに作り、雨戸が納まる壁は耐力壁として、耐震性の向上も図りました。来年の桜の季節には、ここでお花見が開催されることでしょう。

安芸区中野東U様邸【SE構法】▶



南区金屋町M様邸【SE構法】▶

現在、基礎の鉄筋組みが完了し、コンクリートの打設工事を待っている状況のM様邸。3階建ての建物で、玄関・水周りなど全てが独立したプランとなっているいわゆる完全二世帯型の住宅です。SE構法の構造見学会は、8月末から9月上旬にかけて実施致しますので、ご期待下さい。

COCOCHI_ENE

超快適&ゼロエネ研究所通信 ここちエネ。



vol.074

ゼロエネルギーで、「ここち、ええね」な家づくり。

COCOCHI_ENE
NEWS

住宅資金援助の非課税枠が拡大中のことを存知ですか?

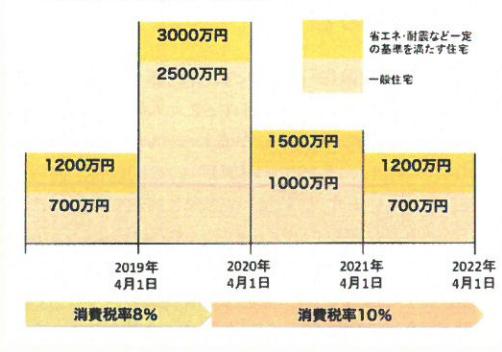
人生最大の買い物とも言われる家づくり。一生で一番大きな金額がかかることがあります。御両親様等から少しでも住宅資金の援助があると嬉しいものです。現在、その資金援助に対する非課税枠が一時的に拡大されているのを、皆様ご存知でしょうか?

1200万円が3000万円!? 期間限定の非課税枠拡大がすでに始まっています。

財産贈与を受ける際、通常なら年間110万円の基礎控除を超える分には「贈与税」が発生します。ただし、住宅資金援助に限っては700万円までの非課税枠を追加しているのが「住宅取得資金の贈与税の非課税」制度です。合計810万円までの資金援助であれば非課税になるというものです。また、長期優良住宅など一定の条件をクリアした住宅の場合は非課税枠が1200万円まで拡大される優遇制度があり、エヌテックの住まいはすべてこの対象となります。実は現在、この非課税枠が大幅に拡大されているのです。これは今年10月からの消費税率10%への引き上げの対策の一環で、非課税枠700万円が2500万円へ、一定の性能をクリアした住宅の場合は1200万円が3000万円へと、大幅に拡大されているのです。対象となるのは契約時期が2019年4月1日から2020年3月31日まで、消費税率10%が適用される住宅です。契約時期が2020年4月1日から2021年3月31日の場合は2500万円が1000万円と大幅に減額され、その後は700万円に戻る予定です。つまり、今は親御さんからの資金援助を考えている方にとって、贈与税を支払わずに大

きな金額の援助を受けられるチャンスの時期であるということ。このタイミングも考えて、資金計画を考えてみてはいかがでしょうか。

■ 住宅資金贈与税の非課税枠



! INFORMATION

お引き渡しを行いました。(広島県廿日市市 原 H様邸)※SE構法2階建て

6月22日(土)と23日(日)に廿日市市の原地区で、完成見学会を開催したH様邸。2日間で合計26組の皆様にお越しいただきました。
6月末にお引き渡しをしたこの建物を、今回この紙面でご紹介致します。

□出会いから一年

廿日市市の原地区は、速谷神社の北側に位置し、廿日市の市街地から幹線道路が新しく整備されたり、宮島サービスエリアのETC出入口から高速道路に乗り降りできたりと、市街化調整区域でありながら近年開発が進んでいるエリアです。今回家づくりをお手伝いさせていただいたH様とは、昨年4月に開催した弊社スタッフである飯田の家の見学会で初めて出会いました。それまでに、多くの住宅会社を巡り2社ぐらいに絞っていたそうですが、たまたま弊社のHPをご覧いただき、見学会にご来場されたそうで、出会ってからは弊社の家づくりの方針に共感いただき、土地探しから含めて約1年でお住まいの完成という流れになりました。敷地は、新しく造成された住宅地で、約75坪。北西に前面道路があり、南東方向に長い土地形状をしています。南西は住宅地内の公園で、北東は現在ハウスメーカーが建設中です。建物の延床面積は約29坪。駐車場と庭とをしっかりと確保した配置計画としています。アプローチ周りや土間スペースの地窓付近、そして主庭のシンボルツリーなど、全18種類の木々によって、住宅地に彩りと癒しを与えるような効果も生まれました。将来的には、庭に龜の池もつくりたいというH様。土地に余裕があるので、暮らしていきながら自身の色も出していけるような外構計画とさせていただきました。



□暮らしの動線を細かく検討

見学会でも好評だったのが、玄関から水周りへの動線や、さらにそこから回遊してLDKへつながるプランニングです。収納スペースも適材適所に配置することで、暮らしの動線がスムーズに無駄なくつながっています。対面式のH様邸オリジナル造作キッチンからは、ダイニングの大きなピクチャーウィンドウやリビングの吹き抜けも見渡せ、畳数以上の広がりを感じられるLDK空間となりました。LDKにはエアコンを1台設置していますが、2階のエアコンを吹き抜けの近くに配置したので、夏は2階のエアコンがメインで稼働し、1,2階を冷やす計画としています。



