

せきれい

sekirei



2023.Summer: vol.112
美しく、豊かな暮らしを応援する
生活情報誌。



◎特集I

せきれいインタビュー

漫画家・漫画原作者・ミュージシャン

久住 昌之さん

孤独な外食をたっぷり楽しむ秘訣は？

◎特集II

名古屋ライター・大竹敏之さんお勧め！

名古屋めし+東京・大阪！ご当地グルメ！

◎シリーズ

- ◎時短！らくカジ生活 忙しい人必見！5分で完成。野菜たっぷりの時短レシピ
- ◎快適！暮らしアップ アイロンがけはもうしない！面倒な家事をひとつ、手放す方法
- ◎解決！すまいマイスター 「遠く離れた実家が心配です」親の見守りと暮じまいについて
- ◎知っつく！情報 故障は突然！耐用年数ってどのぐらい？水まわり設備を要チェック

孤独な外食を
たっぷり楽しむ秘訣は？

TVドラマ化され人気シリーズとなっている漫画『孤独のグルメ』。一人での外食にもかわからず、そこで繰り広げられるドラマも面白く、主人公は孤独のグルメをたっぷりと楽しんでいきます。そこで今回は、漫画原作者である久住昌之さんに、一人で外食する際の店の選び方や楽しみ方について伺いました。

漫画家・漫画原作者・ミュージシャン

久住 昌之 さん

くすみ まさゆき

アンチグルメブームから『孤独のグルメ』が誕生

僕が漫画でデビューしたのも、初めてライブハウスのステージに立ったのも、21歳の大学生の年でした。こういって、「若くから幅広く芸事に多彩だったんですね」なんてよく言われるのですが、自分としては全くそんなこともなく、その時どきでなんとなく面白いことを探して、成り行き任せにやっているだけ。将来のビジョンとか目標とか、何もないまま大人になってしまったという感じですね。

それでも僕は当時から、人と絡んで一緒に何かを作り上げるということが大好きでした。漫画家デビューは泉晴紀さんとのコンビでしたし、『孤独のグルメ』も谷口ジローさんに作画を担当してもらいました。

この漫画は松重豊さん主演でTVドラマ化されていますのでそっちでご存知の方も多いでしょうが、もともとは1994年から『月刊PANJA』で連載した漫画です。

当時、80年代終わりからバブル後期のグルメブームっていうのがあったんです。「イタ飯」って言葉が流行って、料理評論家が格付けガイドブックを出したり、デート向けのレストランや雰囲気の良いバーが目ざされたりとか。でもそういう、ちょっとチャライノリのブームに対して、扶桑社の編集担当の2人が嫌がったというか、トレンドのグルメものとは全く方向性の異なるグルメものを描きましょうと、編集者のほうから言ってきました。グルメブームのアンチみたいな立ち位置でしたね。

そもそも自分がデビューした『夜行』という漫画は、使用している食材がどこの産地かなどは一切触れず、ただ弁当を食べるだけの話でし

た。すき焼きを食べる話も、肉のブランドなど関係なく、どう食べるか、誰かは肉を取りすぎだとか、そのほうが面白かったです。

謎の木の台の正体からお店の味を推理する

主人公・井之頭五郎が入るお店は、決して有名店などではありません。入って見ないとどんな店かわからないような、でも美味しく食事ができる店にしています。漫画版はもちろん原作者である僕が実際に入った店ばかりです。名前は変えていますが、谷口ジローさんの絵が上手いのでどこかすぐバレてしまいますけどね。

選んでいる店の基準は特にありません。自分の足で探して、入る前から店をとにかくじっくり見ること。よく見ると、何かしらのヒントが外観に現れていることがあるのです。

例えば10年ぐらい前、勝浦の地域おこしで話題になっている「勝浦タンタンメン」を食べに行きました。地元の観光課の方から有名店を薦められましたが、自分で歩いて選ぶことにしました。でもガツガツ探さずに歩き、ふと気になったのが「トンカツ」とも書いてある、妙にさっぱりした外観の店。ドアの横に窓があり、そこには出前用の岡持が見えました。窓には木の台が据え付けてあるのですが、何のための台かわかりません。不思議に思っていると、スクーターで親父さんが帰ってきて、その台にヘルメットを置いたんですよ。そう、効率よく出前に出かけられるよう、わざわざ「ヘルメット置き台」を作ったんですね。ちょっと笑っちゃって、でもこんなの作っちゃう人のラーメンを食べてみたいって思ったんです。

いざ入店するとお客さんはいませんが、やはりきれいに片付いていて、

手書きメニューの字もとても丁寧でした。出てきた「勝浦タンタンメン」は味が濃くなくて、だんだん美味しくなっていく逸品でした。

ドラマがあり、心が動くそんな店の料理が面白い

ゲラゲラ笑える面白さじゃなく、ジンワリにじみ出てくるような、ドラマがある店がいいんです。店構えだったり、店内の人たちの関係だったり、どこことなく微笑ましく面白い店を見出しています。

今はネットでお店の評判だとか看板料理とかなんでも調べられます。そうすれば、ハズレや困ることはありません。でもそれでは、主人公の心が動かないから面白みがありません。意外な味への驚きや、自分が注文した品を間違えてしまったがっかり感でもいい。心の動きが面白いし、後々まで記憶に残ります。

お店の料理というのは、店主のお父さん・お母さんはもちろんのこと、そこに集う地元の客、店内の風景、さらにその地域柄、地方の特色などなど、いろんなことと繋がっています。僕はその全体像を描けたらなって思うんです。

お店に入る際には、十分に敬意を払って入ります。知らない店に一人で入るのは怖いかもしれません。でもお店の人はもっと怖い心境です。誰が入ってくるかわからないうえ、彼らは入店を拒絶することができません。だから、いきなり店内をジロジロみたり写メを撮ったりせず「食べさせていただきます」という気持ちで、店に入ります。そしたら、店の自然体に出会え、その店の歴史と魅力が味わえると思います。

ま、自分もたいした客じゃないんだからと期待しすぎないことですね(笑)。



漫画家・漫画原作者・ミュージシャン

久住 昌之 くすみ まさゆき

1958年東京都生まれ。美学校で、赤瀬川原平に師事。泉晴紀と組んで「泉昌之」名でマンガ家としてデビュー。谷口ジローと組んで描いた『孤独のグルメ』は、2012年にTVドラマ化され、現在season10まで放映。劇中音楽の制作演奏、脚本監修、レポーターとして出演している。

久住 昌之さん
著書
プレゼント

「久住昌之の
終着駅から旅さんぽ」
(株式会社天夢人)



プレゼントのご応募は12ページへ ▶



名古屋ライター・大竹敏之さんお勧め!

