





# ! INFORMATION

## 今年も“日よけは外で”プロジェクトが始まりました！

エヌテックが「1985地域アドバイザー拠点」に登録している「Forward to 1985 energy life」で、今年も“日よけは外で”プロジェクトが始まりました。まだまだ暑い日が続きますので、皆様ぜひ“日よけは外で”を実践してくださいね！

### □窓からの熱を入れない工夫

建物の中で最も熱の出入りが大きい窓。平均的な新築の家でレースカーテンによって日よけをしている場合、窓から入る日射熱は全体の60%以上にもなります。窓の内側で日よけをした場合よりも、窓の外側で日よけをした場合の方が約3倍の効果があります。断熱性能の高い住宅は、冬に大きなメリットをもたらします。それは、室内から室外へ逃げる熱が少ないということです。反対に、夏にこのような現象が起こると室内で“熱ごもり”が起こってしまいます。これを防ぐために重要なのは、「窓の日よけをしっかりと行う」ということです。



### □とにかく窓の“外”で日よけを

左図のように、窓の外側と内側で日よけをした場合の表面温度はここまです変わってきます。日よけ部材の中で、最も手軽なものは「すだれ」や「よしず」です。その他、外付ブラインドやシェード、ルーバー雨戸などもありますが、いずれの日よけ部材でも日射熱取得率(日よけの性能)は同等といわれています。軒や庇も日よけ効果がありますが、地面やデッキからの反射を防ぐためにも、窓の外に付ける日よけ部材はとても大切です。

### □風を通すタイミングは重要です

夏でも窓を開けて過ごしたい方もいらっしゃるよね。夏に窓を開るタイミングは「家の中よりも外の方が涼しいときに行う」ことです。外の方が高い温度の状態では窓を開けると、熱気が家の中に入ってしまい、その熱を下げるために余計な冷房エネルギーがかかってしまいます。真夏の場合は、夕方から朝にかけて風を通すのがおすすめです。

### □皆様も一緒に取り組みませんか？

ご自宅で日よけを設置したら、「#日よけは外で」のハッシュタグをつけてInstagramに投稿してみませんか？抽選でシェードのプレゼントもありますので、ぜひ参加してみてください！日よけに関するお悩みなどがございましたら、お気軽にエヌテックまでご相談ください。

Let's air the room, while keeping heat out!  
換気と熱中症予防を両立

## “日よけは外で”プロジェクト開始

暑い季節でも換気を求めるようになります。換気をしようと思えば、どうしても暑い空気や日差しが部屋に入って熱中症の危険が高まります。窓の外に日よけをつければ、夏の訪問も楽しく、自然しが部屋に入るのを防ぐことができます。今年からは“日よけは外で”を実践してみませんか？

約60%の日差しをカットする効果があります。

#日よけは外で のハッシュタグをつけてInstagramに投稿しよう！

キャンペーンの詳細は「日よけは外で」公式Instagramもご覧ください @hiyoke1985

主催 Forward to 1985 energy life

協賛 1985 energy life (1985 energy life) 協賛 COOL CHOICE

# Q COCOCHI\_PHOTO

エヌテックでは日常の使い勝手や生活動線などに拘ったお住まいをお客様にご提案しています。心地よい空間づくりのポイントを事例写真と併せてご紹介致します。ぜひ家づくりの参考にしてみてください。

## こだわりの「キッチン」～I型～

今回はエヌテックで多くご採用いただいているⅡ型をご紹介しました。今回はコンロ、シンク、調理台が一行に並んだI型キッチンをご紹介します。壁付けや対面式、アイランドなどI型キッチンの配置方法も様々です。



↑ステンレスのアイランドキッチン。広々スペースなので複数人での作業もストレスなく行うことができます。

←壁面がキッチン、対面は約3.5mのカウンター収納になっています。カウンター横にはパントリーを設けLDK周りがスッキリ片づくプランです。



↑システムキッチンと造作家具を組み合わせたキッチン。キッチンは最新の設備を採用し、背面には造作収納を設けて、空間に馴染む使い勝手の良いキッチンになっています。



↑お施主様拘りのキッチン。キッチン下は手持ちの調理器具に合わせてオープン棚を設置しています。窓上の棚にはお気に入りのキッチン用品を並べた世界に一つのオリジナルキッチン。



↑約3mのI型キッチンと3.7m ↑周囲の緑を眺めながら料理のカウンター収納。リビングとダイニングの間に配置することで、キッチン横にはパントリーをアクセスも抜群のキッチン。設け、収納も十分に確保。

### シンプルで機能的なI型キッチン

# ♡ RECOMMEND



Q: スタッフ渡辺のおすすめ料理

夏のオススメ料理  
ライムとパクチーのサルサソース

毎日暑い日々が続いているので、サッパリしたものが食べたいと感じますよね。ぜひみなさんに試して頂きたい夏のオススメレシピは、ライムとパクチーを入れたサルサソースです。南米ドミニカに住んでいた友人が作ってくれたのですが、出会った瞬間、その美味しさにはまってしまい、夏になるとどうしても食べたくなる一品になりました。タコスチップスにディップして食べてもよし、お魚・お肉料理に添えて食べてもよし、そうめんにかけてもよし、と意外にもどんな料理にも合ってしまう万能ソースです。日本ではあまり馴染みのないライムやパクチーですが、暑い国では一般的な食材です。爽やかな香りと酸味が食

欲を増進し、疲労回復にも役立ちます。パクチーの香りが苦手…という方も多いかもしれませんが、ぜひこの夏に一度お試しください！

【サルサソースの材料】

トマト 1個・玉ねぎ みじん切り1/2個・すりおろしニンニク1片  
・ライム汁・パクチー・塩

作り方は全部混ぜるだけなのでとても簡単です。詳しい作り方はCOOKPADを検索して、作りやすいレシピを見つけて下さい。



※写真はイメージです

# ♡ RECOMMEND



Q: スタッフ木村おすすめの自転車  
Tokyobike

まちっこな私は小さい頃から移動手段は専ら自転車を利用しています。以前はTREK(トレック)というメーカーのクロスバイクに乗っていましたが1年前にTokyobikeというクロスバイクに新調しました。Tokyobikeはその名の通り、東京を走るため、乗りやすさを追求した自転車、つまり街乗りにも最適な自転車です。乗りやすさだけでなく、フレーム本体の色のバリエーションやスタイリッシュなデザインも魅力のひとつです。形状はクロスバイク以外にもラインナップを多数取り揃えていて、「ママチャリ」と呼ばれる通常タイプのシティサイクルや、幼児から使用

可能な子供向けの自転車も販売されています。また、自分好みの仕様にカスタマイズが可能で、タイヤのカラー変更を始めサドルやハンドルグリップ、衣類を汚さないためのチェーンガードなど、自分だけの自転車を作ることが出来ます。私も本来は黒だったタイヤを白に変更したり、荷物置きに必要な自転車かごをオプションで取り付けました！Tokyobikeの販売店は全国各地に約200店舗あり、ホームページからお近くのお店を探す事ができます。広島県内では6店舗が取り扱っており、私は広島市東区のpop grumpyというサイクリングショップで購入しましたが、東広島市・福山市・尾道市でも取扱店があるようです。

