

feature特集 Scandinavian, Summer dining table

北欧夏の食卓

夏の食卓を彩るテーブルウェアセレクション

我が家の快適  日和

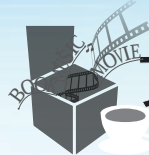
Living inspection

機能性にデザインを集約させた
端正なスタイリッシュ空間。

Tasteful & Openness *神奈川県・S邸

悦楽時間の住人

第45話 北欧フードコーディネーター ヨハンナさん
MEIRAM(めいらみ) 主宰



フィーカの宝箱
Scandinavian culture BOX

Staff Hot news

スタッフ通信*2019 Summer

北欧スイーツキッチン

北欧の美味しいお菓子 ♪ ソッケルクリングロール

 WELL-DO Check!!

良質の木に、彩りをプラス!

木十彩 KITOIRO

Information* ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー2018
5年連続受賞記念ご紹介キャンペーン

Exhibition* 日本・フィンランド外交関係樹立100周年記念
モダン・ウーマン—フィンランド美術を彩った女性芸術家たち

Present* グスタフスベリのアダム アダム プレート(復刻版)を
4名様にプレゼント!

feature特集 Scandinavian, Summer dining table

北欧夏の食卓

日が長く、過ごしやすい北欧の夏。

夏の到来を待ち焦がれていた人々は屋外へくり出し、
生命に満ち溢れた夏のひとときを満喫します。

ミッドサマー(夏至祭)などのお祭り、イベントも各地で開催され、

テーブルに並んだ季節の味覚が夏を盛り上げてくれます。

そんな夏の味覚に彩られた北欧の食卓へご案内しましょう。



SWEDEN

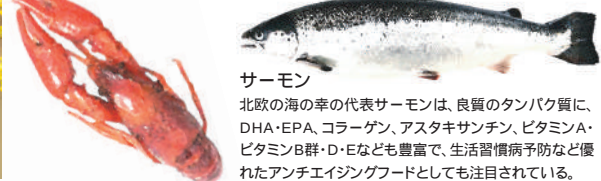
kräftskiva

ザリガニ

スウェーデンをはじめ北欧の夏の風物詩 クレフト・フィーバ ザリガニパーティー。その歴史は16世紀頃まで遡り、8月に入るとマーケットには沢山のザリガニが並び、家族や友人が集まり、茹であげたザリガニや料理、お酒とともに楽しめます。ディルと塩だけのシンプルなザリガニの味わいは夏の味覚の代表です。

ザリガニ

ヨーロッパでは夏を告げる高級食材ザリガニ。タンパク質、多価不飽和脂肪酸、ビタミンE、ナイアシン、葉酸、カリウムなど栄養豊富な夏の滋養食でもある。



サーモン

北欧の海の幸の代表サーモンは、良質のタンパク質に、DHA・EPA、コラーゲン、アスタキサンチン、ビタミンA・ビタミンB群・D・Eなども豊富で、生活習慣病予防など優れたアンチエイジングフードとしても注目されている。



graavad lax

グラブラックス

スウェーデンをはじめ北欧各国で一般的な家庭料理。生鮭を塩・砂糖・香辛料やスピリッツとレモンなどに漬け、グラヴラックスソースをかけた前菜。パンにのせたりジャガイモと一緒に。

- 塩、砂糖、生のディル、粗びきのレッドペッパーとコショウをすりこみ、ビニール袋に密封して、時々返しなが、冷蔵庫で漬けておく。
- 48時間経ったら、余分な水分をふき取り、皮をつけたまま薄く身をそくように切り分けて、皿に並べる。



kroppkakor

クロップカーカ(南スウェーデンの伝統料理)

塩漬けの豚バラ肉(ベーコン)とタマネギをジャガイモで包んだダンプリング料理。ジャガイモ+小麦粉の食感とともに、素材を活かしたシンプルな味わい。リンゴンベリージャムを添えて。

- 皮付のメークインを軟らかくなるまで茹でて、火が通ったらボウルに入れてマッシュする。それに塩、小麦粉、片栗粉、卵を加えて混ぜ合わせ、団子状に丸めておく。
- 豚バラの塊に塩をして2日間塩漬けにした肉を細かく切り、タマネギとともに炒め、仕上げにオールのパイスを入れる。
- 丸めた団子状のジャガイモの中に炒めた肉を入れて包む。包んだジャガイモをゆで、溶かしバターとリンゴンベリージャムを添える。

メークイン(ジャガイモ)

煮崩れしにくく、ねっとりとした食感で、加熱しても壊れにくいビタミンC、カリウム、マグネシウムなどが豊富に含まれている。またγ-アミノ酪酸(GABA)も多く、メンタルヘルスケア食材としても有効。春から初夏に出まわる新ジャガは、皮ごと食べられて、とくにビタミンCが豊富。



skagenröra

スカーゲンローラ

小エビの産地デンマークのユトランド半島の港町 スカーゲン と「混ぜる」を意味する ローラ。著名な料理人Tore Wretmanが1950年代に考案したといわれています。

- 新鮮な生の甘エビに塩、コショウをしてみじん切りにした生のディル、レモンを加えマヨネーズで和える。
- カリカリに焼いてトーストにのせた Toast Skagen トースト・スカーゲン(オープン/サンド)はカフェの定番メニューのひとつ。



FINLAND

Kiisseli

キーッセルリ

伝統的なフィンランドの夏のさっぱりデザート。ベリーやジュースに片栗粉でとろみをつけた甘いスープのような食感。バニラ風味のカスタードソース(牛乳を片栗粉でとろみをつけたもの)の上に2層にしたり、泡立てた生クリームを添えたりして戴く場合もあります。

*フィンランドの料理はフードコーディネーターのヨハナさんにご協力いただきました。レシピの詳細は めいらみ のサイト meilami.com/ にてご確認ください。



Lihapiirakka

リハピーラッカ

フィンランドのひき肉入りの揚げパン。フィンランドでは街の広場やベーカリーで目にする惣菜パンで、おやつや手軽な軽食にピッタリ。切り込みを入れて、中にきゅうりのピクルスとソーセージを挟んで、ケチャップとマスタードを加えて食べることも。



Grillimakkar

グリリリマッカラ

夏のアウトドアの定番、グリリリマッカラ(焼きソーセージ)。アウトドアを楽しみながら焚き火やグリルで焼きます。焼いた熱々のソーセージとビールの相性は抜群。



ビルベリー(ブルーベリー)

