



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

LED照明で差をつける

少ない電力で明るく見せる方法

照明計画で面倒なのは明るさのバランスを考えることで、その為に照度計算を行う事ではないでしょうか。その意味では、「〇〇畳用」という目安が示されているシーリングライトを選ぶのは簡単ですが、このような器具に頼った計画では、明るさは得られてもくつろぎやおしゃれな雰囲気は楽しめません。又、照明計画では内装の種類や仕上げと一緒に考えることも大切です。

配光別照明器具の分類

配光	鉛直面配光曲線	光束比	器具別の照明効果の例				
			ダウンライト/ 地中埋設	シーリング	ペンダント	ブラケット	スタンド
直接型		上 下 0 100					
半直接型		10 90					
全般拡散		40 60					
直接・間接型		60 40					
半間接型		90 10					
間接型		100 0					

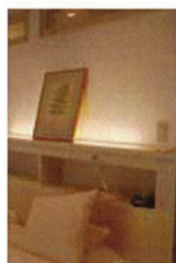
本棚上のコープ照明



TVボードに内蔵したバックライト



ベッドボード内蔵
アップライト



照明器具の選定で大切なのは、器具のデザインだけでなく光のデザインの違いです。例えば半直接型や全般拡散型、半間接型などで器具全体が光る器具だけで空間の照度を得ようとすると、目が器具の明るさに順応してしまい、照らされていない部分を暗く感じるようになるので、光る器具はアクセント的用途で使用するのが効果的です。

又、ダウンライトの様な直接照明だけでは天井面が暗く、空間に圧迫感が生じるので、アップライトの間接型や半間接型配光の器具を組み合わせると良いです。このように、異なる配光器具をうまく組み合わせる事が多灯分散照明のポイントです。

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！！

夏食材のおかずレシピ1 冷菜風 変わり豆腐

シャキッとした食感に、
さっぱりと香味が効いた冷菜風おかず。

材料

- ◆豆腐(木綿)・・・1丁(300g)
- ◆ザーサイ・・・大きなもの2~3切れ
- ◆みょうが・・・1本
- ◆きゅうり・・・1/3本
- ◆大葉・・・1枚
- ◆辣油・・・小さじ1
- ◆しょうゆ・・・少々



作り方

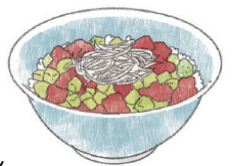
- 1 豆腐を4等分に切る
- 2 ザーサイときゅうりをみじん切り、みょうがを小口切り、大葉を千切りにする
- 3 ②に辣油としょうゆをかけ、豆腐の上に乗せる

夏食材のおかずレシピ2 アボカド塩麹マグロづけ丼

マグロとアボカドのまろやかさ際だつ一品。

材料

- ◆アボカド・・・1/2個
- ◆まぐろ(柵)・・・150g
- ◆塩麹・・・15g
- ◆かぼす・・・1/2個
- ◆しょうゆ・・・大さじ1
- ◆みりん・・・大さじ1/2
- ◆オリーブオイル・・・大さじ1
- ◆大葉・白髪ねぎ・わさび・・・適宜



作り方

- 1 まぐろにキッチンペーパーを巻いて、その上から塩麹を塗り、ラップで覆って冷蔵庫に半日~1日置く
- 2 ①のまぐろを角切りにする
- 3 しょうゆ、みりん、かぼす、オリーブオイル、薬味を混ぜてたれを作る
- 4 アボカドは1cm角に切り、ボウルに入れてかぼすの残りを絞る
- 5 ②~④を混ぜる
- 6 丼にご飯をよそって⑤をかける
- 7 大葉、白髪ねぎ、お好みで海苔などをちらす

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	31					

※丸の付いている日が定休日です。