

生活者・生産者をむすぶ生活クラブ（エス）を楽しみ、参加する（エンジョイ&ジョイン）ための情報提供がジョイエスの役割です



肉厚わかめ 重茂漁業協同組合

配送では100g、200g、300gのいずれかを毎週取組み

養殖わかめの収穫風景。収穫・水揚げ後すぐに加工することで、わかめの鮮度と品質を保ちます（関連記事 P3）

P4-5 特集 教えて！組合員のおきレシピ 第1回 鶏の黄金焼き

P2 生前予約で「わたらしい葬儀」を
所得保障共済（ワーカーズ・コレクティブ共済）のお知らせ

P3 漫画しるクン
肉厚わかめを食べて作るサステイナブルな未来

P6 イベント案内（展示会・協同村・生活クラブの学校）

リレーコラム
P7 生活クラブ共済ハグくみ改定でひろげる「たすけあいの輪」
おしえてネット・わたしの声カードなど

P8 生活クラブで「住」を創る
第18回 遠く離れた住まいもサポート

組織の概要（2024年5月末現在）

- 組合員数（デポー含む）92,576人 ●5月度加入734人／脱退667人
- 5月度利用高20億8,792万円／世帯当り29,000円（デポー除く）



「ジョイエス」モニターを募集します！

本紙ジョイエスの8月号～11月号をモニターしていただける方を募集します。モニター意見は今後の紙面づくりに反映させていただきます。4号分すべて回答いただくと、謝礼として1,000円分の図書カードをプレゼント。

●7月12日（金）締切
応募多数の場合は抽選。当選者の発表はアンケートの配信をもって代えさせていただきます

●お申込みは
WEB サイトから



TEL 03-6697-6135 情報政策室

① 米澤さん家でランチ♪

わがめに厚みがあるのに、やわらかくておいしい！

わがめをわがめに使った料理がおいしい！

肉厚わかめの生産者の重茂漁協に行き、話を聞いてきたの

わかめとあさりの炒め煮、わかめの即席漬け

② わかめに厚みがあるのに、やわらかくておいしい！

海の中で荒波にままれて、からんだつて

重茂漁協の肉厚わかめ

③ 重茂漁協は持続可能な漁業のために合成洗剤追放運動や植林活動を続けているそう

合成洗剤ではなく、石けんの使用を推進

重茂漁協は「合成洗剤を絶対に使わないこと」を申し合わせています。ご協力をお願いします。

売らない、買わない、使わない！ 合成洗剤追放運動

重茂地区は、「合成洗剤を絶対に使わないこと」を申し合わせています。ご協力をお願いします。

重茂漁港付近にたっています

水源地となる森林を豊かにする活動

森で育まれたミネラル豊富な水が流れていくよ

豊かな海のための森作り

おかげでヘドロが堆積していない青い海を保っているよ

④ 肉厚わかめ

切れめを入れて引きはがすと「肉厚わかめ」と「茎わかめ」に

⑤ 食卓にもう一品♪

米澤さんおすすめレシピ

シーフード生春巻き

お好みでだしとしょう油で味をととのえる

わかめの即席漬け

水洗いせずに塩を落とす、刻んで生野菜と混ぜる、だけ！

お好みのソースを添える

生春巻きの皮で包む

⑥ 三陸のきれいな海で育った、おいしく安心のわかめを食べよう！

海を汚さない、暮らしを心掛けたいね

利用することが生産者を支え、わかめの育つ環境を守ることにつながるのね

はてな解説

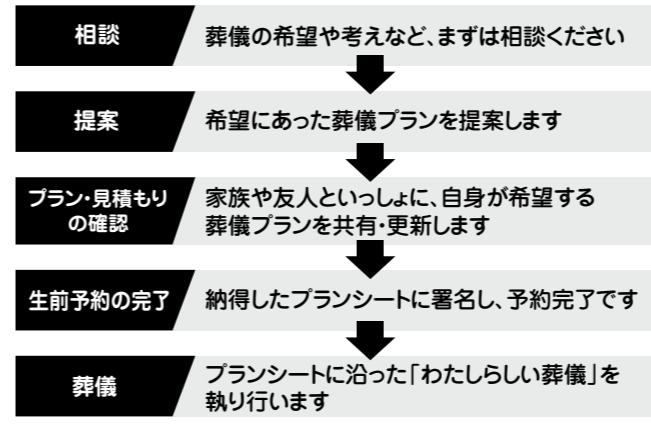
海を守るための合成洗剤追放運動

重茂漁業協同組合（以下、重茂漁協）ではあわびの漁獲量減少をきっかけに、重茂漁協婦人部（現女性部）が「合成洗剤の使用をやめよう」と1975年から地域に呼びかけを始めました。1980年代には重茂地区の全商店が合成洗剤を置かなくなり、1989年にはあわびの収穫量は回復傾向になりました。今でも重茂地区では、できるだけ環境に負担をかけないよう、石けんの使用を呼びかけています。生活クラブでは、1977年から合成洗剤の取組みを中止し、石けん類の利用をすすめています。多くの提携生産者もこの取組みに賛同し、共に活動してきました。