ツツジ科の低灌木で、北欧に広く自生しているビルベリー。果肉の中で紫色で、アントシアニンが多く含まれ、目のサプリメントとしても注目されている。デザート、お菓子から料理まで北欧では欠かせない食材のひとつ。

ライ麦

寒冷な痩せた土壌にも環境耐性があるライ麦。独特の風味が特徴で北欧では身近な食材。食物繊維、ビタミン・ミネラル類が豊富で小麦に比べてGI値も低いので、健康食としても期待されている。



Elder Flower

エルダーフラワージュース

ヨーロッパでとても親しまれているハーブ。初夏に満開を迎え、爽やかに甘い香りの白い花を摘み取りシロップにします。花粉に独特の香りが含まれているので、なるべく花粉が落ちないよう花を摘むのがポイント。

- 摘み取ったエルダーフラワーは汚れやごみを取り除く。砂糖を溶かして沸騰させたお湯にクエン酸を加え、熱いうちに輪切りにしたレモンと花を加える。
- そのまま2~3日置いておいてから濾して消毒した瓶に詰める。水や炭酸で割って飲む。
- 市販のエルダーフラワースロップを利用すればお手軽です。

エルダーフラワー

和名は西洋ニワトコと呼ばれ、香りが良いだけでなく、解熱作用や利尿作用などの効用もあるので、風邪の時などは欠かせない夏のドリンクです。ジャム、アイスクリーム、ハーブティーなどいろいろと利用できる。



Vispipuro

ヴィスピューロ

リンゴンベリー(コケモモ) 日本では高山に自生しているコケモモは、ビタミンA、ビタミンC、ポリフェノールが豊富で、美肌の注目成分でポリフェノール一種レスベラトロールも多く含まれている。

Vispipuro

ヴィスピューロ

セモリナ粉 とベリー類と一緒に炊いてつくる甘酸っぱい粥、ヴィスピューロ。幼稚園の間食としてよく提供され、中学校の家庭科授業でもみんなが習う、フィンランドで知らない人はいない定番デザート。伝統的なものはリンゴンベリーを使いますが、黒スグリ、ブルーベリー、りんごなどのフルーツや冷凍のベリーでもできます。

バスタ用のデュラムセモリナではなく、粗挽きの小麦粉セモリナを利用します。インド食材の店では「ソジ(Sooji)」という名前で売られています。

夏の食卓を彩るテーブルウェアセレクション



Rorstrand Mon Amie

ロールスランドの顔でもあるモナミ。1952年に発表され、ロングセラーを記録。2009年に復刻。

Design: Marianne Westman

- ロールスランド モナミ
- プレート(磁器)
- 約φ270×H30mm ¥5,400
- 約φ180×H20mm ¥3,500



Rorstrand Pergola

伸び伸びと成長するツル草の姿が夏のゆったりとした光景を連想。ロールスランド ペルゴラ ●サラブプレート(磁器) ●約φ210×H22mm ¥3,500



sagaform Piccadilly

「食」の時間を明るく楽しく、機能的で遊び心のあるフォルム。サガフォルム ピカデリー ●バイディッシュ(磁器) 約φ280×H45mm ¥3,000 ●ポーシェンディッシュ2枚(磁器) 約φ130×H40mm ¥2,000

サガフォルム レトロ ●サイドプレート(磁器) ●約φ210×H19mm ¥1,500



Gustavsberg Adam

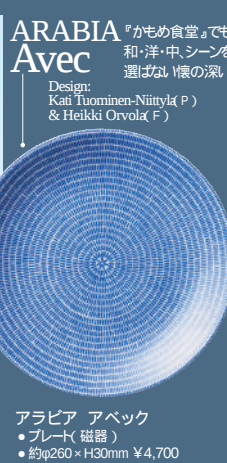
遠近法を用いたドット柄はスティグ・リンデベリデザインの。1959年発表、人気シリーズの復刻版。

Design: Stig Lindberg

- ゲスタフスベリ アダム
- プレート(磁器)
- 18cm:約φ173×H20mm ¥9,200
- 22cm:約φ215×H20mm ¥11,500



- イッタラ ティーマ
- プレート(磁器)
- 17cm:約φ175×H26mm ¥1,800
- 21cm:約φ215×H30mm ¥2,500
- 26cm:約φ260×H33mm ¥3,000
- ディーププレート21cm:約φ215×H55mm ¥2,500



ARABIA Avec

『かもめ食堂』でも馴染み! 和・洋・中、シーンを選ばない懐の深い1器。

- アラビア アベック
- プレート(磁器)
- 約φ260×H30mm ¥4,700



marimekko Mynsteri

ブルーの濃淡で絵画的に描かれた繊細・神秘的な美しさ。

marimekko Puketti

グレーベージュにさりげなく散りばめられた小花がかわいく、

- マリメッコ ミンステリ
- プレート(磁器)
- 約φ135×H15mm ¥3,000

marimekko Unikko

マリメッコの定番、ウニッコ柄の爽やかなベージュ×ブルー。マリメッコ ウニッコ ●プレート(磁器)



PENTIK Studio Collection

ステンシル技法で描かれたアーティスト的な紫陽花。ペンティック ホルデンシア ●プレート(陶磁器) ●約φ340×H22mm ¥16,000

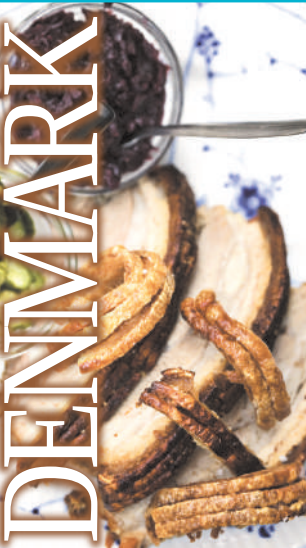
MATEUS The Lace Collection

マテウス ●レースプレート(陶器) 約φ250×H30mm ¥3,900 ●ブルーレースプレート(陶器) 約φ340×H48mm ¥11,000

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

北欧夏の食卓 食材いろいろ!

