



Atelier-Imagine

IMAGIN

イマジン タイムス 2016.6



●今月の注目トピックス●

- 家づくりの豆知識…アンティーク石畳
- 今月のいろんなグッズ紹介！…「Vapur（ヴェイパー）」
- 内覧会のご報告…5/8 鶴岡市羽黒（松ヶ岡）地内
- かんたんレシピ…ズッキーニのラザニア/他

ワタナベ@イマジンの大きなひと一言・・・

皆様こんにちは、アトリエ イマジンのわたなべです。5月も後半になりましたが皆様いかがお過ごしですか？(〇) 本日この原稿を書いている日は5月25日で鶴岡の天神祭の日です。現在お天気は曇っておりますが、何とか晴れてくれないかなあと願っております。

先日は、完成見学会と同時に「失敗しない家づくりまるわかりバスツアー」を開催いたしました。私たちも初めての試みでしたが、参加された方の意見を聞いてみると「遠足みたいで楽しかったです！」「すごく為になりました！」とか「普段見ることのない事まで見ることができて、こだわりがわかりました！」などうれしいお話をいただきました(〇)次回はまだ未定ですが、タイミングを見てまた開催したいと思います。その際はこのニュースレターでご案内いたしますので是非参加してくださいね(*。*)



さて、辺りを見渡すとほとんどの田んぼでは田植えが終わっておりますね。我が家も今年のGWは田植えをしておりました。子供たちもお手伝い（ジャマ？）に来てくれました。稲の苗を見せて「おいしいご飯になってねとお願ひするんだよ」と教えると、



「え、ご飯？納豆ごはんになるの？」と不思議がっておりました・・・納豆と一緒に植えると納豆ごはんになるかもねと言っておきましたが・・・勘違いしない大人になることを祈ります・・・((+_+))

それでは今月もよろしくお願ひいたします！

家づくりの豆知識。 -アンティーク石畳-

ヨーロッパでは、どんな小さな田舎町を歩いても、落ち着いたしっとりとした雰囲気を感じさせられます。それは、町や村のかなりの部分で、昔ながらの景観が保全されているからです。このヨーロッパの重厚な雰囲気、歴史を感じさせる景観に石畳は、なくてはならないものです。

そんな石畳ですが、長年の間にがたがたになった道路の補修や再開発をかねて、舗装のやり直しが必要となります。実は石畳は掘り起こすととても大きな石なのです。

多くの場合、表面が踏まれて丸くなった一番上の部分は車道に施工し、真ん中の部分は、表が平らで歩きやすいことから、歩道に敷きます。そうすると町の景観は保全された上に、石畳が余ることになります。

この余った石がアンティーク石畳として販売され、日本でも使用したいという方が多い人気のガーデンアイテムです。アンティーク石畳は、国、町、通りによってそれぞれ色や大きさが異なり、並べてみると非常に味わい深いものです。長い歴史が刻まれた石は、玄関アプローチや庭に敷くと落ち着いた雰囲気が醸し出されます。玄関まわりにヨーロッパの歴史のある街を思わせる落ち着いた小径をつくりたいという方には、アンティーク石畳がぴったりだと思います。



今月のいろんなグッズ紹介！

「Vapur (ヴェイパー)」

ペットボトルのかわりに、もっとエコに、もっと便利に、スタイリッシュに飲みものを持ち運べる「アンチボトル」を作りたい。そんな思いからヴェイパーは生まれました。

手軽に持ち運べるサイズ・軽さ。何度も繰り返し使える耐久性。エコフレンドリーでありながら、しっかりおしゃれを楽しめる。そんな思いを満たした斬新なアイテム、それが「ヴェイパー アンチボトル」です。大きくかさ張り持ち運びにくいこれまでのペットボトルや水筒とは違う、環境に優しい新しいスタイル。ヴェイパーは斬新なアイデアがたくさん詰まった商品です。冷凍もでき、飲み終わったらクルクル折りたたんでコンパクトに。



♪ 内覧会のご報告 ♪

5/8 鶴岡市羽黒(松ヶ岡)地内

5月8日(日)に「失敗しない家づくりまるわかりツアー」と並行致しまして、1日限定の完成見学会を開催いたしました。「こどもたちにはこんな家で育てて欲しい」というパパ、ママの思いが形になり、とても素敵なお家が完成しました。先ず、玄関を入ると新しい畳のいい匂い♪つられて中に入ると縁側からの見事な景色！これに癒されたのは私だけではないはず(´ー´)♪続いてリビング、2階と向かうのですが、今回もいろいろ造作させていただきました。収納や飾り棚などなど…。この夏にスタートするイマジンの家具専門店「MOKU工房」からはテーブルとイスを持って行きましたよ～。お天気にも恵まれイマジンタイムスをお届けの方のみのご案内でしたが、たくさんの方々にご来場いただいて大盛況でした！



