

TERAJIMA ARCHITECTS

For owners

INDEX

SPECIAL

大掃除の季節!
お住まいを綺麗に維持するテクニック紹介

CONSTRUCTION SERVICE

メンテナンス部隊がゆく
Vol.4 メンバー紹介編

EVENT INFORMATION

お待たせしました!
宮澤奈々先生主催
「セトレボン」特別料理教室を今年も開催!

no. 008

横浜市 K様邸
(2014年竣工)



【掃除】ここはどうやって掃除するの？プロ直伝お手入れ方法

オーナー様からお問い合わせを頂くことの多い箇所のお手入れ方法について、専門家にインタビューしてまいりました！
日々のお手入れや大掃除にお役立てください。

キッチンカウンター



株式会社リネアタラーラ 水谷さんに伺いました！

Answer.

カウンターの種類に合わせてお手入れ方法に若干違いがありますが、ポイントは「しっかり乾拭き」です！

①ステンレス：
中性洗剤を薄め汚れを取り⇒しっかり水拭き⇒乾拭き（重要！）

②クオーツ＆セラミック：
クリームクレンザーにて汚れを取り⇒しっかり水拭き⇒乾拭き（重要！）
ファイバクロスを使用するのもおすすめです。

③人工大理石：
クオーツ＆セラミックのお手入れと同じですが、加えてキッチンたわしを使用すると手早く綺麗になります。

④ステンレスシンク：
重曹水を使用してお掃除。

お客様のお宅に訪問した際、皆さまが気にされているのは、なんといつてもカルキ汚れのようです。

カルキ＆水垢の除去は
“お風呂用中性洗剤（スマジクリン等）”が効果的なようです。
※使用後はお口に入ることのないよう、洗剤をしっかり取り除いて下さい。

いずれもポイントは“しっかり乾拭き”することです。
簡単な事ですが、意外とされてないかもしれませんね。

レンジフード



青山美装 吉田さんに伺いました！

Answer.

まずは汚れを予防すること！汚れてしまった場合は食洗機を活用する裏ワザもあります！

レンジフードの汚れと言えば油汚れ。
特にお肉を調理される機会の多い家庭では、頑固な汚れがついてしまっている場合が多いです。
そんな方でも綺麗な状態を維持するには、レンジフード汚れ防止シートの活用がおすすめです。
100円ショップやホームセンターで手に入れますので、定期的に張替えて汚れを防ぎましょう。

★もし汚れがついてしまった場合は…

軽い汚れの場合は、市販の洗剤を使ってこすり洗いをすれば落とすことができますが、何年も放しておくと薬品を使わないと落とすことができなくなりますので、落ちない場合はプロの力を借りましょう。

★裏ワザ：食洗機の活用

市販の洗剤で落とすことのできる範囲の汚れに限られていますが、食洗機で綺麗に汚れを落とすことができます。

食洗機は湯温が高いため、油汚れを落とすのに適しています。
ただし、洗剤は食洗機専用のもの以外は故障の原因となるため、使用しないことをおすすめします。

フィルターや小さな部品などはこすり洗いの手間なく綺麗にできますので、食洗機をお持ちの方はこまめに洗浄し、頑固な汚れがつかないよう、お手入れしてくださいね。

無垢材フローリング



岡崎製材株式会社 水島さんに伺いました！

Answer.

塗装方法により、お手入れ方法が変わります。頑固な汚れには専用クリーナーの使用をおすすめします。

①オイル塗装等、浸透性塗料仕上げの場合：
日常のお手入れは、掃除機orほうき掛けの後に固く絞った雑巾で拭いてください。濡れた雑巾を長時間放置すると、大量の水分が床に染み込んで、水シミや毛羽立ちを生じることがありますので注意してくださいね。

②ウレタン塗装等、コーティング仕上げの場合：
掃除機orほうき掛けの後に固く絞った雑巾で拭いてください。

★塗装やワックスかけについて

オイル塗装の場合は、半年から一年を目安に塗装を行なうのがおすすめです。シミや汚れから木材を守ることができます。
小さな傷などがついてしまった場合にも、細かい目のサンドペーパーでやすりをかけて整え、仕上げと同じ塗料を塗り、乾いたら再度サンドペーパーで整えると、簡単な補修が可能です。

ウレタン塗装の場合は半年に一度を目安にワックスかけを行なうと、ウレタンの被膜を長く保つことができます。
ぜひ年末の大掃除ではワックスかけを恒例にしていただければと思います。

練馬区M様邸
(2013年竣工)