北欧の夏はフレッシュな食材が一気に出まわる時期。
日本でも手に入られる馴染みの野菜・魚から
ちょっとめずらしい食材まで、
たまには食材や料理方法を変えて
北欧の料理に挑戦してみてもいいかがでしょう。



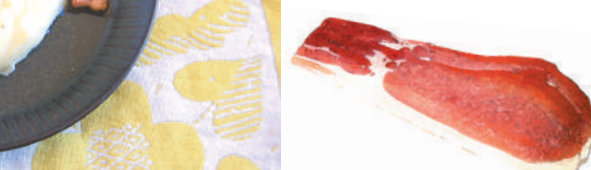
Smørrebrød

スモーブロー
デンマーク語で「Smør」はバター、「brød」はパンを意味するデンマークのランチの定番。ライ麦パンに隠れるほどの具材がのせられたオープンサンドですが、ナイフとフォークを使って、切り分けながら戴きます。



Brændende kærlighed

- ゆでたジャガイモに、塩、コショウ、バターと牛乳を加え滑らかになるまでつぶして、マッシュポテトを作る。
- 油を多めにひいたフライパンにベーコンと刻んだにんにくを加え、弱火でじっくり炒め、マッシュポテトの上にのせる。



マッシュポテトの中央に、揚げベーコンと玉ねぎなどをのせた家庭料理。ヨーロッパ大陸に伝わって以降、豊穡と愛のシンボルであったリンゴに代わり、飢饉の救世主となったジャガイモ。それが「燃える愛」と呼ばれる所以なのだとか。

Rabarber

ルバーブ
北欧に初夏を告げる野菜ルバーブ。ルバーブタルトやコンポートを添えたヨーグルト、ジャムなど、北欧では子供の頃から馴染み深い食材です。

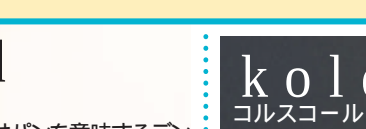


DILL

ディル
地中海沿岸から西アジアが原産で、北欧でもっともポピュラーなフレッシュハーブ。サーモンなどの魚やマリネ、クリームチーズと相性がよく、消化を助けて胃もたれを緩和し、デトックス・鎮静効果がある。

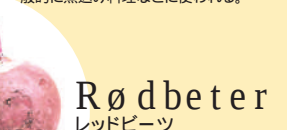
Rotabagge

ルタバガ
スウェーデンカブとも呼ばれるスウェーデン原産の野菜。栽培しやすく貯蔵性に優れているので、以前は飢えをしのぐ作物として重宝された。独特の強い香りは生のままマッシュにしたり、フライやメインの付け合わせとして利用。ハロウィンのカボチャも元々はルタバガだったのだとか。



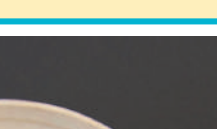
Palsternacka

パースニップ
白っぽいニンジンのような、日本ではまだ馴染みの薄いパースニップ。加熱すると甘みが増して、ヨーロッパでは一般的に煮込み料理などに使われる。



Rødbeter

レッドビーツ
鮮やかな赤色が特徴的なビーツ。水溶性と非水溶性の食物繊維、ビタミンC、鉄分が豊富で、サラダや煮込み料理に使われる。



Kål rabi

コールラビ
強い味・香りもなく、クセがないシンプルで味わいで、調理もしやすくサラダやスープなど様々な料理の脇役に。ビタミンCが豊富。



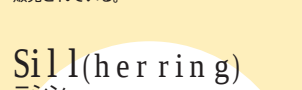
Fennikel

フェネル
すっきりとした強い香りと甘い風味が特徴で、北欧ではサラダ、スープのほか、サーモンやニンジンなどの魚との相性が良く付け合わせとしても使われる。また種子も貴重なスパイスとして利用される。消化を助け胃腸の健康を保つのに役立つ。



Kavier

キャビア
高級食材として知られるキャビアはチョウザメの卵ですが、北欧ではKavier(キャビア)は魚卵のことで、ランプフィッシュ、サーモン、タラ、ししゃも、ニシンなど、様々な魚卵の総称めが比較的リーズナブルな価格で販売されている。



Sill(herring)

ニシン
ニシンの酢漬けなど、北欧で馴染みの魚ニシン。DHAやカルシウムが豊富で、マグネシウム、リン、ビタミンDなど骨に必要な栄養素が含まれ、骨の健康食。



torsk(Atlantic cod)

タラ
ヨーロッパでもっとも人気が高い魚といえばタラ。良質のタンパク質、ビタミンB12やミネラルも豊富で、バイキングの時代から干しタラは保存できる貴重なタンパク源として各国で重宝された。世界各国で様々な料理に利用されており、イギリスのフィッシュ&チップスも干し鱈なくしては生まれなかったかもしれない。



KantARELL

カンタレリ(アンズタケ)
8月～9月が旬の北欧でもっともポピュラーなキノコ。スープやシチュー、ソテーなどさまざまな料理に食感と旨みを加えてくれる。



koldskål

コルスコール
●卵黄と砂糖をよく混ぜて、サワークリーム、ヨーグルト、牛乳、すりおろしたレモンの皮、レモン果汁の順に加え、その都度、よく混ぜる。
●カットしたイチゴと砕いたビスケットを盛りつけてミントを添える。



デンマークの夏の風物詩にもなっている爽やかなデザート。冷たい乳酸飲料のようで、Kammerjunker(カマヨンカー)というビスケットを浮かべて戴きます。暑い日のおやつにも最適です。



チーズ
酪農王国デンマークはチーズの生産地でもある。チーズづくりが伝えられたのは13世紀頃。その後、世界各国の様々な製造技術を得て、今はクリームチーズからセミハード、白カビ、青カビ、ウォッシュまで、様々なタイプのチーズがつくられ、輸産業となっている。人気はセミハードタイプ Danbo や Maribo など。また、フン島の煙製チーズ Rygeost は、デンマークのオリジナル。チーズは良質のタンパク質が豊富で、ビタミンB2が疲労回復や消化吸収を助け、夏バテ予防にも最適。



Fiskekake

フィスクカーケ
(ノルウェーの魚団子)

ノルウェーの国民食とも言えるフィスクカーケは、食感がはんぺんに似た魚団子(フィッシュハンバーグ)白身魚(タラ)などのすり身をベースに、バターでソテーしたもの。パンに挟んだり、スープにしたりします。

- 白身の魚に玉ねぎ、塩、片栗粉、小麦粉を加えて、フードプロセッサーで、ミンチ状にする。
- それに牛乳を加えて、さらによく混ぜ合わせて、小さな小判状にまとめて、バターを溶かしたフライパンで両面をこんがり焼く。
- ブラウンスソースをかけて戴きます。



Norwegan Kabaret(Aspik)
小エビと夏野菜のカヴァレ
フランス料理から派生したレトロ感漂うノルウェー料理。小エビやサーモンなどのシーフードと夏野菜を閉じ込めて、見た目も涼しげで鮮やか。



Rommegrot
ランメグロート
お祝いなどで一年を通して食べられますが、夏草を食べた牛から最高のミルクが取れるため、夏の伝統行事(Sankthans, Olsok, Barsok)など、友人・家族が集まるときの馴染みの料理です。

Design: Anders Arhøj
グリーン
ケーラー オンプリア
●プレート(磁器)
●約p220×H12mm ¥3,500
●約p270×H14mm ¥4,200
Kähler Ombria
1839年創業の北欧を代表する陶磁器ブランド ケーラー。オンプリア シリーズはシンプルでフォルムとナチュラルな雰囲気は和食との相性も抜群!