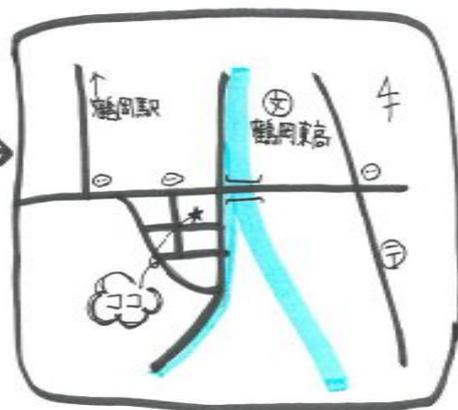
♪ ひきつづき開催中のお知らせ ♪

アトリエイマジンではお施主様のご厚意により、5月9日から完全予約制の内覧会を6月24日まで随時行っております。

「まだ見てない!」「内覧したい!」という方はアトリエイマジンまでご連絡下さいね。

期間: 5月9日(月)~6月24日(金)

場所: 鶴岡市鳥居町町内

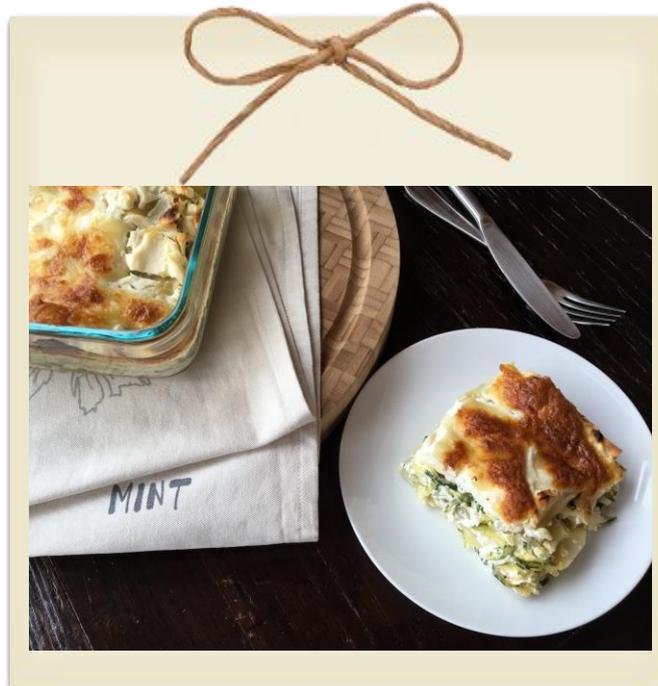


申込み方法

ご希望の日にち・時間帯をお電話にてお知らせ下さい。
※以前のイマジンタイムスに同封の参加申込書を FAX して
いただいても結構です。

有限会社 アトリエ イマジン TEL 0235-25-5508

※打合せや状況等により、ご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。



食材・調味料(4人分)

- ズッキーニ：2本
- ソフトタイプのクリームチーズ：200g
- リコッタチーズ：250g
- フレッシュモッツアレラチーズ：300g
- ニンニク：1かけ
- オレガノ（乾燥）：小さじ2
- ラザニアシート：8枚
- 塩：小さじ1（小さじ半分ずつ使います）
- 胡椒：適宜
- オリーブオイル：適宜

作り方

- ① ズッキーニは千切りにするか、粗めのチーズおろしなどでおろしておきます。ニンニクをみじん切りにしておきます。ボウルにズッキーニ、ニンニク、オレガノを入れてさっくりと混ぜ合わせ、小さじ半分の塩、胡椒をしておきます。
- ② 別のボウルにクリームチーズとリコッタチーズを入れて、残りの塩小さじ半分を加えてよく混ぜ合わせておきます。
- ③ 深めの耐熱皿にオリーブオイルを塗ります。ラザニアシート、②のチーズ、①のズッキーニの順で重ね、ズッキーニの上に1cm角にきったモッツアレラチーズを散らします。
- ④ ③の工程を3回繰り返し、一番上はラザニアシート、②のチーズ、モッツアレラチーズのみにします。
- ⑤ ④の耐熱皿をアルミ фольで蓋をし、200度に予熱したオーブンで30分焼きます。アルミ фольを外して、さらに焦げ目がつくまで20分ほど焼いたら出来上がりです。

★ワンポイント★

ラザニアシートは下ゆでをしないで使って大丈夫です。チーズとズッキーニから出た水分でオーブンの中で柔らかくなります。