

WELLDO

快適生活情報誌 **ウェルドウ**

WINTER-2017 Vol.41

feature 特集 Scandinavian Winter dish & Soup

北欧 冬のあったか料理&スープ

我が家の快適  日和

Living inspection

光と風が海へと誘う。
心地いい開放感に満たされた木の住まい。

Seaside impression & Cosiness ※神奈川県・K邸

悦楽時間の住人

第35話 手織作家 藤野 華子さん

 WELLDO Check!!

お肌の乾燥・風邪・花粉症対策に!
加湿ストリーマ空気清浄機

Staff Hot news

スタッフ通信※2017 Winter

北欧スイーツキッチン

北欧の美味しいお菓子 ♪ スクラーパーレット チョコレートボール

Exhibition ※ マリメッコ展

——デザイン、ファブリック、ライフスタイル

Present ※ ロールストランド ペルゴラ・ボウル2個セットを
抽選で5名様にプレゼント!!

Made for your life JUTEC HOME

feature 特集 Scandinavian Winter dish & Soup

北欧 冬のあったか料理 & スープ

冬の料理の定番といえばお鍋。カラダを芯から温めてくれる日本のあったか料理です。寒さが厳しい北欧でも、あったか料理やスープが冬のテーブルの主役。そんな北欧のあったか料理や手軽でおいしいスープをご紹介します。



こんがり・とろ〜り・ホクホク
Janssons frestelse
ヤンソンの誘惑 (スウェーデン)

菜食主義の宗教家エリク・ヤンソン氏が、あまりにもおそろいなので、誘惑に負けて、つい口にしてしまったとされる、スウェーデンを代表するクリスマスの定番料理です。スライスした玉ねぎをバターでいためて、塩・コショウをかけ、ために千切したジャガイモとアンチョビとともに耐熱容器に交互に重ねていきます。最後に生クリーム、牛乳を加え、パン粉を散らしてオーブンで 200℃40分 焼きます。



ユニークなベイクドポテト
Hasselbackspotatis
ハッセルバックポテト (スウェーデン)

スウェーデンのストックホルムにあるお店の名前からついた名物料理。オリーブオイルをたっぷりかけて焼くのがポイントです。ジャガイモに2mm幅くらいの切り込みを入れて、水にさらしてから、切込みにスライスしたニンニク・ローズマリー・オレガノを差し込みます。塩・パルメザンチーズ・オリーブオイルをよく混ぜて、ジャガイモの上に乗べんなくかけ220℃で約45分焼きます。

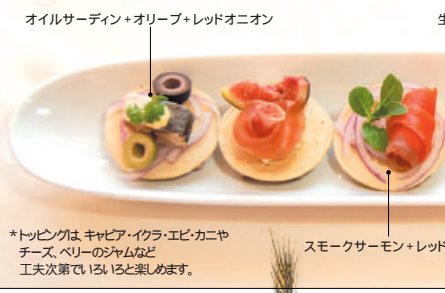


カリカリ・ジューシー
Æbleflæsk
エーブルフラッシュク (デンマーク)

豚バラ肉を1cmほどの厚切りにして表面がカリカリになるまで焼いて、リンゴのソテーとともにいただくデンマーク家庭料理です。ニンニクを刻み、バターで軽く炒めたら、1~2cmにカットした玉ねぎ、リンゴを炒め、塩・砂糖・白ワインを加えてフタをしてしんなりするまで煮ます。豚バラは塩・コショウしてカリッとすまで焼き、ライ麦パンの上に玉ねぎとリンゴのソテー、ソテーした肉の順でのせます。

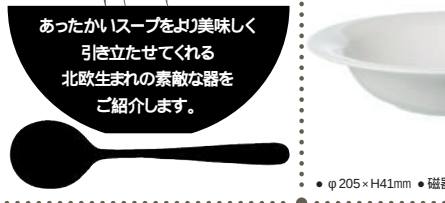


SAUTE



あつあつラム煮込み
Fårikål
フォーリコール (ノルウェー)

体を温める作用があるラム肉をじっくり煮込んだノルウェーの伝統的家庭料理です。ラム肉とキャベツを交互に鍋に敷き、最後にキャベツで蓋をするように敷いたら、塩・黒粒コショウ・ローリエと水を加えて、コトコト2~3時間煮込みます。パセリをちらし、ゆでたジャガイモとマスタードを添えていただきます。

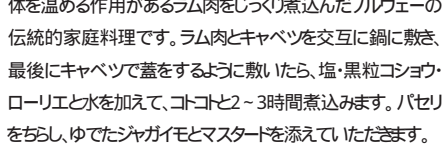


楽しい!! プリニパーティー
Blinis
プリニ (フィンランド)