Royal Copenhagen blomst
10年の沈黙を破って発表されたブルムスト シリーズの新作! 大胆な筆致と濃淡で表現された花に気品が漂う
Kähler Ursula
ケーラー ウルスラ
●オーバルプレート(ストーンウェア)
●約W280×D182×H27mm ¥3,800
Design: Ursula Munch-Petersen
ローヤルコペンハーゲンで多くの人に愛されてきたシリーズがケーラーより復刻!
●ボウル(ストーンウェア)
●約p160×H50mm ¥4,000
ローヤルコペンハーゲンブルムスト
●プレート(ボーゼン)
●約p270mm ¥13,000

Dansk Sage Song
スガナサピアモダンアートがコンセプトの ダンスク。潮風に揺れる野花が、丁寧に表現されている。
ダンスク セージソング
●ディナープレート(ボーゼン)
●約p280×H27mm ¥5,500
Design: Niels Refsgaard
Georg Jensen Cobra
清楚なホワイトボーゼンで機能美を追求した逸品。
Design: Constantin Wortmann
ジョージ・ジェンセン コブラ
●ディナープレート(ボーゼン)
●約p270×H25mm ¥3,400

Figgjo Skygge
1941年ノルウェー西部Figgjoで創業し、ヴィンテージのキャセロールが人気。ノルウェー語で影を意味するシェグ シリーズはカラフルなグラデーションの表情が印象的!
Design: Erik L. Lindberg
ブルー
フィグジョ シェグ
●プレート(磁器)
●20cm: 約p200×H22mm ¥2,700
●23cm: 約p230×H22mm ¥3,200
●27cm: 約p270×H22mm ¥4,300

Stavangerflint Pacific
スタヴァンゲル Flint は数々の名品を生み出したが、現在は生産を終了。人気シリーズ パシフィック はヴィンテージとして人気が高い。スタヴァンゲル Flint パシフィック Vintage 1960-
Design: Inger Waage
Darling Clementine Pickles
ノルウェーのデザイン・ユニットダーリン・クレメンティン手描きタッチで描かれた雨のしずくにはレトロ感と温かみがある。ダーリン・クレメンティンピクルス(レインドロップ)
●ボウル(陶磁器)
●約p120×H45mm ¥1,700
Design: Darling Clementine

ここで、ちょっとひとやすみ!
ちょっと手を休めて、4択のクイズです。答えは、ページの下をご覧ください。
Q1
北欧に自生している様々なベリー類。次のベリーの中で、ひとつだけ植物の分類上違う種類があります。どれでしょうか?
A. ブルーベリー
B. リンゴンベリー
C. ラズベリー
D. クランベリー
ヒント!
他の3つは、ツツジ科の植物です。
Q2
フィンランド夏至祭の風物となっている悪霊を払い豊作を願う kokka(コッコ)とは何でしょうか?
A. 篝火(かがり火)
B. 白樺の若枝
C. キャンドル
D. サウナストーン
ヒント!
どんど焼き?
Q3
北欧の料理やお菓子にはいろいろなスパイスが使われますが、スパイスの王様とも呼ばれるその独特の香りから北欧の料理やお菓子に欠かせないスパイスは?
A. ターメリック
B. クミン
C. コリアンダー
D. カルダモン
ヒント!
南インド原産。シナモンロールやセムラ、プッラ、ワッフルなどにも使われています。

読者プレゼント!
グスタフスベリのADAM アダム プレート(復刻版)を4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おりません。*標準価格は販売店・輸入状況等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



明るく開放的な吹抜のリビング。ホワイト基調にグレイッシュのアクセントカラーで落ち着いた雰囲気。上部の窓やバーチカルブラインドが光のフォルムを描き出し、空間に表情を与えている。

Tasteful & Openness

神奈川県 S邸



リビングからそのまま出入りできる屋根のあるスカイリビング。



「ここが一番居心地いい」と、ご家族のお気に入りの置コーナー。LDKからフラットにつながる、ロールスクリーンで仕切れることもできる。



機能性にデザインを集約させた 端正なスタイリッシュ空間。

木調ルーバーとドアをアクセントにした
ホワイト基調の左官外壁、
シャープなファサードの外観が青空に映える。
室内はホワイトの壁面と
木肌のフローリングで統一され
明るい開放感が心地いい。
デザイン性に使い勝手も考慮され
端正な住空間に仕上がっている。



玄関に入ると開放感あるリビングのひろがりを出迎えられる。
1階全面には蓄熱式温床暖房を設置。



下部数段をあえてスケルトンにしたデザイン階段。



会話も弾むホワイトのペンシユラ型キッチン。
奥には広々とした大容量のパントリーを隣接。



主寝室にはロフトとつながる吹抜を設置し
明るく開放感のあるゾーンに。



ホワイトの外壁は汚れにくい光触媒コートを施工。雨どいの材質・形状も考慮され、
エアコンの室外機・ダクトを見せない工夫がなされた、シャープなファサードの外観。

デザイン性を追求した スタイリッシュで小粋な住まい。

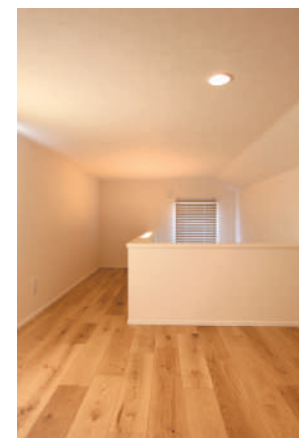
住まいづくりを考えていたSさんが、建築家と建てる
高機能デザイン住宅 アーキペラゴ に出会ったきっかけは、「格好いい住宅ブランドがあるよ」という知り合いのひとこと。建築関係の仕事をしている、いわば建築のプロのSさんが惚れ込んだ
アーキペラゴ は優れたデザイン性はもちろん、高機能な住宅性能、そして住まう人それぞれの嗜好やライフスタイルが充分に反映されたデザイン・設計が魅力だった。デザインと機能の調和に根ざした、これまでにないデザイン住宅によって、Sさんの想いがしっかりとカタチづくられた。