□パッシブデザイン全開です

吹き抜けの階段から2階へ上がる時、南側の大きな開口から周囲の緑や遠くは瀬戸内の山々まで借景として堪能できます。夏に関しては、西日をシャットアウトするために、電動式外付けブラインドを西側の窓に設置し、熱気の進入を防ぎます。吹き抜けに面した書斎スペースは、眺望を確保するためにガラス入りの建具とし、吹き抜けから上がってくる冬の暖気を、書斎に取り込むために横すべり式の開閉建具をデザインしました。性能面はもちろん、生活動線や素材にも拘ったH様邸。省エネで快適・健康な暮らしが実現できるお住まいが誕生しました。



♥ RECOMMEND



Q:スタッフ土井長の気になる店
高級食パン専門店
季のわ

広島市佐伯区五日市駅前に「高級食パン専門店 季のわ」という名前のパン屋さんがオープンしました。口コミで大人気になっていて、行列の出来るパン屋さんです。販売方法が変わっていて、10:00~(1回目)、13:00~(2回目)、15:00~(3回目)、16:00~(4回目)と時間を設けて販売されています。商品は、専門家と共同で納得した食材しか使用しないと決めて開発して作り上げた、くちどけのよい細かな食パンだそうです。販売している食パンは2種類のみとなっています。厳選した小麦粉、国産バター、生クリーム、蜂蜜、国産塩で作った究極の食パン「口どけ芳醇」と、大粒でジューシーな果肉のサンマスクットレーズン

を、甘みとコクのある食パンに練りこんだ「溢れる葡萄」の2種類です。販売の1回目~3回目は「口どけ芳醇」のみ、4回目は「溢れる葡萄」のみの販売になっています。整理券があるそうなので、お近くに寄ったついでにという訳にはいかないと思いますが、パン好きな方は、ぜひ食べてみてはいかがでしょうか?

【高級食パン専門店 季のわ】広島市佐伯区五日市駅前2-17-7
TEL:082-961-6266(予約受付はできません) 10:00~19:00
<https://www.kinowa-bakery.com> 定休日:日曜日、12/30~1/3



写真は HP より

Q COCOCHI_POINT

エヌテックでは、建物の性能や室内の温熱環境だけでなく、日常の使い勝手や生活動線などにも拘ったお住まいをお客様にご提案しています。日々のちょっとしたストレスを感じない為の家づくりのポイントを連載でお届け致します。これから家づくりをお考えの方は是非「ここちポイント」を参考にしてみてください。

26:「照明」について

暮らしに合わせて光をデザインする

家づくりで【照明】を考える時、どのようなイメージを持ちますか?「ダイニングやリビングにはオシャレな照明をつけて、子供部屋にはかわいいデザインの照明が欲しい」など、照明器具のデザインが最初に浮かぶのではないでしょうか?ですが、照明を計画する時に一番大切なのは、暮らしに合った光をどうデザインするかという事なのです。



! :どこに光が必要なのか考える

日中は窓からの光で明るい場所も、夜には照明が必要になります。窓を設置していない個室(トイレなど)は、使用する度に明かりを点ける必要があります。ただ明るくなれば良いのではなく、その空間に合った光を考えることが大切です。例えば、ダイニングにおすすめなのは、ペンダントライトです。テーブルに近い位置から照らすことで、料理をおいしく見せてくれます。ここで重要なのが電球の種類です。ダイニングでは、お肉や野菜の色を鮮やかに見せてくれる電球色を使います。反対に髭剃りや化粧などをを行う洗面所では、細かい作業でも見やすい昼白色や温白色がおすすめです。リラックスしたりのんびり過ごしたい時、就寝前などは電球色。クローゼットや勉強、作業部屋は昼白色。といったように、どこで何をするかによって、きちんと光の種類を使い分けて計画すれば、設計通りにストレスなく暮らすことが出来ます。暮らしてから「見えにくい」や「眩しい」といった事にならないよう、しっかりとした計画が大切です。



! :照明で変わる部屋の雰囲気

部屋によって照明の配置はさまざまです。直接天井に設置する場合や、壁を照らすように設置する場合、個別でスタンダートを置く場合など、どのように配置するかによって部屋の雰囲気はガラッと変わります。それぞれの部屋に合う光の種類を検討したら、部屋や好みに合う器具を探しましょう。ダイニングにはペンダントライトが良いとお伝えましたが、ペンダントライトも一灯だけ吊るすのか、複数吊るすのかでも変わってきます。【照明】ひとつでも選択肢はとてもたくさんあります。どのような電球の種類で、どこに配置するのか、何個つけるのか…など、光のデザインはとても奥が深いです。そんな中で自分のお気に入りの器具を見つけるのも家づくりの楽しみのひとつです。



♥ RECOMMEND



Q:スタッフ神田のおすすめ店
府中焼き
としのや(祇園店)

前回、友人と外食に行く機会が多いとお伝えましたが、その中でも、一番良く食べる物がお好み焼きです。中でも良く足を運ぶお店をご紹介します。「府中焼きとしのや」さんは、現在広島市内に8店舗を構えています。府中焼きの特徴としては、バラ肉ではなくてミンチを使っていて、外はカリッ、中はフワっとした食感です。としのやさんでは、カリカリが癖になる濃厚な黒焼きと、ふわっとした食感の本場白焼きを、どのお好み焼きでも選べる事も特徴の一つです。私のおすすめは、あぶりねぎマヨの黒焼きです。中はフワッと外はカリカリとしている食感がとても美味しいです。私がよく行く祇園店の店内は、テーブル席が13席、

カウンター席が13席と広くてお洒落な店内です。土日は満席の状態が多いので、早めの時間に行かれる事をおすすめします。宅配もありますので、是非一度食べてみて頂ければと思います。

【府中焼き としのや】

〒731-0113 広島市安佐南区西原5-20-6
<https://www.toshinoya.com/> TEL:082-875-1048
11:00~14:00/17:00~23:00