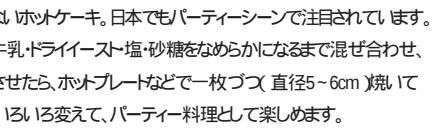
Trattkantarellsoppa
トラットカンタレリソッパ
スウェーデン風きのこスープ (スウェーデン)

北欧料理ではおなじみのアンズタケを使ったキノコスープです。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒め、キノコを加えて、塩・コショウ、小麦粉を加えて、さらに炒めます。ブイヨンスープとトマトペーストタイムを入れて煮込みます。最後に生クリームを加えて軽く煮て、仕上げにレモン汁少々を入れます。



Lohikeitto
ロヒケイト
フィンランド

フィンランドの素材でシンプルなクリームスープです。フィッシュスープに大きめの一口大に切ったジャガイモ、玉ねぎ・長ねぎ・サーモンを入れ、コショウ・ローリエを加えてジャガイモがほころぶまで煮ます。牛乳と生クリーム・塩を加えて、仕上げにデイルを散らします。



Spinatsuppe
スピナツッペ
ノルウェー

冬の寒さで甘みのあつたほうれん草をたっぷり使ったポタージュです。仕上げにナツメグをふるのがノルウェー風。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒めたら、ゆでたほうれん草、ニンジンを加えて、チキンブイヨンをやわらかくなるまで煮ます。ブレンダーでピューレにしたら、牛乳と生クリームで伸ばし、ナツメグ・レモン汁を少々加え、塩・コショウで味を調えます。



北欧料理ではおなじみのアンズタケを使ったキノコスープです。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒め、キノコを加えて、塩・コショウ、小麦粉を加えて、さらに炒めます。ブイヨンスープとトマトペーストタイムを入れて煮込みます。最後に生クリームを加えて軽く煮て、仕上げにレモン汁少々を入れます。

Trattkantarellsoppa
トラットカンタレリソッパ
スウェーデン風きのこスープ (スウェーデン)

北欧料理ではおなじみのアンズタケを使ったキノコスープです。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒め、キノコを加えて、塩・コショウ、小麦粉を加えて、さらに炒めます。ブイヨンスープとトマトペーストタイムを入れて煮込みます。最後に生クリームを加えて軽く煮て、仕上げにレモン汁少々を入れます。

Lohikeitto
ロヒケイト
フィンランド

フィンランドの素材でシンプルなクリームスープです。フィッシュスープに大きめの一口大に切ったジャガイモ、玉ねぎ・長ねぎ・サーモンを入れ、コショウ・ローリエを加えてジャガイモがほころぶまで煮ます。牛乳と生クリーム・塩を加えて、仕上げにデイルを散らします。

Spinatsuppe
スピナツッペ
ノルウェー

冬の寒さで甘みのあつたほうれん草をたっぷり使ったポタージュです。仕上げにナツメグをふるのがノルウェー風。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒めたら、ゆでたほうれん草、ニンジンを加えて、チキンブイヨンをやわらかくなるまで煮ます。ブレンダーでピューレにしたら、牛乳と生クリームで伸ばし、ナツメグ・レモン汁を少々加え、塩・コショウで味を調えます。

Lihasekondsuppe
リハセコンダッペ
デンマーク

鶏団子にニョッキのような小麦粉の団子を入れたスープです。水に骨付きの鶏を入れ、ニンジン・ねぎ・パセリの茎・ペイリーフ・タイム・黒粒コショウを加えて2~3時間煮込んで鶏スープを作ります。厚手の鍋にバター・水・塩を入れて小麦粉を加えて練ります。ひと固まりになったらボウルに入れボツボツで卵を少しづつ加え、滑らかになるまで伸ばします。絞り袋に入れ沸騰したお湯に次々に絞り出し茹でます。鶏ミンチに玉ねぎ・小麦粉・卵・塩を加えて練った鶏団子を沸騰したお湯でゆでてください。鶏スープに食べやすい大きさに切ったニンジン・セロリ・ねぎを加えて軟らかく煮えたらボール状の小麦粉団子とミートボールをスープに加えて塩・コショウをしてパセリを散らします。



Punajuurikeitto (フィンランド)
プナユールリケイト ビーツと玉ねぎの赤いスープ

北欧でよく食されるビーツ。食べる輪血と言われるほど栄養価が高く、食物繊維も豊富な植物です。ビーツの鮮やかな色合いは冬の食卓に欠かせません。ジャガイモ・ビーツをブイヨンで軟らかく煮てピューレにし、牛乳と生クリームで伸ばし、塩・コショウをします。トッピングにカッテージチーズとパセリを添えて、食べる輪血と言われるほど、ミネラル分が豊富。