1階のトイレ横には簡易ではなく、しっかりと手を洗えるベDESTAL型洗面を設置。



2階の洗面脱衣室から直接、バルコニーに出られる構造で洗濯動線を重視。



最上階には、階段で上がれる 7.3畳 のロフト収納も装備。

採光と開放空間に抱かれた パッシブデザイン。

室内の空間づくりでは、自然光を巧みに取り入れた採光とひろがりを感じられる空間に重点が置かれた。それを可能にしているのが、2×6工法による高耐震性とともに高気密・高断熱・高遮熱などの優れた機能性。冷暖房効率に優れた構造が、広がりある快適空間を可能にし、季節を問わず心地よく過ごせる。さらにホワイトを基調にした壁面・天井は視覚的な開放感をもたらし、自然光のフォルムが空間に深みと表情を与えている。光と風とひろがりある空間づくり パッシブデザイン の発想が活かされている。

妥協のない細部にわたる レイアウト・デザイン。

家事効率に配慮された生活動線や適所に設けられた収納など、暮らしやすさに視点をおい空間レイアウトで奥さまの想いが活かされている。また、LDKに併設されたフラットにつながる置コーナー、リビングとつながるインナーデッキ、リビング階段下部のスケルトン仕様、窓や照明の配置など——細部のディテールにも妥協のない アーキペラゴ のデザイン思想が貫かれている。全体の調和とともに、細部にわたる完成度が素晴らしい。

Staff Voice

オーナーのS様は、私たちと同じ建築業界にお勤め。そんな業界のプロの方にも安心してお選びいただける弊社の妥協のない家づくり! これからもプロのお眼鏡に適う納得の住まいづくりで邁進して参ります。この度は、有り難うございました。



河合 祐助
Kawai Yusuke

House Data

- 敷地面積 / 106.39㎡ (32.18坪)
- 延床面積 / 106.33㎡ (32.16坪)
- 1階面積 / 55.88㎡ (16.90坪)
- 2階面積 / 50.45㎡ (15.26坪)
- 小規模収容面積 / 15.19㎡ (4.59坪)
- 構造 / 2×6壁工法・2×8屋根構造

アーキペラゴ 設計：坂下 兼三

●お問い合わせ / ジューテックホーム (株) ☎0120-206-244



悦楽時間の住人

第45話

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。

伝統のフィンランド料理を大切に フィンランドと日本のおいしいを求めて。

北欧フードコーディネーター ヨハンナさん
MEIRAM(めいらみ) 主宰

フィンランドの伝統料理をベースに、北欧の食文化を紹介しているフードコーディネーターのヨハンナさん。東京を拠点に全国各地で、料理教室やイベントでのデモンstrーション、メニュー提案、スタイリング、雑誌へのレシピ提供など、その活動は多彩だ。日本や世界各地の食材や料理の知識も豊富で、フィンランド料理の魅力を流暢な日本語で表現豊かに披露している。

私たちの命を育み、幸せな時間を与えてくれる家庭料理が食の原点だと語るヨハンナさん。フィンランド料理の魅力は素材を活かしたシンプルな味わい。日本に比べて料理店は高額のフィンランド。だから多くの人々はあまり外食をしないという。そんな事情もあって、今でも家庭料理がしっかりと根付いている。家族や親戚、友人・知人が集うホームパーティーも日常の楽しみのひとつだ。ごく一般的なフィンランドの家庭で育ったヨハンナさんは、中学生の頃から料理に関心を持ち、日本料理をはじめ様々な国の料理に触れるワークショップにも通った。そんな得意な

料理を活かして家庭科の教師になることを薦められることもあったのだとか。そんなとき、フィンランドの叙事詩カレワラをきっかけに出会った日本の神話。その西洋とは異なる神々の物語や現代の日本が描かれた漫画を通して、異文化への興味を抱いた。そしてヘルシンキ大学で二年間、日本語学科で学んだ後、一年間の日本留学を決意する。ホストファミリーにも恵まれて、とても充実した一年を振り返るヨハンナさん。日本で過ごした時間が忘れられず、再び日本に戻りたいという思いが募る。働きながら修士論文を仕上げて大学院を修了すると、すぐに訪日を果たした。2014年以降は食関連の仕事に関わりながら、本格的に日本料理を学び、フードコーディネーターの資格も取得した。

幼い頃から野山で木ノ実やキノコを採ったり、イースター、夏至祭、収穫祭(ケクリ)やクリスマスなど四季折々のイベントではその時々料理が作られ祝の宴がひらかれるフィンランド。そんな環境が、フィンランドの食文化を支えている。旬を意識して、素材を

活かしたシンプルな味わいが特徴のフィンランドの料理は、日本の料理との共通点も多いと実感するヨハンナさん。とくに素材や旬の風味が活かされた京料理の味わいに魅せられ、日本各地で口にするその土地土地の郷土料理を味わうのも楽しみのひとつ。日本で一番好きな食べ物は「うなぎ」だそう。フィンランドでも「うなぎ」を食べる習慣があるというが、開いてから炭火で焼かれた日本の蒲焼きは山椒の風味と相まって最高だという。さらに自らも鯉節でダシをとり味噌汁や納豆など、日本の家庭料理も自らの食生活に積極的に取り入れている。すっかり日本の食文化にも溶け込み、和食や日本の食材に関する知識も広がった。そして世界中の食文化が交差する食の都・東京は何より魅力的な街だ。

料理に法則はない。お互いが影響し合いながら、時とともに育まれてきた世界の多彩な食文化。だから家庭料理の伝統を大切にしながら、いろいろな国々の料理の良きところを上手に取り入れ、さらにおいしく