名古屋めし+東京・大阪! ご当地グルメ!

今や全国のご当地グルメの代表格ともいえる「名古屋めし」。個性豊かな食べ物の数々は、地元で愛されると同時に旅行やビジネスで名古屋を訪れる人たちの楽しみ、さらにはこの地を訪れる目的にさえなっています。その魅力をもっと知るために、フリーライター・大竹敏之さんにお勧め店の紹介と合わせて解説してもらいます!



ライター・取材・撮影

大竹 敏之 さん



名古屋在住のフリーライター。最新刊『間違いだらけの名古屋めし』はじめ『名古屋の喫茶店完全版』『名古屋の酒場』など名古屋の食や文化に関する著作多数。Yahoo! ニュースに「大竹敏之のでら名古屋通信」配信中。

愛知万博をきっかけに
全国の注目度もアップ!

味噌煮込みうどん、味噌カツ、ひつまぶし、手羽先、きしめん、台湾ラーメン、あんかけスパ、名古屋コーチン、喫茶店のモーニング、小倉トースト、どて煮、味噌おでん…。「名古屋めし」とは、名古屋(周辺エリア含む)で食べられるご当地グルメ全般を指す言葉です。

全国的に注目度が高まったのは2005年の愛・地球博(愛知万博)がきっかけ。ちょうどご当地B級グルメブームともタイミングが重なり、県外から訪れた人たちがこぞって名古屋めしの店へと足を運ぶことになりました。

さらに名古屋市や愛知県も観光に力を入れるようになり、名古屋めしは有力な観光資源としても期待を担うこととなります。地域全体の観光客が増えるのにともない、名古屋めしの有名店には長蛇の列ができることも珍しくなくなりました。

名古屋めしが観光コンテンツとして人気を博しているのは、逆説的ですが観光向けにつくられたものではなかったから。今では連日行列ができる有名店も、もともとは地元の人に愛されてきた店がほとんどです。旅先でのリアルな日常を体験したいというニーズが高まる

中で、地元の人が普段から食べている名古屋めしは、旅行者にとっても価値が高まっていったのです。



他にはない味わいを
決定づける地域固有の調味料

他では食べられない個性派揃いで味のインパクトが強い、この特色の背景にあるのは地域固有の調味料です。和食の調理に欠かせない味噌と醤油。名古屋を中心とする東海地方ではそれぞれ豆味噌、たまり醤油が使われ、これらはいずれも他所ではほとんどなじみのないものです。

この豆味噌とたまり醤油の特徴は“うま味”の濃さ。他地域で食べられている味噌や醤油と比べて、うま味成分がおよそ2倍も含まれています。名古屋人は古くからこれを使った味つけに慣れ親しんできたため、自然と“うま味嗜好”になります。名古屋めしの中にはもちろん、味噌、醤油を使わないものもありますが、うま味が濃いものが大半。“風変わりなB級グルメ”と思われがちな名古屋めしで

すが、伝統的調味料によって育まれた嗜好にマッチして広まった、まごうことなきご当地食文化といえるのです。

うま味重視の名古屋めしは
日本食の魅力を凝縮

さらにこのうま味は、名古屋めしだけではなく、日本食全般に共通する特徴です。日本では世界に先駆けて100年以上も前にうま味が独立した味の種類であると発見され、調理において何より大切にされてきました。うま味を活かした調理は減塩効果も高く、ヘルシーな和食の象徴でもあります。すなわちうま味重視の名古屋めしは、日本の食の魅力を凝縮した料理というわけです。

これを理解していれば、地元の人とは県外からの来訪者により名古屋めしをお勧めしやすくなり、他所から訪れた人はいっそう名古屋めしを食べたくなるはず。“日本食代表”名古屋めしの魅力を存分に味わってみてください!



お勧めはコレ!

人気の名古屋めし

代表的な名古屋めしの中から本当に美味しいお店を紹介。
観光客に人気の超有名店をあえて外してピックアップします。

味噌煮込みうどん

名古屋市内、愛知県内のほとんどのうどん店で食べられ、スーパーでも袋麺が販売され、“名古屋人が普段から最も食べている名古屋めし”。一般的なうどんと異なり、塩を使わずに打つ煮込み専用麺を使うため、いわゆるコシとは違う独特の噛み応えを楽しめます。ぐつぐつ煮込む調理法も、煮込むほど美味しくなる豆味噌ならではの特性があればこそ。



みそ煮込うどん 920円

みそ煮込の角丸

大正15年創業の老舗。“味噌煮込み=太くて固い麺”のイメージが強いですが、ここでは細い麺が特徴。豆味噌(赤味噌)と白味噌をブレンドしたつゆもまろやかです。味噌煮込みはちょっと苦手…という人はぜひお試しを!

●名古屋市中区東区泉1-18-33 ●TEL052-971-2068
●地下鉄久屋大通駅から徒歩5分



味噌カツ

ローズとんかつ 1,540円

+420円で写真の定食に!

豆味噌ベースの味噌ダレをたっぷり。昭和初期から食べられていたとの説もあり、名古屋では洋食店から定食屋、喫茶店まで、トンカツを出す店ではほぼ必ずソースか味噌を選べます。豆味噌には油との乳化性が高く、肉の美味しさを引き立てるといった特性があり、この強みが最大限活かされています。味噌串カツも居酒屋には欠かせない定番メニューです。

気晴亭

創業以来80年近くも継ぎ足している味噌ダレは特製の洪味噌を使い、奥深いコクが。あっさりした和豚もち豚、きめ細かい生パン粉も味噌ダレのコクを引き立てます。ネギ、マヨネーズのトッピングで味変も楽しんで。

●名古屋市中区千代田5-21-6 ●Tel052-251-4741 ●JR、地下鉄鶴舞駅から徒歩3分



上ひつまぶし 5,170円~

写真は肝入り上ひつまぶし 6,600円

ひつまぶし

うなぎの蒲焼をおひつから茶碗によそい、一杯目はそのまま、二杯目は薬味をちらし、三杯目はお茶漬けでさらさらと。一品で三通り美味しい味変グルメ。タレにたまり醤油を使い高温でバリッと焼き上げる、名古屋流の蒲焼の魅力を堪能できます。



炭焼うな富士 白壁別邸

一般的なうなぎより3割以上大きい希少な青うなぎを使用。炭火でじっくり焼き上げ、中はふっくら。名古屋人好みの濃厚なタレで奥行きある味わいに仕上げます。料亭風の白壁別邸やアクセスのよい名駅店など、名古屋、東京に7店舗があり。

●名古屋市中区東区芳野1-10-21 ●Tel052-325-4788 ●名鉄尼ヶ坂駅から徒歩7分

きしめん

江戸時代から親しまれてきた名古屋めしの中でも屈指の古参グルメ。薄くて幅が広いため舌の上をすべるような独特の食感を楽しめます。ピンと張ったコシがあるもの、てろてろと柔らかいものなど、店ごとに個性があるのでお気に入りを見つけて!