Fisksoppa (スウェーデン)
フィスクソッパ 魚のスープ

サフランやハーブ、海の幸たっぷりのリッチなスープです。ニンニクとローリエを炒めて香りをだし、ニンジン、ジャガイモ、玉ねぎ、ねぎを炒めます。トマトを入れてしんなりしたら、白ワイン・生クリーム・フィッシュブイヨンを加えます。全体が混ざり合ったらサフランを入れ、タイム・ローズマリー・フェンネル・パセリを加えてしばらく煮込みます。野菜が柔らかくなったら、タラ・サーモン・エビなど魚介類を入れ、少し煮込んで塩・コショウで味を整えて仕上げます。

SOUP

カラダを温めてくれるだけでなく手軽で、美味しく栄養価にも富んだスープ。寒いこの時期におすすめのバリエーション豊かな北欧のスープをご紹介します。

Hernekeitto (フィンランド)
ヘルネケイト えんどう豆のスープ

乾燥したグリーンズプリットビーを使ったスープです。水につけておかなくでもすぐ使えるので手軽に作れます。最初にニンニク・ペイリーフを炒め、次に小さめの四角に切った玉ねぎ・セロリ・ニンジン・えんどう豆を炒めて塩・コショウします。ブイヨンスープを加えてタイム・ローレル・マジョラムを入れ、トロリとするまで煮込みます。

Hønssekødssuppe (デンマーク)
鶏肉のスープ

鶏団子にニョッキのような小麦粉の団子を入れたスープです。水に骨付きの鶏を入れ、ニンジン・ねぎ・パセリの茎・ペイリーフ・タイム・黒粒コショウを加えて2~3時間煮込んで鶏スープを作ります。厚手の鍋にバター・水・塩を入れて小麦粉を加えて練ります。ひと固まりになったらボウルに入れボツボツで卵を少しづつ加え、滑らかになるまで伸ばします。絞り袋に入れ沸騰したお湯に次々に絞り出し茹でます。鶏ミンチに玉ねぎ・小麦粉・卵・塩を加えて練った鶏団子を沸騰したお湯でゆでてください。鶏スープに食べやすい大きさに切ったニンジン・セロリ・ねぎを加えて軟らかく煮えたらボール状の小麦粉団子とミートボールをスープに加えて塩・コショウをしてパセリを散らします。

Lihakeitto (フィンランド)
リハケイト ビーフスープ

牛肉の塊をたっぷり使った贅沢なスープです。塩を加えた水に牛肉の塊を入れ、沸騰させてアクを取り除き、粒コショウとローリエ、粗みじん切った玉ねぎを加えて火を弱火にして2~3時間煮込みます。肉が柔らかくなったら取り出し、食べやすい大きさに切ったニンジン・セロリ・大根を加えて中火で少し煮たら、ジャガイモを加えます。肉を一口大に切り、鍋に戻してアクを取りながら、野菜が柔らかくなるまで煮て塩・コショウをしてパセリを散らします。

Spinsuppe (ノルウェー)
スピナツッペ

ほうれん草のポタージュ

ほうれん草、鉄分、ビタミン・ミネラルを豊富な総合栄養野菜。

Trattkantarellsoppa (スウェーデン)
トラットカンタレリソッパ

北欧料理ではおなじみのアンズタケを使ったキノコスープです。ニンニク・玉ねぎをバターでよく炒め、キノコを加えて、塩・コショウ、小麦粉を加えて、さらに炒めます。ブイヨンスープとトマトペーストタイムを入れて煮込みます。最後に生クリームを加えて軽く煮て、仕上げにレモン汁少々を入れます。

Lohikeitto (フィンランド)
ロヒケイト

サーモンとジャガイモのクリームスープ

フィンランドの素材でシンプルなクリームスープです。フィッシュスープに大きめの一口大に切ったジャガイモ、玉ねぎ・長ねぎ・サーモンを入れ、コショウ・ローリエを加えてジャガイモがほころぶまで煮ます。牛乳と生クリーム・塩を加えて、仕上げにデイルを散らします。