大掃除の季節!
お住まいを綺麗に維持するテクニック紹介

今年もあと二ヶ月を切りました。年末と言えば「大掃除」！
来客を迎えることの多い、忙ただしい時期になかなか掃除が進まないと毎年悩んでいる方も多いのではないかでしょうか。
また、せっかく建てたマイホーム、長く綺麗に維持するために徹底的に掃除したいけれど、どうしたらいいかわからない…
というご相談をいただくこともあります。
テラジマアーキテクツのお住まいは、天井の高い開放的な空間を持つ邸宅が多く、ハイサイドライトや通常の住宅にはなかなか見られないような大きな窓、中庭スタイルなど、アドバイスをご参考にご家族皆さまでお掃除に取り組んでくださいね。
今回特にご質問の多い窓や床や水廻りのお手入れについて、プロにアドバイスを聞いてまいりました。



テラジマアーキテクツ コンストラクション・サービス メンテナンス部隊がゆく Vol.4 メンバー紹介編



テラジマアーキテクツのアフターメンテナンス・リフォーム部門は「コンストラクション・サービス」という名称に生まれ変わりました。

コンストラクション・サービスのメンテナンス部隊は、お住まいにとってかかりつけのドクターのような存在。ライフスタイルの変化による大がかりな改修から、お住まいの経年の変化に対応する修繕まで、日々オーナーの皆様の邸宅を訪問し、様々なご要望にお応えしています。

今回はそんなメンテナンス部隊のメンバーをご紹介いたします!



マネージャー
今村 修一郎

コンストラクション・サービスのメンバーは現在2名。設計・現場監理それぞれの経験・スキルを持つスタッフです。
過去にテラジマアーキテクツで建築した邸宅の数は現在440邸あまり。そのうち、竣工から二年目の初回定期点検を終えた住まいについて、メンテナンスを全て担当しております。

コンストラクション・サービスは独立した部署ではありますが、普段は駒沢オフィスの1Fにて、設計士や現場監督と机を並べて仕事をしています。もしかしたら、設計の打合せの時などにお目にかかることがあるかもしれませんね。
新築時に担当させていただいた設計士・現場監督から、お住まいについての情報やお客様からいただいたご質問、暮らしについての情報などをしっかり共有し、ひとつひとつのお住まいに対して適切なメンテナンスをご提供しております。

毎日皆さまの邸宅から邸宅へと飛び回っているコンストラクション・サービスですが、お客様からのSOSに迅速にお応えするため、下記専用窓口を設けております。いつでもお気兼ねなくご相談ください。

メンテナンスのお申込みは
テラジマアーキテクツHP内専用窓口 <https://www.kenchikuka.co.jp/after/>
メール(info@terajima.co.jp)、またはお電話(03-5431-3377)にて承っております!
(年末年始・夏季・GW等、休暇期間を除きます)



設計・監理
井口洋希



窓口担当 鈴木 春菜

Event Information

お待たせいたしました！

オーナー様限定「セトレボン」特別料理教室 今年も開催いたします！

昨年、一昨年に開催し大好評をいただきました、宮澤奈々先生主催「セトレボン特別料理教室」。

今年もテラジマアーキテクツのオーナーの方を対象に開催していただくことになりました。

今回のテーマは「お家で楽しむクリスマス」です！

宮澤奈々先生は、主宰している料理サロン「C'est Très Bon(セトレボン)」は800人待ちという、大人気の料理研究家。
テラジマアーキテクツオーナーでもあり、ご自宅のキッチンスタジオを拠点として本の出版や雑誌のお仕事のほか、食器やキッチンのプロデュースなど、多方面でご活躍されています。



幅広い世代に喜ばれる簡単でおいしいおもてなし料理を宮澤奈々先生に直接教えていただきます。

また、クリスマスシーズンにふさわしい華やかなコーディネートやおもてなしのアイデアをご紹介いただく予定です。

11月現在、ご参加お申込みを受付中です！

多数のご応募が予想されるため、抽選でのご案内となりますので、ご参加希望の方はぜひお申込みください。



▲ 前回開催時の様子。
レッスンの後は皆さんで試食タイムも。
アットホームな雰囲気で、終わるころには皆さん打ち解けいらっしゃいました。

- 日時: 2017年12月21日(木)、22日(金) 11:30~15:30(11:00受付開始予定)
- 場所: セトレボンキッチンスタジオ(東京都世田谷区)
- 定員: 各日8名
- お申込み・詳細: 下記URLよりイベントページをご確認ください。
- ★ 新着情報URL: <https://www.kenchikuka.co.jp/whatsnew/seminar/>