星が丘製麺所

2021年にオープンした、近年盛り上がりつつあるきしめんブームの象徴的存在。流行りの幅広いきしめんはつやつやすべすべでもっちり感もあり。白、赤、味噌の3種があるつゆ。天ぷらなどのトッピングで、お好みでカスタマイズできます。

●名古屋市中区星が丘元町15-5星が丘テラス THE KITCHEN内 ●Tel052-753-6017 ●地下鉄星ヶ丘駅から徒歩すぐ



きしめん太門(すだち) 720円

「中部電力MIRAI TOWER」の近くにも姉妹店の久屋大通店あり



あんかけスパゲティ

中華や和食の“あん”のようなとろみのあるソースが決め手。肉や野菜をじっくり煮込んでうまみを凝縮し、胡椒を加えてピリ辛に。太麺をゆでた後にラードで炒め、独特のぷりっとした食感を生み出します。誕生は昭和30年代。名古屋市内には専門店も多く、スーパーではレトルトソースも定番商品です。



ハム、ソーセージと野菜が載ったミラカンはあんかけスパの基本。800円

男前パスタ

ソースは肉・野菜のうま味とトマトの酸味のバランスが絶妙。麺を炒めるのにラードと植物性油を使うのであんかけスパ初心者でも食べやすいのが特徴です。本格洋食店顔負けのハンバーグのトッピングもお勧め。

●名古屋市中区栄2-10-3 清水ビル1階 ●Tel052-265-5161 ●地下鉄伏見駅から徒歩4分



ジューシーなハンバーグ載せも人気。950円

これも名古屋が誇る食文化

和菓子

名古屋は実は和菓子の文化が根づいた町。江戸時代から茶の湯が庶民にまで浸透し、同時に菓子づくりも発展しました。近年はそのクオリティの高さがツウの間でも知られるように。家庭でのいっぴくのお供に、大切な人への手土産に、こんな銘菓はいかがでしょう?

御菓子司 菊屋

手づくりのういろはつきたての餅のようにもちもち。柔らかくも歯切れがよく、上品な甘さと米粉の香りが広がります。毎日店頭で蒸したが並び、午前中ならまだほかほか。温かいういろを手土産にするとサプライズも届けられます。

●名古屋市中区薬2-14-21 ●Tel052-935-3873 ●JR、地下鉄千種駅から徒歩5分

ういろ



ういろは白、黒糖、さくら、抹茶の4色で各500円

芳光

ぶるぶるもちもちで、芯のこしあんもとろけるよう。究極の柔らかさを包むきな粉の香ばしさとともに、気品ある甘さが至福の一瞬をもたらします。1日1000個売れることもある大人気商品なのでなるべく予約を。

●名古屋市中区新出来1-9-1 ●Tel052-931-4432 ●名鉄森下駅から徒歩10分

わらび餅



わらび餅1個 320円(10~6月限定)

東京・大阪で味わう ご当地グルメ

全国各地にその地域特有のご当地グルメがあり、もちろん、東京、大阪でもその土地ならではの美味しいものが見つかります。他地域でも食べられるものもありますが、やはり本場での味覚体験は別格！町の空気や活気と合わせて味わいましょう!!



東京 もんじゃ焼き

駄菓子屋の文字焼きがルーツといわれるもんじゃ焼き。戦後、大人も満足できる料理に進化したと伝えられます。小麦粉をゆるくといて具と一緒に鉄板で焼き、へらでこそげながらいただきます。隅田川河口の月島はその聖地と呼ばれ、商店街に50店舗以上がひしめき合います。



もんじゃ 715円～

2名以上なら1人1,800円～でもんじゃの他、お好みで鉄板焼きなどを選べるコースがおトク

もんじゃおしお本店

特製だしが決め手のもんじゃは新鮮魚介や牛すじのトッピング、ピザもんじゃ、シーフードカレーなどメニュー/バリエーションも多彩。月島商店街に6店舗があるので、空席がある店を案内してもらって安心です。

- 東京都中央区月島3-17-10
- Tel.03-3532-9000
- 地下鉄月島駅から徒歩7分



大阪 かすうどん

大阪は粉モン文化の町。小麦粉を原料としたグルメはたこ焼き、お好み焼き、串カツなど数多く、うどんもそのひとつ。関西風の上品なダシは名古屋とも異なる味わい。牛ホルモンをカリカリに揚げた油かすを載せたかすうどんは、大阪の下町が似合う庶民派グルメです。

千とせ べっかん

難波千日前で半世紀以上、浪花っ子や芸人さんたちにも愛される「千とせ」。別館はその姉妹店として、平成24年になんばランド花月1階にオープン。芸人のリクエストから生まれた肉うどんのどん抜き、肉吸いも大人気の看板メニュー。

- 大阪府大阪市中央区難波千日前11-6なんばランド花月1階
- Tel.06-6633-2931
- 近鉄大阪難波駅、南海、地下鉄なんば駅などから徒歩3～5分



かすうどん 750円



肉吸い 800円

肉吸いをごはんと一緒に注文するのもお勧め



久住昌之さんに聞いた、東名阪グルメの地域色

『孤独のグルメ』で取り上げるような飲食店はそれぞれが個性的。地域ごとに一括りで語ることはできません。でもたくさんのお店に行ってみると、なんとなくの大きな傾向は出てきますね。

大阪は、商人の町というだけあって、値段を大事にしています。僕は混ぜカレーに生卵が載ったので有名な「自由軒」に行ったとき、生卵抜きで注文したんです。そしたら「卵の分大盛りにしました」と言われたんです。僕はそんなに食べられないので、苦笑いでした。同じ値段で卵抜き、ができないんでしょう。