Spinatsuppe (ノルウェー)
スピナツッペ

ほうれん草のポタージュ

ほうれん草、鉄分、ビタミン・ミネラルを豊富な総合栄養野菜。

Lihakeitto (フィンランド)
リハケイト

牛肉の塊をたっぷり使った贅沢なスープです。塩を加えた水に牛肉の塊を入れ、沸騰させてアクを取り除き、粒コショウとローリエ、粗みじん切った玉ねぎを加えて火を弱火にして2~3時間煮込みます。肉が柔らかくなったら取り出し、食べやすい大きさに切ったニンジン・セロリ・大根を加えて中火で少し煮たら、ジャガイモを加えます。肉を一口大に切り、鍋に戻してアクを取りながら、野菜が柔らかくなるまで煮て塩・コショウをしてパセリを散らします。

Julbord

ユールボード

クリスマスの料理を並べたテーブルはスウェーデンでJulbordと呼ばれ、それぞれが料理を1~2品持ち寄り、仲間でビュッフェスタイルのパーティーを楽しみます。

スープレシピ

あったかいスープをより美味しく引き立たせてくれる北欧生まれの素敵な器をご紹介します。

Arabia Arctica Plate deep

アラビア アルクティカ・ディーププレート

Design: Inkeri Leivo

φ205×H41mm ●磁器 ￥2,300

Arabia Paratiisi Bowl

アラビア パラティシ・スープボウル

Design: Birger Kaipainen

φ165×H53mm ●磁器 ￥7,500

minä perhonen tambourine Plate deep/Bowl

ミナ・ペルホネン タンバリン・深皿・ボウル

Design: Minä Perhonen

●深皿 φ230mm ●陶器 ￥6,800
●Bowl φ150mm ●陶器 ￥4,000

marimekko Siirtolapuutarha Deep plate

マリメッコ シールトプウタルハ・ディーププレート

Design: Louise Adelborg

●φ200×H50mm ●磁器 ￥6,500

Rörstrand Swedish Grace Plate deep

ロールストランド スウェディッシュグレース・ディーププレート

Design: Majja Louekari

●φ190×H45mm ●磁器 ￥4,000

Soup Mug

スープレマグ

外出先でも手軽に手づくりのスープが食べられる便利グッズがスープレマグ。北欧ブランドをセレクトしてみました。

KEVNHAN Soup Mug Bottle

ケヴンハウソップマグボトル

●φ94×H140mm・400ml ￥2,500

Lisa Larson Soup Bottle

リサ・ラーソン スープレボトル

●φ85×H133mm・300ml ￥2,600

MOOMIN Soup Jar

ムーミン スープレジャー

●φ85×H133mm・300ml ￥2,600

SOHOLM CAFE Soup Mug

ソーホルムカフェ スープレマグ

●φ88×H133mm・280ml ￥2,400

Soup Spoon

スープレスプーン

スープに欠かせないスープレスプーン。北欧の名品をピックアップしました。

Kay Bojesen Soup Spoon

カイボイセン スープレスプーン

●155mm ●ステンレス ￥1,100

読者プレゼント!

ロールストランド ペルゴラ・ボウルを2個セットで5名様にプレゼント!!

詳しくは裏表紙のプレゼントコーナーをご覧ください。ご応募お待ちしております。

表示価格には消費税は含まれていません。標準価格は販売店・輸入状況によって変動する場合もあります。

我が家の快適日和

Living inspection

海をイメージしたネイビーとホワイトのツートンカラー。
屋根瓦もブルーの色調で統一され、Kさんご夫妻の趣味マリンスポーツを外観にも反映。木製トリプルガラスサッシと破風・軒裏の反対色ブラウンが、ほど良いアクセントを添えている。



リビングから続くウッドデッキと広々とした庭は、休日のアウトドアスペースやドッグランとしても活躍。

光と風が海へと誘う。 心地い開放感に満たされた木の住まい。

海辺のリゾートシーンを連想させる

ホワイトとネイビーブルーが爽やかなツートンカラーの外観。

明るい開放感に包まれた室内空間。1階は無垢木に抱かれたエコログハウスの印象、そして2階は海をイメージしたスタイル。

充実の住宅性能にプラスされたライフスタイルを映し出す空間づくりによってとびっきりの心地いい住まいが誕生した。



リビングからそのまま繋がるウッドデッキはまさに開放的なアウトドア・リビング。



白を基調にした清潔感のあるキッチン。フロアマットのブルーがアクセントに。



魚をモチーフの壁紙で海をイメージした2階のトイレスペース。



壁面の一画がコーラルブルーの階段。



LDKから小屋裏までが吹抜でつながる大空間。壁に張り巡らせたバイン、床は足ざわりの優しいオーク。キッチンに對面した奥行きあるカウンターは、食卓として、パーティーシーンや仕事のスペースとしても重宝する。