●シナモンロール：フィンランドの定番菓子のシナモンロール。甘さが控えめで、粒カスタードが効いていて、もっちりした食感。

アレンジして、楽しみながら料理と向き合っているヨハンナさん。大切なことは料理をつくる楽しさと味わう喜び、そしてその思いを家族や仲間と分かち合う幸せ。受け継がれるべき伝統料理の基本を大切にしつつ、そこから自由な発想で、さらに深く料理の魅力と美味しさを追求している。人と人、国と国が食文化でつながる社会は、異文化への理解を深め、そこから平和な未来像もみえてくる。

最後に、数あるフィンランド料理の中からおすすめのをひとつ訊ねてみた。甘さ控えめでスパイシーなフィンランドの国民食「シナモンロール」をぜひ味わってほしいと、笑顔で語ってくれたヨハンナさん。オフィシャルサイトやインスタグラムではフィンランド料理のおいしいレシピも多数公開中！今年には日本とフィンランドの国交樹立100周年の節目にあたる。そんな日本とフィンランドの食の架け橋として、これからも国境を超えた食の探求と交流は続いてゆく。今後の活動がますます楽しみだ。

Yohanna

フィンランド出身。2008年留学のために初来日。2012年にフィンランドの大学院を終了して再訪日。2014年以降は料理関連のサービスに携わっている。2017年にフードコーディネーターの資格を取得、北欧料理を伝える活動を続けている。料理本・カフェメニューの監修、フィンランド料理教室や講演など多彩に活動中。

●北欧フードコーディネーター めいらみ
https://meilami.com/
●めいらみ インスタグラム
https://www.instagram.com/hokuofood.meiramii/
《めいらみ》はフィンランド語で「マジョラム」のこと。昔から使われているオレガノに似たハーブで、野菜料理から肉や魚料理とも相性が良い万能な調味料です。



●サーモンの生焼き：フィンランドではサーモンがよく食べられていて、現地の和食の店でもサーモンの生焼きが大人気のメニュー。



●ルーネベリカク：ルーネベリカクは1月～2月限定の季節のケーキで、フィンランドの国民詩人J.L.ルーネベリの大好物だったと言われている。



●人参のキャセロール：クリスマス料理の人参のキャセロールは牛乳で炊いたおかゆにおろした人参を混ぜ、オーブンで焼いたシンプルな料理。



●朝ごはんペリー：北欧には森のベリーやキノコを誰でも自由に採ることができ「自然享受権」があり、料理にもベリーがよく使われている。

フィーカの小箱

Scandinavian culture BOX

お家で過ごす時間をより充実させてくれる北欧の上質な音楽・本・映画をご紹介します。今回はヨハンナさんにセレクトしていただきました。



MUSIC

Alkuteos * CMX

1985年にフィンランド北部ラップランドのトルニオで結成されたロックバンドCMX。当初はハードコアパンクバンドとしてスタートしたが、ヘビーメタル、ロックンロールなど様々なスタイルを模索しつつ次第にプログレッシブロック色を濃くする。フィンランド国内では高い人気を誇り、フィンランドのフリーペーパー「City」でもフィンランド史上最高のバンドと賞された。30年を超えるキャリア16枚目となる最新作 Alkuteos は詩人でもあるフロントマンのA.W.Yrjänäを中心に、神話や旧約聖書などをモチーフにした歌詞に、シンセサイザー&ギターの奏でる厚みのあるサウンドが魅力。

レーベル：Sony Music 2018年
JAN：19075822701



BOOK

Suomen Lasten KALEVALA * Kirsti Mäkinen

民間に口承されてきた物語や歌謡をもとに構成された叙事詩《カレワラ》。そんな詩情あふれるフィンランドの国生み神話『カレワラ』をやさしい物語にしたベストセラー。魔法と冒険、滑稽とファンタジーに満ちた楽しい世界を、美しい挿画とともに贈る。簡明で分かり易い散文形式の記述によって、はじめてカレワラに触れる導入編としておすすめ。

カレワラ物語—フィンランドの国民叙事詩
●キルスティ・マキネン 著 ●荒牧 和子 訳 ●春風社・2005年



Movie

Dancer in the Dark * Lars von Trier

『奇跡の海』と『イディオッツ』に次ぐ『黄金の心』3部作の3作目。公開時には賛否両論が巻き起こり大きな話題になった。アメリカの片田舎を舞台に、チェコ移民のセルマと息子ジーンは、隣人たちの友情に包まれ、生きがいであるミュージカルを楽しむつつましくも幸せな日々。しかしセルマは遺伝性の病で視力を失いつつあり、手術を受けない限りジーンもまた同じ運命に……。映画全体を貫くビョークの音楽と独特の映像表現、記憶に残る衝撃のラストシーン。2000年カンヌ国際映画祭でパルムドール、主演女優賞受賞。

ダンサー・イン・ザ・ダーク
●監督・脚本：ラース・フォン・トリアー ●キャスト：ビョーク、カトリーヌ・ドヌーヴ、デヴィッド・モース
●2000年・デンマーク・140分



Staff Hot News

ジューテックホームのスタッフが衣食住・旬の情報をお届け!

スタッフの紹介・おすすめの情報をお届けするコーナー。
今回の登場は、品質管理部 白銀 丈人さん



プロフィール

- 趣味：ガーデニング
- 好きなもの：釣り
- 仕事のモットー：
お客様の困ったを、
自らの知識と経験を活かし、解決すること。
- 2級建築施工管理技士



●蓄熱式温水床暖房の定期点検風景。



●ホワイトのラップサイディングの外観が美しい築十数年が経過した白銀さんの自邸。



●ゆっぴりとした休日を象徴する奥さまの手づくりパンは、白銀さんの夕食の楽しみ。

住宅を建てられたお客さまへのアフターメンテ
スを担当している品質管理部の白銀さん。その仕
事内容は、住まいの定期点検はもちろん、メンテナ
スに関するあらゆる疑問・ご要望にお応えする――
いわば、住まいのホームドクター的な役割で、お客さ
まが困った時の相談窓口でもある。年月の経過ととも
に不具合や劣化は否めない住まい。だからこそメン
テナンスが重要。寄せられる相談も多種多様で
迅速かつ柔軟な対応が求められる。注文住宅ゆえ
に、住まいの仕様もひとつひとつ異なり、お客さまの
思いも様々。それを的確に把握し、住宅部門の担
当者と密に情報を共有しつつ、リフォーム部門とも
協力しながら、お客さまにとって最善の解決策を探
り当てなければならない。常に臨機応変な対応が