名古屋は、独自の食文化「名古屋めし」がすごく

充実しているのに、名古屋の人はそこをあまり主張してきません。自信がないというか控えめというか。なので、地域の人とある程度深く切り込んで話ができるときに出てくるおすすめのお店が面白いんですよ。

東京、特に23区内は、もう地域色というものはありません。日本全国から移住してきた人で文化が醸成されているので、地方文化のごった煮のようなもの。各人が、東京という都会での理想像を描きながら食文化にもそれを求めるので、煮詰められた中から田舎のアクが抜けていくんでしょうね。それが洗練とは思いませんけど、東京の味なのかな。



◎久住昌之さんのインタビューは1～2ページをご覧ください。

忙しい人必見! 5分で完成。野菜たっぷりの時短レシピ

毎日数あるタスクをこなすには、時間が勝負。
「時間はかけたくないけど、ちゃんとしたい」家事のなかでも、
心身の健康に直結するだけに気をつけたい食事作りのお悩みを解決。
不足しがちな野菜を中心にした材料で、
5分でちゃちゃっと一品できる、時短レシピをご紹介します。



時短 レシピの魅力

短時間で
一品完成

洗い物が
少ない

常備菜として
ストックできる

栄養面でも
偏りが少ない



① 冷やしなす

材料(2人分)

- なす 3本(220g)
- 青じそ 4枚(4g)
- キューピー
和風醤油ごま入ドレッシング …… 適量

作り方

- ① なすはヘタを切り落とし、ラップで包み、レンジ(600W)で約3分30秒加熱し、ラップをかけたまま水にとり、冷ます。粗熱が取れたらラップをはずし、食べやすい大きさにさく。
- ② 器に①を盛りつけ、せん切りにした青じそをのせ、ドレッシングをかける。



楽々味付け!



レンジの加熱時間は、様子をみて調節してください。冷やしていただく、一層おいしく召しあがれます。

② ブロccoliとゆで卵のおつまみサラダ

材料(2人分)

- ブロッコリー 5房(75g)
- ゆで卵 1個(51g)
- 塩 少々
- A めんつゆ(3倍濃縮) …… 小さじ1
- キューピー
深煎りごまドレッシング …… 大さじ3

作り方

- ① ブロッコリーは小房に分け、塩を加えた熱湯でゆでて水気をきる。
- ② ゆで卵は縦半分に切り、さらに4等分に切る。
- ③ ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、①と②を入れて和える。



ドレッシングに加えためんつゆが隠し味です。おつまみにぴったりの一品です。



使用したキューピー製品
深煎りごまドレッシング

③ キャベツとかにかまのあえサラダ

材料(2人分)

- キャベツ 2枚(120g)
- かに風味かまぼこ 4本(44g)
- わかめ 30g
- キューピー ごま油&
ガーリックドレッシング …… 大さじ2

作り方

- ① キャベツはせん切りにする。かに風味かまぼこは食べやすい大きさにさく。わかめは食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルに①を入れ、ドレッシングで和える。



みずみずしいキャベツに、かにかまとわかめの彩りが食欲をそそる一品です。ごま油とガーリックのうま味が、あっさりとした食材によく合います。



使用したキューピー製品
ごま油&ガーリックドレッシング

④ 玉ねぎの マヨネーズパン粉焼き

材料(2人分)

- 玉ねぎ 1個(190g)
- パン粉 大さじ1
- キューピー マヨネーズ …… 適量

作り方

- ① 玉ねぎは5mm幅の輪切りにして器に並べ、ラップをかけてレンジ(600W)で約1分30秒加熱する。
- ② ①を耐熱皿に入れてマヨネーズで線描きし、パン粉をかけてオーブントースターで焼き色がつくまで約7分加熱する。



簡単なのに食べ応えのある一品になります。オーブントースターの加熱時間は様子を見て調節してください。



使用したキューピー製品
マヨネーズ

TOPICS

時短を助けるテクニック



ゆで卵

固ゆでで殻付きの場合、冷蔵保存(約10℃)で3~4日の保存期間がある^(※)ので、時間に余裕がある時に多めにゆでておくのがオススメ。付け合わせやトッピングで良質なたんぱく質をプラス! ※日本卵業協会HPより



ブロッコリー

1株を一度に使わない時には、冷凍保存がより長持ちします。小房に分け、水でよく洗い、キッチンペーパーなどで水けをよく除いた後、冷凍用保存袋に入れて冷凍庫へ。使う時はそのままゆでればOKです。

アイロンがけはもうしない! 面倒な家事をひとつ、手放す方法

嫌いな家事の上位にランキングされるアイロンがけ。
用意する手間や技術が必要など、その理由も納得です。
これからの季節は「暑い!」というのもマイナスポイント。
そんなアイロンがけをできるだけ回避できる方法を調べてみました。



アイロンがけが苦手な理由

どれも「わかる!」という声が聞こえてきそう。

- 時間がない
- 暑い
- 上手にかけられない
- 面倒くさい

工夫してみよう! コツは色々!

★ 素材を選ぶ

ポリエステルなどの化学繊維、ジャージーなどの編み方や織り方の生地、形状記憶や形態安定などの加工を施した生地はしわになりにくい素材です。
また、麻や綿麻など、クシャツとしたそのままの風合いを楽しむ素材はアイロンいらすずですね。

★ 洗いを工夫

洗濯機の「ドライ」「手洗い」といったコースを選択すると衣類同士が絡みにくしわを軽減できます。水分の重みでしわが伸びるので、脱水時間を短くするのもおすすめです。

★ 洗剤・柔軟剤を選ぶ

衣類をコーティングして、柔らかな仕上がりになる洗剤や柔軟剤を選んで使うことでしわの少ない仕上がりになります。



★ 畳み方を工夫する

昔からいわれる「手アイロン」とは、衣類をなでるような畳み方のことです。時間もかからないそのちょっとしたひと手間で衣類がピシッとします。

乾いた洗濯物はそのままにせず、すぐに畳まなさい



★ 便利アイテムを活用する

しわを伸ばしながら乾燥させる、収納しながらズボンを押すなど、手間いらずで衣類のしわをケアする道具も色々販売されています。



アイロンいら~ず3
9,980円
サンコー株式会社

それでもやっぱりアイロンがけが必要な時 **それならプロにまかせよう!**

プロに聞く
アイロンがけのポイント

ポイント1 かける順番

身ごろなど、面積が広く目立つところは最後に。袖口や襟などからかけ始めます。

ポイント2 熱・水分・圧力

しわを伸ばすためにはこの3つが必要。家庭でも蒸気を利用するときれいに仕上がります。



取材協力/株式会社 名鉄クリーニング

こんな衣類はプロにまかせるのが賢い選択!