2階ホールのPCコーナー。傍らには海へと誘うウェアスーツ。



大きな窓から陽光そそぐ2階ホールは12畳ほどのスペース。固定階段でロフトへ続く。サフボードもインテリアの一部に。

確かな住宅性能と シンプルモダンのスタイル。

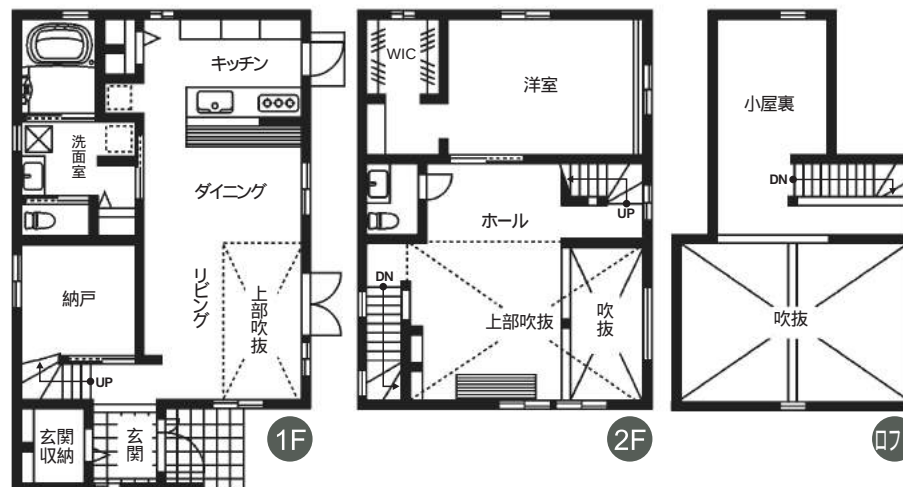
ナチュラル&シンプルデザインで、高気密・高断熱の住まい。そんなKさんご夫妻の意向に、まさにピッタリのウェルダンノーブルハウスの住まい。業界トップクラスの気密性・断熱性・遮熱性に加え、1階全面の蓄熱式温水床暖房にも魅了されたというKさん。高い気密性と断熱・遮熱性能が冬の寒さや夏の強い日差しから室内を快適に保ってくれる。自然とつながりながら、しっかり自然からガードしてくれる頼りになる住まいだ。さらにコスト面でも満足だと語るKさん。予算内で優れた住宅性能を備えた思い通りの住まいが実現した。

光と風、そして木の香り。 海へとつながる快適空間。

海のリゾート感あふれるさ爽やかな外観。大きく開かれた窓から室内に目を転じると、1・2階、さらにロフトまで吹抜でつながり、無垢木を贅沢に使ったゆったりとした開放感に抱かれている。エコログハウス風のナチュラルな1階フロアから上がると、海のイメージがちりばめられたシーサイドリゾートをイメージさせる2階フロアへ。さらに固定階段でロフト空間へと続く。リビングの窓からウッドデッキに出ると、広々としたエクステリアがアウトドアシーンを演出してくれる。住まいの内外を通して、K邸の楽しい暮らしが俯瞰できる。

ライフスタイルで描き出された 住まいの表情と空間演出。

開放的な室内外の空間、ブルーが効果的な配色、海をイメージした演出など、いずれもマリンスポーツが趣味というKさんご夫妻のライフスタイルを反映したもの。充実の住宅性能をベースに、想いをしっかりとカタチにすることで、住まいの表情も豊かに自分色の住まいが誕生する。さまざまな細かい要望にも的確にこたえていただいたので、理想の住まいに仕上げられたと、家づくりのプロセスも楽しかったと振り返るKさん。大切なことは、住まう人の想いや要望をいかに具体的に叶えてゆくのか。そんな理想的な住まいづくりが、完成したK邸から見えてくる。



Staff Voice

新居に対する強いこだわりを持たれていたKさんご夫妻。私たちはそのイメージをできる限り理想に近いカタチで実現するために、お打合せに時間を掛けて、その想いを共有できるよう進めて参りました。とてもご満足いただいた素敵な住まいで、いつまでもお幸せに!!