不可欠だといえる。これまでに資材調達や現場監
督としても、豊富な経験を有する白銀さん。その経
験に加えて、メンテナンスで耳にする様々なお客さ
まのご要望も、これからの仕事に経験として活かし
たいと、メンテナンスで耳にするお客さまの声を、他
のスタッフとも共有しながら、今後の住まいづくり
にも活用できるよう日々、業務に取り組んでいる。

白銀さんの余暇は、楽しみというより先息抜きに
重心を置いたもの。三人の子供もすっかり手を離
れて、以前に比べてゆっくりと休日をご過ごさるよ
うになった。だから今は自宅のガーデニングや近場
の海で釣り糸をたらし、のんびりと終日を過ごし
リフレッシュしている。パン教室を開いている奥さま
とともに、ゆったりとマイペースでくつろぐ休日の過
ごし方。たっぷり充電して、また仕事に向き合う。

マイホームは十数年前に、ジューテックホームで
建てた白銀さん。実際にその間、暮らしてみた実
体験を交えながら、お客さまにアドバイスができる
ので、住人としての経験が大いに役立っているとい
う。いつも快適に暮らしていただけるよう、お客さ
ま目線に立って、住まいをより快適に維持するお手
伝いをしたい――。その想いが、きっとお客さまの
安心と満足へとつながっているにちがいない。

北欧スイーツキッチン

北欧のおいしいお菓子 ☪ ソッケルクリングロール



Sockerkringlor

砂糖が入っていない甘くない生地と、ほどよい塩味は、ビールやお酒のおつまみにも。

生地に砂糖を入れないプレッツェルの形をしたサクサク感のあるスウェーデンのクッキーです。焼きたてよりも、冷蔵庫で冷やすと塩味がほど良く効いてさらにおいしいいただけます。夏休みにお子さまと一緒に、形づくりの楽しみも味わえるお菓子です。

材 料

12個分

- 薄力粉.....135g
- 有塩バター.....75g
- 生クリーム.....大3
- 塩.....ひとつまみ
- バニラオイル.....少々
- あられ糖・水.....適量

作り方

バターを2cm角に切り、冷蔵庫で冷やしておく。
ボウルに 塩を加え、カートで切りながら混ぜる。バターがある程度小さくなったら、手でサラサラのそばろ状になるまでもみ込む。バニラオイルと生クリームを加え、ひとかたまりにする。
生地を12等分にして丸め、軽く打ち粉をした台の上で約25cmくらいひも状に伸ばし、プレッツェルの形にしたい。表面を水で濡らし、あられ糖をまぶす。
天板に並べて170 のオーブンで約15分ほど焼く。

*協力 / 自然焼菓子工房ROCO



WELL-DO Check!!

良質の木に、彩りをプラス!
木十彩 KITOIRO

良質のバイン材に、彩りをプラスした 木十彩(KITOIRO)。ナチュラルな木の空間に鮮やかな色彩を与え、カラフルに、よりクリエイティブに演出します。88色の色彩バリエーションに数多くのデザインパターンをご用意! 壁面やフローリングに天然木ならではの質感で小粋なアクセントカラーを添えます。色の組み合わせやパターンによって、多彩な表現が可能。色のアクセントで暮らしに彩りを与えませんか。



暮らしにナチュラルな彩り――。

デザイン長押し



只今、キャンペーン開催中!
まずはお気軽にお尋ねください。



- 良質の天然木(バイン材)の質感を活かした上品な塗装。
- 時間とともに表情を深める経年美化。
- 壁材(パネリング)フローリング、デザイン長押しなど、88色のカラーバリエーションで組み合わせも自在。
- フローリングや壁面にちょっと添えるだけで空間の印象が大きく変わります。



KITOIRO

●お問い合わせ・ご質問・ご相談はお気軽に。 ☎ 0120-206-244
ツアバイシックスにしよう!

4ページ
クイズの解答

Q1 正解→C(ラズベリー)
ラズベリーは、イチゴやクランベリー同様にバラ科です。

Q2 正解→A(蕨火)
スウェーデン、ノルウェー、デンマークなどでも、かがり火が焚かれます。

Q3 正解→D(カルダモン)
バイキング時代にはコルコから北欧に伝わりました。シヨウガ科の植物で必ずしも種子を利用します。

[プレゼント応募ハガキ] 恐れ入りますが、アンケートにご協力ください。

■現在お住まいの居住形態は? ☐ 一戸建て ☐ 分譲マンション ☐ 賃貸一戸建て ☐ 賃貸マンション ☐ アパート ☐ その他()
■ジューテックホームを何で知りましたか? ☐ WELL-DOを見て ☐ 当社ホームページ・ブログ ☐ 検索エンジン ☐ 検索エンジン以外のWeb媒体 ☐ 個人のブログ・Webの口コミ等 ☐ 住宅情報誌 ☐ 雑誌・情報誌広告 ☐ チラシ・DM ☐ イベント・展示会 ☐ モデルハウス ☐ 街頭広告・看板等 ☐ ご家族・ご親戚・お知り合いの紹介 ☐ 当社営業担当 ☐ その他()
■現在住宅の購入をお考えですか。 ☐ すでに購入している ☐ 2～3年以内に購入予定 ☐ 時期は決めてないが予定している ☐ 予定はないが、いずれ購入したい ☐ 購入の予定はない
■購入を予定されている方にお尋ねします。 ●どんな住宅をお考えですか。 ☐ 注文住宅 ☐ 建売住宅 ☐ マンション ☐ リフォーム ☐ リゾート・セカンドハウス ☐ その他() ●住宅の購入に際して特に重視する点は?(複数選択可) ☐ 耐久・耐震性 ☐ 居住性 ☐ デザイン ☐ 健康・環境性能 ☐ 省エネ性能 ☐ 内装・設備 ☐ 立地・環境 ☐ 間取り ☐ 外観 ☐ 採光 ☐ 収納力 ☐ アフターメンテナンス ☐ 価格 ☐ その他()
■WELL-DOをご覧になるきっかけは? ☐ ジューテックホームで住宅を購入して ☐ モデルハウス・見学会 ☐ 相談会・イベント ☐ Webサイト ☐ その他()
■今回、おもしろかった、役に立った記事は?(複数選択可) ☐ 特集 ☐ 我が家の快適日和 ☐ 悦楽時間の住人 ☐ フィーカの宝箱 ☐ スタッフ通信 ☐ 北欧スイーツキッチン ☐ WELL-DO Check!! ☐ その他
●WELL-DO・ジューテックホームへのご感想・ご要望がございましたらご記入ください。
■高性能住宅ジューテックホームの資料、イベントのご案内など、お得な情報をお届けいたします。 ☐ 希望する ☐ 希望しない