立体的な形状

ジャケットやドレスなど、立体的なデザインの衣類は特にテクニックが必要。肩まわりや繊細なフリルなど、家庭ではなかなか手に負えません。ここはプロに任せるべき!



型崩れした衣類

愛用して、肘やヒザが出てしまったジャケットやズボンはありませんか?生地の特性を熟知したプロなら、できる限り原型に近い状態に仕上げてくれます。



伸縮性のある素材

着やすさで需要が増えてきている素材のひとつがポリウレタン。しかし伸縮性があるからこそパリッと仕上げにくいという一面もあるのでクリーニングがおすすめ。

クリーニング会社

プロが開発した洗剤!

不純物をより取り除くため工程を増やし洗いがかりにこだわった純せっけんなど、クリーニングを知り尽くしたプロが作りました。

1 天然にこだわった純せっけん

ココヤシの実を原料とした天然の植物から抽出した「肌に優しい」「環境への安全性」にも配慮した洗濯洗剤です。

2 8割落ちるシミ抜き剤

食べこぼしやマジックなどのシミ抜きに

3 レザークリーンムース

革製品の簡単泡洗浄剤

4 ソールWhite

スニーカー専用クリーナー



「遠く離れた実家が心配です」 親の見守りと墓じまいについて

実家が遠方にある人にとって、高齢の親のことやお墓のことなど心配ごとは多いと思います。ここでは、遠方の家族のためにできるサービスと、事前に知っておきたい墓じまいの知識を紹介します。



高齢の親の健康と安全のために。 普段の電話と、見守りサービス

実家が遠く、会えるのは年数回という人にとって、何より心配なのは親の健康と安全です。普段から電話をかけることで声の変化に気づき、身体の様子を察知することができます。また最近では、自治体やセ

キュリティ会社、住宅会社などで高齢者見守りサービスを行っているところも。ほかにも、親が冷蔵庫やポットなどの家電を使用することで、遠方においても安否を確認できる“見守り家電”も販売されています。



墓じまいとは、 無縁仏にしないために 別の方法で供養すること

“墓じまい”という言葉をよく耳にするようになりました。その理由には、お墓が遠方にあり守るのが難しい、お墓を守る次の世代がない、自宅の近くに遺骨を移したいなどがあげられます。墓じまいとは『お墓を解体して更地にし、墓地の管理者(寺や霊園)に返還すること。そして別の方法で供養すること』を意味します。そのため、実はさまざまな手続きが発生します。



メモ! 遠方にあるお墓を 維持したいときは

遠方にいる家族に代わり、お墓の清掃サービスを行う自治体や企業があります。気になる人は一度確認してみましょう。

< 大まかな流れ >

- 1** **トラブルがないよう親族に相談**
なぜ墓じまいを考えたか、遺骨をどうするかを伝えましょう。
- 2** **寺など墓地管理者に相談**
長年お世話になってきた寺院に感謝を伝え、理由も伝えましょう。
- 3** **遺骨の次の受け入れ先を決める**
永代供養…寺などが遺族に代わり、永代にわたって遺骨を管理・供養してくれます。
家に近い別の墓地へ移す…遺骨の引っ越しにあたります。
引っ越し先は、寺院墓地・公営霊園・民営霊園などがあります。
従来の墓石のお墓のほか、納骨堂で供養するケースもあります。
樹木葬…墓石の代わりに樹木を墓標としたお墓です。
- 4** **墓じまいの依頼先を決める**
石材店や専門業者に依頼します。
- 5** **諸手続き**
墓じまいには各種証明書や申請書が必要です。自治体や現在の寺院に確認します。
- 6** **墓所の返還・閉眼供養**
遺骨を取り出し墓所を更地にします。同時に閉眼供養を行います。
- 7** **次の供養へ**
家族や親族全員で行いましょう。



こうした過程で、離壇料、お布施、諸手続の費用、墓石の撤去費用、次の供養への費用などがかかることも頭に入れておきましょう。

遠方のご家族が心配な方は、暮らしに安心をお届けする「リビングケアサービス」にご相談ください。

生活のお困りごとは、生活サービス提案企業・名鉄コミュニティライフにお任せください!

〇不用品回収

専門業者にて不用品回収にお伺いします。



〇お元氣確認サービス

電話やメールで定期的に健康状態を確認いたします。万が一ご連絡がつかない場合は、スタッフが現地にご訪問(駆けつけ)します。



〇お墓のお掃除代行

お墓掃除の専門スタッフが伺いお掃除の代行をします。お墓の様子を診断し、診断表もご提出します。



名鉄コミュニティライフ リビングケアサービス

受付時間: 9:00~18:00
(土日祝日、当社休業日を除く)

名古屋支社

052-589-0863

東京支社

03-5320-2705

故障は突然! 耐用年数ってどのくらい? 水まわり設備を要チェック

何年も暮らしていると、じわじわ訪れる水まわり設備の劣化。キッチンやトイレなどは、どれも生活に欠かせないものばかりです。大きなトラブルで困らないためにも、耐用年数や故障の予兆を頭に入れて、早い対処で快適な生活を守りましょう。



水まわり設備は汚れよりも先に、使い勝手の不具合から故障の予兆が現れます。場所ごとにそのサインをみていきましょう。

キッチン 10~20年

食器洗乾燥機など一つずつ不具合が発生する場所です。水栓・ガスコンロ・レンジフードは10年をひとつの目安にするといでしょう。



<こんな状態に注意>

- ・ガスコンロ/掃除をしても火がつかない。ガス臭がする。五徳の変形。
- ・レンジフード/ファンの回転が不規則になる。異音がある。
- ・食器洗乾燥機/電源が入らない。異音・振動がある。
- ・水栓/水が漏れる。乾燥できない。
- ・水栓/水が漏れる。本体がガタつく。



トイレ 10~20年

タンク内の部品の寿命は約10年、配管部品は約20年とされています。温水洗浄便座本体に、買い替えのタイミングを知らせる機能が付いていることもあります。



<こんな状態に注意>

- ・温水洗浄便座から異音がある。
- ・シャワー機能が動かない。
- ・床とトイレ本体の隙間、パイプから水が漏れる。
- ・つまりが頻繁におこる。
- ・黄ばみや傷が目立つ。