鷲澤 心
Washizawa Shin

House Data

- 敷地面積 / 236.17㎡ (71.40坪)
- 延床面積 / 110.75㎡ (33.50坪)
- 1階面積 / 69.56㎡ (21.04坪)
- 2階面積 / 66.24㎡ (19.8坪)
- ロフト面積 / 17.08㎡ (5.16坪)
- 構造 / 2×6壁工法・2×8屋根構造

ウェルダンノーブルハウス

●お問い合わせ / ジュテックホーム (株) ☎0120-206-244

悦楽時間の住人

人がいて、そこに住まいがある。仕事と余暇、そしてこだわりのライフスタイル。そんな暮らしの情景を訪ねる——悦楽時間への旅。



女子美術大学短期大学部専攻科(テキスタイルデザイン専攻)。卒業後はインテリアショップに勤務。2012年からスウェーデンダーラナ地方のSätergläntan hemslöjdens gård(スウェーデン手工芸学校・織専攻)にて2年間、スウェーデン各地の伝統織物の技法や手工芸を学ぶ。手織物の製作の傍ら、展覧会・イベント等で作品を発表。現在、女子美術大学短期大学部非常勤講師。

【主な展示・イベント 2014 - 】
 ●見本市 V&V 2014 V&V/mission Umag スウェーデン 2014-9
 ●二人展 スウェーデンの冬の織物 CASTOR 東京 2014-12
 ●グループ展 Winter Collection Gallery MARK 東京 2015-12
 ●日本フィル春休みオーケストラ探検 杉並公会堂 東京 2016-3
 ●グループ展 Winter Collection Gallery MARK 東京 2016-7
 ●工房からの風 craft in action 2016 ニッパ川川原プラザ野分会 千葉 2016-10 他
 ●Hanako Fujino HF Weaving Works www.hanakofujino.com



●伝統古典柄を織り込んだワールのマット



●綿麻糸と綿糸を組み合わせたリバーシブルで使えるコンダンプランケット。



●スウェーデン製の織機(スウェーデン手工芸学校にて)



●藤野さんが2年間過ごしたダーラナ地方の冬景色

第35話 手織作家 藤野 華子さん

今も伝統的な手工芸が暮らしに息づいているスウェーデン。世界を席卷する北欧のテキスタイルだが、そのルーツともいえるのが“スウェーデンの心の故郷”ダーラナ地方の手織物。鮮やかな色合いとあたたかみある風合いで世界的に知られている。そんなスウェーデンの手織物に魅せられたひとり、手織作家の藤野華子さん。自宅工房では製作の傍ら、手織物の良さを知ってもらいたいという思いから、展示やイベントのほか講師としても積極的に活動中だ。

大学でテキスタイルデザインを学び、卒業後はファブリックを中心としたインテリアショップで働き始めた藤野さん。世界各地のファブリック、テキスタイルに触れる機会に恵まれる中で、したいにスウェーデンの伝統織物に惹かれるようになった。ぜひ自分の手でつくり上げてみたい——そんな強い思いを抱いて、スウェーデンのダーラナ地方へ遊学。日本で学んだ手織やテキスタイルの知識や技術をベースに、

本場のハイレベルな手仕事を経験し、

スウェーデン独自の技法を習得。糸づくり体験やさまざまなホームファブリックにも接するなか、ものづくりの真髄に触れる機会となった。また、森の大自然に抱かれた環境でのゆったりとした日常生活、古いものを大切に永く使い続けるライフスタイル。そして室内で快適に過ごすための工夫など、スウェーデンでの暮らしは藤野さんに貴重な体験をもたらした。自分の時間と日々の暮らしを大切にしているスウェーデン人の生活感、ものづくりのみならず、帰国後の暮らしにも大きな影響を与えている。スウェーデンの織物の特徴は、自然や風物をモチーフとし、シンプルで心地よい配色のバランス、さまざまなインテリアに馴染む懐の広さが魅力だ。経糸(縦糸)と緯糸(横糸)によって多様な深みのある色模様が織り上げられてゆく手織には、多くの時間と労力が必要で、根気の求められる作業だ。それだけに織りあげられた織物を手にしたときの喜びはひとしおだろう。そんな手織物をもっと気軽に日々の生活に取り入れてもらいたいと語る藤野さん。そこで、伝統柄だけでなくスウェーデンの空気が感じられるシンプルなオリジナル作品も数多く発表している。手織独特の風合いは、室内空間のいたるところで暮らしに彩りと季節感を与えてくれる。この時期は手織のファブリックを使ったクリスマスや新年の演出もなかなか乙なものだ。



今年から大学の非常勤講師として学生たちに手織物の魅力を伝えている藤野さん。スウェーデン語で「家庭の手工芸」を意味する「ヘムスロイド」という言葉も最近耳にするようになった。スウェーデンでは手仕事を後世に引き継いでゆくための取り組みも進んでいる。今でも織機がある家庭がめずらしくない。自然の材料から糸が生まれ、その糸が編みこまれて布になる。手織物に込められた思いも、次世代へと受け継がれてゆく。藤野さんもスウェーデンで暮らした経験と手織物を通して、手工芸の伝統を次の世代につなげてゆく大切さを実感している。技と時間をかけられたものが日常に活かされることで生まれる上質な暮らし。残念ながら、日本の家庭からは手仕事が失われつつある。後継者不足などで手工芸は時代とともに置き去りにされ、日本のものづくりの現状は厳しい。だがスウェーデンのものづくり、その解決策が隠されているのかもしれない。いずれはワークショップや教室など通して、手織物の楽しさと大切さを家庭から知ってもらいたい、そして日本とスウェーデンの橋渡し役として、ものづくりに係わっていただければいいと藤野さん。ひと糸ひと糸丁寧に編み込まれた手織物は、暮らしをほっとと彩ってくれる。この冬の装いに、ぜひお気に入りを取り入れてみては、いかがだろうか。

