



発行所: 有限会社 西川工務店
松阪市町平尾町164-3
TEL 0598-51-7040
FAX 0598-51-7140
URL <http://www.nishikawakoumuten.co.jp>

プランニングのコツ!

ライフスタイル

を生かした間取り

暮らしのスタイルをプランに反映しましょう

ゾーンプラン(間取りのおおまかな配置)で住まいのアウトライン(輪郭)が見えてきたら、今度は「どんな暮らし方をしたいか」ということを、もう一度考えてみましょう。
ご家族の望むライフスタイルを思い描くだけでも、さらに具体的な間取りのイメージが見えてくるはずですよ。

同じゾーンプランでも間取りは大きく変わります

例えば、「お友達も大勢呼べる、にぎやかな暮らし」というご希望があったとします。
それなら、リビングとダイニングは広々使えるワンルームタイプにして、隣接する和室も続き間として利用できるようにすると便利。
ホームパーティ等にもピッタリです。
反対に、ご両親などお泊りになれる来客が多く、「気持ち良くもてなせる家に」というご希望であれば、和室は客間として独立させた方がよいかもしれません。
ダイニングやキッチンも、リビングから丸見えにならない分離タイプがオススメです。

このように、ライフスタイルの違いによって、同じゾーンプランでも間取りの組立て方・考え方は大きく変わってきます。
ですから、「どんな暮らし方をしたいか」ということを、ご家族みなさんでよく話し合っておきましょう。



ライフスタイルの「変化」も考えましょう

間取りを組み立てる上で、もう一つとても大事なことです。
それは、将来の暮らしもある程度イメージすることです。
例えば、年をとったら足腰に負担の少ない1階の寝室が便利だといえます。
新築時には2階に寝室を設けても、将来的に寝室として利用できる居室又はスペースを一階に確保しておくのもよいでしょう。
その場合、そこからトイレなどへの移動がスムーズにできるかどうかも前もって考えておきたいですね。

新築時点でのニーズばかりを考えた間取りでは、将来思わぬ不便が生じてしまうことがあります。
ご家族の成長、お子様の独立などによってライフスタイルも変わっていくのは当然のこと。10年、20年先を考えて、収納スペースは充分か、暮らしの変化にも間仕切りの変更などで対応していけるのか、といったこともプランニングにおける大切な検討事項であることを覚えておきましょう。

イカと春キャベツのピリ辛炒め

材料(2人分) 1人分203cal 塩分1.8g

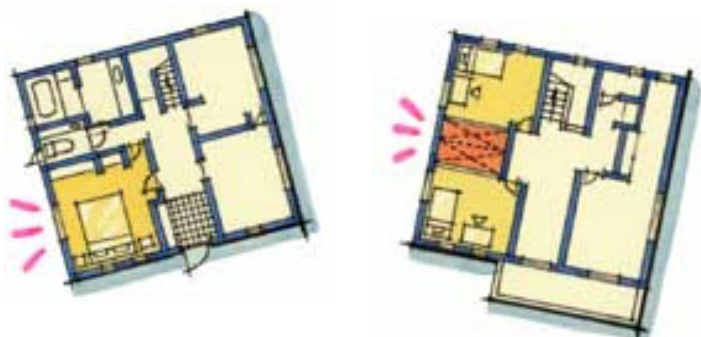


- イカ・・・1ばい(200g)
- しめじ・・・1/4パック
- タケノコ(水煮)・・・1/4本
- キャベツ・・・2~3枚
- 赤パプリカ・・・1/8個

- A { サラダ油・・・大さじ1
にんにく(みじん切り)・・・少々
しょうが(みじん切り)・・・少々
- B { みそ・・・小さじ2
豆板醤・・・小さじ1/2
みりん・・・小さじ1
ごま油・・・小さじ1

【作り方】

- 1 イカは足をわたごと引き抜き、きれいに洗う。胸は皮をむいて約8mm幅の輪切りにする。しめじは石づきを取ってほぐしておく。タケノコは短冊切り、キャベツ、赤パプリカは2~3cmの角切りにする。
- 2 フライパンにAを入れて火にかけ、香りがたったら、イカを加えて中火で炒める。
- 3 タケノコ、しめじ、キャベツ、赤パプリカの順に素早く炒め、混ぜ合わせておいたBで味付けをする。



新築・増改築は
もちろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい!!

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
	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				

※丸の付いている日が定休日です。