浴室 10~15年

換気扇や給湯器に不調がおこります。これらの設備は10年が目安とされています。浴室本体を長持ちさせるためにも早めに対策をしましょう。



<こんな状態に注意>

- ・浴槽の追い炊きができない。温度調整ができない。
- ・給湯器のリモコンに時々エラーが起こる。
- ・蛇口やシャワーの温度調整ができない。
- ・換気扇から異音がある。変な臭いがする。スイッチを入れてもファンが回らない。



洗面室 15~20年

主なトラブルは水漏れですが、使用時に水が飛び跳ねることから、洗面台まわりの壁紙汚れが気になるケースが多いようです。



<こんな状態に注意>

- ・洗面台と壁の隙間を埋めるコーキング材にカビが生える。
- ・洗面台まわりの壁紙が汚れる。
- ・蛇口やシャワー、パイプから水が漏れる。



お役立ちメモ①

水漏れトラブルが起きたら まずは止水栓を締めましょう

水漏れを見つけたら“止水栓”を締めて水を止めます。“止水栓”は、各設備の給水管に設置されています。もし見当たらない時は、家屋全体の元栓を締めましょう。いずれも右に回しますが、修理が済んで開く時にはその位置まで戻すため、回した回数や位置をメモしておきましょう。



お役立ちメモ②

設備を長持ちさせるには 日ごろのお手入れが大切です

水まわり設備は日ごろから掃除をすることで、性能を長持ちさせる助けになります。例えば、浴室換気扇を掃除しないまま使っていると、埃などで風力が弱まり換気能力が落ちてしまいます。その結果、湿気が溜まってカビが発生しやすくなり、浴室本体の寿命を縮めることとなります。



お役立ちメモ③

耐用年数を頭に入れて 修理・リフォーム費用を確保しましょう

トラブルは急に起こることもあり、「もしかして買い替えが近い?」と慌ててしまいがちですが、案外、部品交換で済むケースも多々あります。しかし水まわり設備はいずれ劣化することを頭に入れて、リフォーム費用の準備しておくことをおすすめします。



OTAYORI 01 三人の子育てが終わり老夫婦の暮らしのためだけではなく、いつでも子どもたちが家族を連れて帰ってこられるように、リフォームを工夫している毎日です。(ふうさんさん)

OTAYORI 02 今回初めて隔々まで拝読しました。マスク生活から脱却するまでにメイクを見直すきっかけになりました。外食もほぼしていなかったので、「サラベス」へもぜひ行きたいです。ストレッチも実際やってみて気持ち良かったです。こんなに盛り沢山の良い冊子を送付していただき感謝しております。(KRさん)

OTAYORI 03 初めて開封しました。興味のある内容も多く、字も大きくてじっくり隔々まで読ませていただきました。とても楽しかったです。これまで読まなかったことを悔やみました。おぐねえーの特集も嬉しくて、早速Instagramをフォローしました。これからも楽しみにしています。(まるちゃんさん)

OTAYORI 04 私は70代です。手指のカサカサや爪の割れは、年なのでしかたないかなと思っていましたが、手入れ方法を読んで、ハンドクリームを使い爪用のヤスリで整え、キューティクルオイルでケアを試してみようと思いました。(くるみさん)

OTAYORI 05 小椋ケンイチさんのインタビューが良かったです!気持ち取ってなくて自然体ですごく好感がもてました。私は化粧をしないのですが「大人の女性ならではの悩みQ&A」は、日々の手入れに役立ちそうです。ありがとうございました。(みかんかんさん)

OTAYORI 06 毎日の仕事に追われいつも通りのメイクをしていて、特にメイク法について考えたこともありませんでした。おぐねえーのメイクポイントを参考に、少しメイクを変えて新しい自分に出会える気がしました!!ありがとうございます。(かすみさん)

皆さまのメッセージを大募集!

右ページのアンケート封書でお気軽にお送りください。「家事や住まいのお困りごと」「ご家族のエピソード」「『せきれい』へのご意見・ご感想」ほか、どんなことでもどうぞ。

せきれい 編集後記



『孤独のグルメ』ご存じでしたか? 私は一人で外食することをマイナスに感じていましたが、主人公・井之頭五郎(久住先生)のおかげで、今では日々孤独にグルメを楽しんでいます。

また、今号では名古屋のグルメライターより“名古屋めし”を紹介してもらっています。地元名古屋の方々、そして東京・大阪の方々が名古屋へ出張や観光の際に、参考にしていただければと思います。最後に、普段なかなか話が聞けないクリーニング師から、アイロンかけやクリーニングについて伺うことができました。クリーニングがアートに通じるという深い内容が印象的でした。(S.N)

PRESENT 今回のプレゼント

【応募締切】

2023年7月20日(木)までのメール・封書の到着分
※プレゼントの当選発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

応募いただいた方の中から

久住昌之さん著書
久住昌之の終着駅から旅さんぽ
(天夢人)



抽選で
3名様



抽選で
1名様

名鉄クリーニング
洗剤4点セット
※P8掲載商品



抽選で
1名様

グルメカタログギフト
美食万彩 -蕎-

メッセージ採用者全員プレゼント

QUOカード1,000円分

発行  名鉄都市開発

ホームページ <https://www.m-cd.co.jp>

発行/編集  名鉄コミュニティライフ

ホームページ <https://www.meitetsu-cl.co.jp>

料金受取人封郵便
名古屋西局
承認
642

差出有効期間
2023年
12月5日まで
●切手不要●

4 5 0 - 8 7 9 0
6 3 7

愛知県名古屋市中村区名駅南1-16-30

名鉄コミュニティライフ株式会社
名古屋支社内

【せきれい編集部】おたより係



山折り

メッセージ 大募集!

メッセージが採用された方全員へ、
QUOカード1,000円分をプレゼント!