HATOBAのクリスマスマーケット
 ■2016.12.24 日まで ■HATOBA 東京・西荻窪
 東京都杉並区西荻北5-7-19 HATOBA CMA
 tel.03-3397-1791 OPEN 12:00～19:00 火曜定休
 www.storestore.net/shopinfo/

Staff Hot news 2017 Winter

今号からスタッフの紹介・おすすめの情報をお届けするコーナーが登場。第一回目の登場は、浦野 優子さん



勤続22年の浦野さんは、業務部門に席をおき、納期・商品金額のチェックなど、スタッフの仕事を陰でサポートし、お客さまの住まいづくりにおいても重要な進行管理の一端を担っている。その細やかかつ正確な仕事ぶり、社内での信頼も厚い。そんな彼女の特技が、10年以上続いているペン習字。ペン習字は個々の文字の美しさもさることながら、文章全体のバランスが大切。そのスタンスで、的確にバランス良く仕事をこなしている浦野さん。もちろん書類の作成や宛名書きなど、ペン習字の技能は仕事にも大いに活かされている。

Waltz for Debby(Bill Evans)
 ジャズピアニストの巨匠ビル・エヴァンスが1961年に名門ジャズ・クラブ「ワイルド・ジャズ・ヴァンガード」で行ったライブ音源を収録したアルバム。ジャズ史上に燦然と輝く名盤。

WELL-DO Vol.40 クロスワード解答

前回のWELL-DO特別号に掲載の北欧をテーマにしたクロスワードパズルはいかがでしたか。簡単に解けたという方は、かなりの北欧通かも?! これからもさまざまな北欧の情報をお届けしてまいります。お楽しみに。

1	2	3	4	5	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

差出有効期間
平成29年5月
31日まで
切手不要

(受取人)
横浜市都筑区新栄町4—1

ジュテックホーム株式会社
快適生活情報誌ウェルドゥ編集係 行



お名前	フリガナ	ご年齢	歳
		性別	男 ・ 女
ご住所	〒		
お電話	— —		
E-mail	@		
ご職業			
同居のご家族	単身 ・ 夫婦 ・ 夫婦と子供1人 ・ 夫婦と子供2人 夫婦と子供3人以上 ・ 親と同居 ・ 3世代同居 その他 ()		

↑ 折り線(谷折り) ↓

お手数ですが、個人情報保護のため、折り線に沿ってを谷折りにして、のりしろ部分を糊付けして貼り合わせてください。

[読者プレゼント応募ハガキ]

- 応募方法 / 上記ハガキに必要事項および裏面のアンケートにご記入の上、キリトリ線で切り離して、折り線に沿って貼り合わせてください。切手は貼らずにそのままポストに投函してください。
 - 応募締切 / 2017年2月15日必着
 - 当選発表 / プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
- ご記入頂いた個人情報ならびにアンケートの内容はプレゼント発送および資料請求やご案内などの発送目的で使用させていただきます。ご記入頂きました個人情報は、ジュテックホーム株式会社が責任をもって管理・保管致します。

のりしろ

Present

必要事項および裏面のアンケートにご記入ください。



読者プレゼント!

スーパはもろろん、サラダやデザートのほか和食や中華との相性もいい
ロールストランド ペルゴラ・ボウルを
2個セットで5名様にプレゼント!!
●φ140×H60mm ●磁器