ご協力ありがとうございました。

2019SU

JUTEC HOME

個人情報保護シート

編集後記

WELL-DO
bookmark



猛暑日も涼しいですよ!
モデルハウスに涼みに来てください。

厳しい暑さの中、自然が育ててきた北欧の食文化。その原点は、やはり家庭料理です。ジューテックホームでは、家族の団らんを大切にしたい住まいづくりをお応えしています。モデルハウスもすっかり夏支度。真夏でも涼しい、アウトホームなモデルハウスへぜひお立ち寄りください。



差出有効期間
2021年3月
1日まで
切手不要

(受取人)
横浜市都筑区新栄町4 1
ジュー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 / 2019年8月10日必着

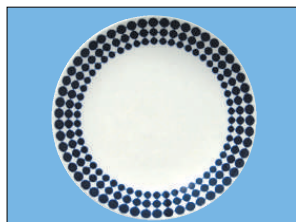
当選発表 / プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

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、ジュー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。



デザイン・色調等は異なる場合があります。

読者プレゼント!

グスタフペリのADAM アダム プレート
(複製版)を4名様にプレゼント。

・サイズ: 約 180mm x H15mm
・デザイン: スティグ・ランドベリ

応募締切2019年8月10日必着
発表は発送 8月 をもって
代えさせていただきます。

ゼロエネルギーで、暮らそう。



この情報誌は、古紙配合率70%再生紙を使用し、環境にやさしい植物性大豆インキで印刷しています。

快適生活情報誌WELL-DO Vol.51 2019SUMMER(夏号) 2019年6月15日発行(年4回発行)
本誌の写真および記事の無断転載はお断りします。

Information

お役立ち情報

ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー2018 5年連続受賞記念ご紹介キャンペーン

省エネルギー性能に優れた住宅を表彰する『ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー2018』において、今年もジューテックホームは「特別優秀賞」ならびに「特別優秀企業賞」をダブル受賞しました。皆様のご愛顧・ご支援に心より御礼申し上げます。そこで感謝の気持ちを込めて5年連続受賞記念ご紹介キャンペーンを開催いたします。これまでに「紹介して喜んでもらった」「紹介してもらって良かった」等のうれしいお声を多くの方々より頂戴しております。この機会にぜひ、ご親戚・ご友人・お知り合いを、お気軽にご紹介ください。皆さまのご参加お待ちしております。



省エネルギー性能の優れた住宅を表彰する制度
ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー2018
5年連続受賞!

ハウスの紹介をいただいた方がご成約の場合、
一棟あたり
全国百貨店共通商品券 15万円分を進呈。

リフォーム

ご紹介いただいた方がご成約の場合、
金額の2%相当の全国百貨店共通商品券を進呈。
(上限は10万円です)

ご紹介によって注文住宅・リフォームされた方にも
うれしい特典をご用意しております。詳細はお尋ねください。
戸建・マンション・店舗などリフォームの内容・規模は問いません。ただし特典は契約金額が10万円以上(税抜)で1万円単位となります。ご契約金額10万円(税抜)未満は対象外です。

キャンペーンの詳細・ご質問はお気軽に!
ジューテックホーム(株)フリーコール0120-206-244まで

Exhibition

おすすめ展覧会情報

日本・フィンランド外交関係樹立100周年記念 モダン・ウーマン フィンランド美術を彩った女性芸術家たち

日本とフィンランドの外交関係樹立100周年を記念した本展は、独立前後のフィンランドを生き、同国の近代美術に革新をもたらした女性芸術家たちに焦点を当て、日本で初めての試みです。フィンランド国立アテネウム美術館の企画によって欧米3都市で開催された国際巡回展をベースに、日本オリジナルの内容に再構成しました。同美術館のコレクションから、近年世界的にも注目を集めるヘレン・シャルフベック(1862 - 1946)や、パリでロダンに学び、彼の代表作《カレーの市民》の制作に携わった彫刻家ソーグランド・アフ・フォルセルス(1860 - 1935)ら7人の女性芸術家を一堂に紹介します。絵画、彫刻、素描、版画など約90点の作品を通して、生涯にわたる独自の芸術表現を求め、彼女たちの多彩な活動と功績をご覧ください。

2019.6.18(火)~9.23(月・祝)

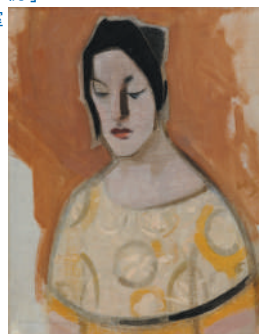
国立西洋美術館新館展示室

開館時間 / 9:30 - 17:30
毎週金・土曜日 / 9:30 - 21:00
入館は開館の30分前まで
休館日 / 月曜日・7月16日(火)
ただし、7月15日(月・祝)
8月12日(月・休)・9月16日(月・祝)
9月23日(月・祝)は開館

観覧料 / 当日・消費税込 /
一般:500円、大学生:250円
本展は常設展の観覧券、または「松方コレクション展」(6月11日~9月23日)の観覧券(観覧当日のみ)でご覧いただけます。高校生以下及び18歳未満、65歳以上は無料。

(入館の際に学生証または年齢の確認できるものを必ず提示ください)
心身に障害のある方および付添者1名は無料
(入館の際に障害者手帳をご提示ください)
毎週金・土曜日の夜間開館時(17:00~21:00)および毎月第2・第4土曜日は本展および常設展は観覧無料。

アクセス
・JR上野駅(公園口)徒歩1分
・京成電鉄京成上野駅下車 徒歩7分
・東京メトロ銀座線・日比谷線上野駅下車 徒歩8分
お問い合わせ / 03-5777-8600(ハローダイヤル)
http://www.nmwa.go.jp/



ヘレン・シャルフベック(1862-1946)『黄色いドレスの女性』
1926年、フィンランド国立アテネウム美術館蔵
Finnish National Gallery / Ateneum Art Museum, Helsinki Collection
Photo: Finnish National Gallery / Hannu Aaltonen



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!

理想の住まいをカタチに。 **ジューテックホーム株式会社**
一級建築士事務所・宅地建物取引業
〒224-0035 横浜市都筑区新栄町4 1 Phone 045-595-3222
www.well-do.com