【郵送でのご応募】

左の「キリトリ線」でアンケート封書を
切り取り、必要事項をご記入のうえ、
お送りください。

【メールでのご応募】

sekirei@meitetsu-cl.co.jp

へお送りください。

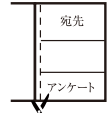
<記入事項>氏名、ペンネーム(任意)、年代、
性別、家族の人数、入居年数、住所、電話番号、
メールアドレス、ご希望のプレゼント

【応募締切】

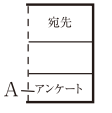
2023年7月20日(木)までの
メール・封書の到着分

*プレゼントの当選発表は、賞品の発送をもって代えさ
せていただきます。

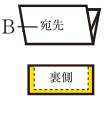
アンケート封書の作り方



①左のキリトリ線で
封書を切り取る。



②A(アンケート)の
部分を折る。



③B(宛先)を折り、
裏側の点線部に沿って
3辺をテープで接着する。

送り方
ご注意ください

せきれい 個人情報の取扱いについて
名鉄コミュニティライフ株式会社は、せきれいのアンケートで取得したお客様
の個人情報を以下の目的で利用します。

【利用目的】①プレゼントの発送②本誌に関するご意見・ご感想の本誌及び
本誌webサイトでの掲載③本誌内容の向上に向けたご意見の把握、統計
利用等●取得したお客様の個人情報は、お客様の同意を得た場合及び
法令に基づく場合を除き、第三者に提供しません。●上記利用目的への
対応のため、業務委託先に対し、お客様の個人情報の取扱いを委託する
ことがあります。この場合、弊社は、業務委託先と秘密保持契約を締結し、
適正に管理します。●アンケートに個人情報をご記入いただくかどうかは、
お客様の任意となりますが、個人情報をご提供いただけない場合は、プレ
ゼントの発送ができない場合がありますので、予めご了承ください。●アン
ケートにご記入いただいた名鉄都市開発株式会社の商品やサービスに
関するご意見・お問い合わせは、当該会社に連絡し、当該会社から回答
をさせていただくことがあります。●お客様は、ご投稿写真等の著作権に
ついて、弊社に無償で利用(複製、複写、改変、第三者への再許諾その他
のあらゆる利用を含む)する権利を許諾するものとします。
※上記の内容に同意のうえ、弊社へアンケート用紙を送付してください。

【せきれいに関する個人情報のお問い合わせ】せきれいに関するお客様
の個人情報の開示・訂正・利用停止等につきましては、下記の窓口までご
連絡ください。〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-16-30 東海ビルデ
ィング4階 名鉄コミュニティライフ株式会社 名古屋支社 住生活サービス
グループ
電話:052-589-0863 受付時間:10時00分~17時00分まで(但し、土曜
日、日曜日、祝日、年末年始は除きます。)

弊社の個人情報保護方針の詳細は、弊社ホームページ上に掲載しており
ます。

<https://www.meitetsu-cl.co.jp/privacy.html>

【お問い合わせ・ご質問】

名鉄コミュニティライフ株式会社
名古屋支社内

【せきれい編集部】おたより係
TEL 052-589-0863

メール sekirei@meitetsu-cl.co.jp



テープで隙間の無いよう接着してください

山折り

●ご希望のプレゼントにチェックをお入れください。

- 久住昌之さん 著書 久住昌之の終着駅から旅さんぽ
- 名鉄クリーニング 洗剤4点セット
- グルメカタログギフト 美食万彩 -鶯-

●今号で面白かった、または良かった記事は?(複数回答可)

- <特集I> せきれいインタビュー 久住 昌之さん
- <特集II> 名古屋ライター・大竹敏之さんお勧め! 名古屋めし+東京・大阪! ご当地グルメ!
- <時短!らくカジ生活> 忙しい人必見! 5分で完成。野菜たっぷり時短レシピ
- <快適!暮らしアップ> アイロンがけはもうしない! 面倒な家事をひとつ、手放す方法
- <解決! すまいマイスター> 「遠く離れた実家が心配です」親の見守りと墓じまいについて
- <知っとク! 情報> 故障は突然! 耐用年数ってどのくらい?水まわり設備を要チェック

●メッセージ、「せきれい」に関するご意見・ご要望をご自由にお書きください。

採用者に
QUOカード
1,000円分
プレゼント!

*メッセージ欄が足りない場合は、お手持ちの紙をご使用の上、アンケート封書に同封ください。

テープで隙間の無いよう接着してください

テープで隙間の無いよう接着してください



MEITSU

メイツつくば

TSUKUBA
1-1-1
つくばファースト



つくばに、ゆとりの駅近を。

つくばファースト

筑波研究学園都市の中心地・吾妻1-1-1。

「つくば」駅から徒歩5分、都市と自然の潤いを身近にする

このポジションに誕生するのは、

住まう人を1番に考えた全166邸。

家族の時間に、住まいの開放感に、そして住空間に

1歩先の豊かさを描いていきます。

駅徒歩 **5**分
(約360m)

アクセスも利便も。近さはゆとりを生む。

メイツつくばの
3つのファースト

開放感あふれる全166邸 4LDK/100㎡台

100m超先まで景色が広がる全戸南西向き。 80㎡台中心、機能性とゆとりを追求。



※徒歩分数表示については80mを1分として算出(端数は切り上げ)したものです。※掲載の現地周辺の航空写真は2022年1月-2月に撮影したものにCG加工したもので、実際とは異なります。光の柱は建物の位置を示したもので、規模、高さを表すものではありません。
※掲載の外観完成予想CGは計画段階の図面を基に描き起こしたものであり、形状・色味等は実際とは異なります。高、外観形状の細部、照明・排水設備、室外機・雨樋・換気口等の設備機器、敷地周辺の電柱・標識・ガードレール等は表現を省略または簡略化してあります。また、植栽は特定の季節の状況を示すものではありません。予めご了承ください。