- 応募締切2017年2月15日必着
- 発表は発送 2月 をもって代えさせていただきます。

デザイン・色調等は写真と異なる場合もあります。



この情報誌は、古紙配合率100%再生紙を使用し、環境にやさしい植物性大豆油・インキで印刷しています。

快適生活情報誌WELL-DO Vol.41 2017WINTER(冬号) 2016年12月20日発行(年4回発行) 本誌の写真および記事の無断転載は断ります。

Exhibition

おすすめ展覧会情報

マリメッコ展—デザイン、ファブリック、ライフスタイル

フィンランドを代表するデザインハウス、マリメッコは1951年、アルミ・ラティアによってヘルシンキで創業されました。テキスタイルデザインを学んだのち、広告代理店で経験を積んだラティアのもとへ才能あるデザイナーが集い、優れたデザインと巧みなPR戦略によって、60年代には世界的なブランドへと成長していきます。マリメッコが生み出す布地の柄は、多くがフィンランドの伝統的なモチーフや自然に着想を得つつ、大胆でカラフル、抽象的なデザインでした。そうした柄の映えるシンプルなおカッティングの服は、高い人気を呼びます。その後製品は家庭用品やインテリアにまで展開され、マリメッコは今日、日本を含む世界中で絶大な人気を誇っています。本展は、ヘルシンキのデザイン・ミュージアムの所蔵作品から、ファブリック約50点、貴重なヴィンテージドレス約60点、デザイナー自筆のスケッチ、各時代の資料など、計200点以上を通して、マリメッコの60年にわたる歴史をたどり、個性あふれるデザイナーの仕事ぶりと活躍を紹介する、国内初の大規模な巡回展です。

2016.12.17(土)~2017.2.12(日)
Bunkamura ザ・ミュージアム

- 開館時間 / 10:00 ~ 19:00
(入館は18:30まで)
* 毎週金・土曜日は21:00まで
(入館は20:30まで *12/31 土 差除く)

- 休館日 / 1/1(日)のみ
- 入館料(当日)
一般1,400円、大学・高校生1,000円
中学・小学生700円
* 学生券をお求めの場合は
学生証のご提示をお願いいたします。
(小学生は除く)
* 障害者手帳のご提示で割引料金あり。
詳細は窓口でお尋ねください。

- マリメッコ展会期中に映画「ファブリックの女王」がBunkamuraレシネマにて限定上映されます。
料金1,200円均一
マリメッコ展のチケット(半券 提示で1,000円) 上映スケジュールはBunkamuraホームページにてご確認ください。

- アクセス
・ JR線「渋谷駅」ハチ公口より徒歩7分
・ 東京メトロ銀座線、京王井の頭線「渋谷駅」より徒歩7分
・ 東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」3a出口より徒歩5分
・ 京王井の頭線 北口より徒歩7分
- お問い合わせ / ハローダイヤル 03-5777-8600
- <http://www.bunkamura.co.jp/museum/>



ドレス(カトリック)、ファブリック(ブクティイ・ブーク) 服飾・図案デザイン: アンニ・マリメッコ、1964年 Design Museum Archive / Photo: Seppo Saves

ジュテックホームからのお知らせ



新任のご挨拶

平素よりジュテックホーム並びにウェルドゥをご愛顧、ご支援いただき心より感謝申し上げます。

さて、このたび2017年1月よりジュテックホームの代表取締役を務めることになりました廣田卓司と申します。

WELL-DOは、これらも北欧のさまざまな情報や高機能な住まいのご提案、快適な暮らしのヒントなど、時代の先を見据えた充実の情報発信を心掛けてまいります。今後とも愛読よろしくお祈り申し上げます。

さて昨今、大きな地震や風水害など、繰り返し自然災害の脅威にさらされる中、あらためて生活者の皆さまの「生命財産を守ること」を住宅第一の使命であると、わたしたちは認識しております。安全強固な家づくりをベースに、高気密・高断熱・高遮熱の特徴を活かしたZEH(ネットゼロ・エネルギー・ハウス)への取り組みをさらに加速させ、高効率で省エネ性に優れ、環境負荷低減の設備を備えた人と自然にやさしい「住んで安心」「暮らして快適」「地球にやさしい」住まいづくりを、皆さまと共につくり上げてまいりたいと思っております。

業界トップクラスの、住み心地を追求したジュテックホームならではの住まいづくりを、今後も継続してまいりますので、前任者同様に格別のご指導・鞭撻を賜いますようお願い申し上げます。

これからジュテックホームにご期待ください。



お住まいに関する
ご相談・ご質問はお気軽に



0120-206-244
ツープライックスにしよう!

年末年始
営業のお知らせ
よりお願い申し上げます。

休業期間 ▶ 2016年12月27日(火) → 2017年1月2日(月)
年末は12月26日(月)まで
年始は1月3日(火)から通常営業いたします。

理想の住まいをカタチに。

JUTEC HOME

ジュテックホーム株式会社

一級建築士事務所・宅建物取引業
〒224-0035 横浜市都筑区新栄町4—1 Phone 045-595-3222
www.well-do.com

ジュテックホームモデルハウス

● 営業時間 / 10:00 ~ 18:00 ● 水曜・年末年始定休

