



寒い冬が終わり芽吹いて花を咲かせる季節となってきました。

それに伴い花粉もたくさん飛散し始めますね。飛び始めたスギ花粉は5月頃まで飛び続けます。また、3月頃からはヒノキやスズメノテツポウ等でアレルギー反応をする人も増えてきます。花粉症対策として、花粉が飛ぶ前に耳鼻科などに通い予防をしておく必要があります。早い時期から対策することによって、症状を軽く済ませることも可能になってきていますので、しっかり対策をし、春の陽気を楽しみたいものですね。

門倉組の免震構造

一昨年より弊社で着手おりました「特別養護老人ホーム関野記念鳩生園」が1月末に竣工いたしました！特別養護老人ホームとしてはめずらしい「まちなか」に立地。利用者様や御家族、働く方にも大変便利です。そしてこちらの大きな特徴が・・・

【免震構造】です！

建物と地面の間に「免震ゴム」と呼ばれる免震装置を使用し、万が一地震が発生しても免震装置が揺れを吸収する為、建物内部の破損や家具の転倒を最小限に抑えることができます。



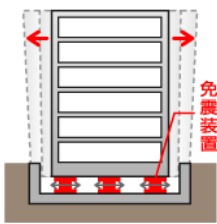
免震・制震・耐震の違いって!?

・・・地下室・・・

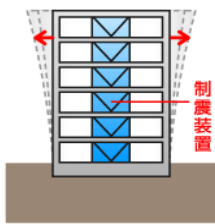
免震構造

制震構造

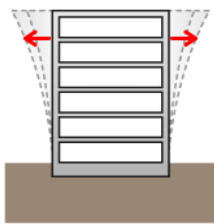
耐震構造



建物と地面の間に「免震ゴム」と呼ばれる免震装置を使用し、建物と地面を切り離す事で揺れが建物に伝わる前に吸収します。



受け止めた揺れを分散させ減衰させる「制震装置」を取付けます。高層ビル等で使用されています。



壁・床・天井・梁等の構造材を強固に一体化し揺れに耐え、倒壊しない強さにします。



免振装置！天然ゴム系積層ゴム支承。ゴム直径70～85cmの装置が全16基！建物を支える「柱」の下に設置してあります。

3m超の巨大オイルダンパー
いつまでも続く揺れを制御してくれる働きをします。同じものが4基設置されています。



毎日の食卓を演出！！

「自宅でカフェごはん」な志向が続く中、さまざまなキッチンツールが人気を集めていますね。なかでも注目されているのがスキレット。スキレットとはフライパンの一種で、材質が鉄の鋳物でできている厚手フライパンのこと。多少重たくなりますが、一般的な鉄のフライパンに比べて30倍もの炭素量があり、油のなじみが良いという特徴があります。形に決まりはなく、たこやき用フライパンやすき焼き鍋にも使われる鉄製の両手鍋も、鉄で厚みがあればそれもスキレットになります。一番人気なのは小ぶりのフライパン型。調理後そのまま食卓に出せ、自宅でカフェ感覚の一品料理を楽しめます。大きめのサイズのもは、ステーキやハンバーグ、餃子等の焼きものに実力を発揮してくれそうですね。スキレットは底が厚いので熱が均一に伝わりムラなく加熱できおいしく仕上がります。良い調理具で料理の出来が左右するかもしれません。いつものメニューが美味しく・おしゃれに仕上がりと、食卓を演出できるスキレット！新しいキッチンツールを取り入れてみるもいいですね♪