■「メイツつくば」全体概要 ●所在地/茨城県つくば市吾妻1-1-1(地番) ●用途地域/第一種中高層住居専用地域 ●交通/つくばエクスプレス「つくば」駅まで徒歩5分 ●総戸数/166戸 ●敷地面積/6,738.94㎡(約2,038.52坪) ●建築面積/3,099.53㎡(約937.60坪) ●延床面積/17,141.98㎡(約5,185.44坪) ●構造及び階数/鉄筋コンクリート造・地上14階建 ●建築確認番号/第TBTC21000585号(令和4年2月15日付) ●設計・監理・施工/株式会社長谷工コーポレーション ●管理形態/区分所有者全員で管理組合を結成し、管理業務等は管理会社で委託(予定) ●管理員の勤務形態/通勤管理(月曜日～金曜日:午前8時～午後5時(休憩1時間を含む)、土曜日・日曜日:午前8時～午後12時) ●管理会社/株式会社長谷工コミュニティ ●分譲後の権利形態/敷地:各戸専有面積割合による所有権の共有、建物:専有部分は区分所有権、共用部分は専有面積割合による所有権の共有 ●駐車場/178台(自走式駐車場/157台、平面駐車場/18台、身障者用駐車場/1台、来客用駐車場/2台)(月額使用料/2,800円～10,000円) ●バイク置場/8台(月額使用料/2,000円、ミニバイクは1,000円) ●自転車置場/332台(月額使用料/200円～500円) ●建物竣工予定時期/2024年4月(予定) ●引き渡し可能時期/2024年6月(予定) ●売主/名鉄都市開発株式会社 国土交通大臣(16)第337号(一社)不動産協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒107-0052 東京都港区赤坂二丁目2番12号 NBF赤坂山王スクエア4階 ●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト 国土交通大臣(10)第3175号(一社)不動産協会会員(一社)不動産流通経営協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒105-8545 東京都港区芝二丁目6番1号長谷工芝二ビル6階
■先着順物件概要 ●販売戸数/9戸 ●販売価格/4,148万円～7,798万円 ●専有面積/63.38㎡～100.99㎡ ●間取り/2LDK～4LDK ●バルコニー面積/10.60㎡～14.20㎡ ●管理費(月額)/9,500円～15,100円 ●修繕積立金(月額)/5,080円～8,080円 ●管理準備金(引渡時一括)/25,400円～40,400円 ●修繕積立一時金(引渡時一括)/444,000円～707,000円 ●インターネット使用料(月額)/1,045円 ●販売日程 ●先着順受付中 ●申込受付場所/メイツつくばマンションギャラリー ※お申込の際には、(1)印鑑(お認印)、(2)本人確認資料(運転免許証・健康保険証・パスポートなど)、(3)収入証明書(2020年・2021年分源泉徴収票、または直近3年分の確定申告書の控えなど)をお持ちください。 ※先着順申込のため成約済みの場合があります。予めご了承ください。

「メイツつくば」マンションギャラリー

□営業時間/10:00～18:00
□定休日/水・木曜日(祝日を除く)

0120-111-014

最新の情報はホームページをご覧ください。

メイツつくば

検索



MEITSU

メイツ 和泉中央ザ・マークス

新発表

和泉中央の新ランドマーク、
25年ぶりに登場。いぶき野5丁目

駅前街区

エキチカのいぶき野。コレカラの暮らし方。

コレカラミライ



MEITSU

メイツ 和泉中央ザ・マークス

MEGA ドンキホーテ

コナミスポーツクラブ

ジョーシン和泉中央店

和泉郵便局

ヤマダ電機

pivo和泉中央

いぶきの病院

和泉シアタラザ

エコーいずみ[東館]

ニトリ

エコーいずみ[北館]

エコーいずみ[本館]

イズミヤ

コープ和泉中央店

始発駅

泉北高速鉄道
「和泉中央」駅

徒歩7分

(約550m)

名鉄都市開発×大阪ガス都市開発の新築分譲マンション
＜メイツ和泉中央ザ・マークス＞ 資料請求受付開始

※掲載の航空写真は2022年8月に撮影したものです。一部加工を施しており、光柱は現地位置を示すもので、実際の高さや規模等を示すものではありません。※掲載の徒歩分は80mを1分として算出した概測時間です。

※1.和泉市いぶき野5丁目で販売される新築マンションは1997年以来25年ぶりとなります。(株)朝日広告社調べ。※2.「駅前街区」とは、泉北高速鉄道「和泉中央」駅と本件が立地する和泉市いぶき野5丁目を表しています。

■「メイツ和泉中央ザ・マークス」全体概要 ●所在地/大阪府和泉市いぶき野5丁目5-3 ●交通/泉北高速鉄道「和泉中央」駅徒歩7分 ●総戸数/165戸(一般分譲住戸:161戸/募集対象外住戸:4戸) ●地目/宅地 ●地域・地区/第二種住居地域 ●建ぺい率/60% ●容積率/200% ●敷地面積/6,699.73㎡ ●延床面積/15,121.37㎡(容積対象床面積:13,322.45㎡) ●構造・規模/鉄筋コンクリート造・地上15階・地下1階建 ●建築確認番号/BCJ21大建確092(令和4年3月25日) ※計画変更建築確認番号:BCJ21大建確092変1(令和5年4月6日) ●竣工予定/2025年1月上旬 ●入居予定(引渡可能年月)/2025年3月下旬 ●駐車場/145区画(機械式135区画、平面10区画) ※月額使用料未定 ●ミニバイク置場/20台 ※月額使用料未定 ●自転車置場/342台(平置き38台、大型対応スライドラック式14台、スライドラック式278台、子供用平置き12台) ※月額使用料未定 ●分譲後の権利形態/敷地および建物共有部分は専有面積持分比率による共有、建物専有部分は区分所有 ●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に業務を全部委託 ●管理員の勤務形態/日勤 ●事業主(売主)/名鉄都市開発株式会社[国土交通大臣(16)第337号、(一社)不動産協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟] 〒530-0015大阪市北区中崎西二丁目4番12号梅田センタービル9階TEL.06-6136-8211 ●事業主(売主)/大阪ガス都市開発株式会社[国土交通大臣(3)第8274号、(一社)不動産協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟] 〒541-0046大阪市中央区平野町4丁目1番2号TEL.06-4707-6308 ●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト[国土交通大臣(10)第3175号、(一社)不動産協会会員、(公社)近畿地区不動産公正取引協議会加盟] 〒541-0047大阪市中央区淡路町一丁目7番3号TEL.06-6203-3650 ●管理会社/名鉄コミュニティライフ株式会社・株式会社長谷工コミュニティ ●設計・監理/株式会社長谷工コーポレーション大阪エンジニアリング事業部 ●施工/株式会社長谷工コーポレーション

■販売概要(予告) ●販売戸数/未定 ●販売価格/未定 ●間取/1LDK~4LDK ●住居専有面積/57.95㎡~122.81㎡ ●バルコニー面積/6.02㎡~32.22㎡ ●ルーフバルコニー面積/28.03㎡ ●管理費(月額)/未定 ●修繕積立金(月額)/未定 ●インターネット使用料(月額)/未定 ●管理準備金(引渡時一括払い)/未定 ●修繕積立一時金(引渡時一括払い)/未定 ●販売予定時期/2023年7月下旬 ※販売概要については一括して販売するか、数期に分けて販売するかが未確定のため、総戸数に対して記載しています。

「予告広告」 本広告を行い、取引を開始するまでは、契約または予約の申込みには一切応じられません。また申込の順位の確保に関する措置は応じられません。あらかじめご了承ください。(販売開始予定時期/2023年7月下旬)

「メイツ和泉中央ザ・マークス」プロジェクト準備室

□営業時間/10:00~18:00
□定休日/水・木曜日(祝日除く)

0120-129-165

最新の情報はホームページをご覧ください。

メイツ和泉中央

検索