生活クラブのエンディングサポート 生前予約で「わたしらしい葬儀」を

生活クラブ葬「灯花」は組合員が開発した消費材のひとつです。生前予約で、場所や人数、演出などを事前に決めておけば、もしもの時も慌てずに希望に沿った葬儀ができます。組合員とご家族の意向を尊重し、納得できる葬儀を提案します。生前予約は無料です。電話やオンライン、企画会場で相談を受け付けています。お気軽にお問合わせください。

生前予約の葬儀までの流れ



いざという時に残された人が困らないように

まち品川 加瀬 奈穂子さん

葬儀学習会に参加したことで、身近な人が亡くなった喪失感の中でも、やるべきことがたくさんあると学びました。自分がもしもの時、残された人の負担を少しでも軽くしたい、また私自身が生活クラブでお葬式をあげたいという思いから、気軽な気持ちで生前予約をしました。必要金額がわかり、ライフステージに合わせて何度でもプラン変更できることで安心しました。生前予約を機に、家族とも葬儀について話をしました。以前は海洋散骨を希望していた父から、一部はお墓に入れないと家族に申し訳ないかなと、今の気持ちを聞くことができ良かったです。

生活クラブ葬「灯花」とは
仏教、神道、キリスト教から無宗教まで、どのような宗教形式でも葬儀を営むことができます。規模（参列者数）や場所（式場）に関係なく、祭壇の有無・種類を希望に応じて自由に選べます。

- スタンダード 基本料金 418,000円（税込）
通夜・告別式・式典を2日間執り行います
- ワンデー 基本料金 374,000円（税込）
式典を告別式一日で執り行う新しいかたちの葬儀です
- シンプル 基本料金 220,000円（税込）
式典を営まずに火葬式（荼毘）を執り行います

生活クラブ・スピリッツ株式会社
終活サポート事業部
0120-098-325
24時間対応 / 年中無休

問い合わせ
資料請求

元気にはたらける保障！

所得保障共済（ワーカーズ・コレクティブ共済）のお知らせ

所得保障共済って？

「継続して働くことを支援する」ことを目的とした少額短期保険です。ケガで入院・通院した場合などの「就業中傷害保障」と仕事を休んだ時に収入補填する「休業保障」があります。掛け金は月1,000円。

どんな人が対象なの？

- 生活クラブの組合員、配偶者および子ども
- ワーカーズ・コレクティブに所属している方の配偶者および子ども
- 雇用労働の方
- 年収130万円未満並びに健康保険・厚生年金保険未加入者（健康保険の被扶養配偶者は加入できます）

問い合わせ・資料請求・契約先

ワーカーズ・コレクティブ共済株式会社
045-662-4346（平日10:00～17:00）

どんな時に支払われるの？

就業中傷害保障	
朝、出勤時に駅の階段で転倒し、肘と手を挫傷した。	
●通院16日 ●休業15日	
●月収10万円の場合	
通院給付 2,000円×16日= 32,000円	
休業給付 100,000円÷30日×50%×15日= 25,000円	
給付金 57,000円	
休業保障	
インフルエンザを発症し、自宅療養をした。	
●休業6日 ●月収7万円の場合	
休業給付 70,000円÷30日×50%×6日= 7,000円	
給付金 7,000円	

2023年4月より保障内容が変わりました
引き続き「お互いさまのたすけあい」への共感を広め、加入者の労働をサポートしていきます。



教えて！組合員のおきレシピ 組合員の数だけ、生活クラブの楽しみ方があります。さまざまな組合員から、生活クラブとの出会いや楽しみ方、そして消費材を使った自慢のレシピを教えてください。

《連載》
第1回

母から受け継ぐ我が家の定番 鶏の黄金焼き

今回レシピを紹介いただくのは、食のコンシェルジュ*として活躍する高橋さん。ボリューム満点、スタミナもつく鶏肉レシピを教えてくださいました。家族や友人との楽しい会話がうまれる食卓の真ん中に、ぴったりの一品です。



食卓の真ん中にぴったり！
緑が映えるよう大皿に盛りつけて完成

高橋さんと生活クラブの出会いは、義理のお姉さんがお裾分けしてくれた豚のひき肉。「こんなにおいしいお肉があるなんて！」と感動したそうです。その後、地域の班に加入。転居を重ねながらも約30年、生活クラブを利用しています。

もともと料理が好きで自宅でお菓子教室を開催していた高橋さん。生活クラブが募集する食のコンシェルジュの案内に目が留まり、講座を受講し認定を受けました。認定講座では、生活クラブの成り立ち、消費材の背景などを学びました。「料理の腕よりも、消費材とはどういうものか、それをどのように伝えるかを学んだように思います」。

*食のコンシェルジュとは…生活クラブ東京における食の総合案内人。食を取り巻く社会の状況を踏まえた上で消費材のメッセージを語り、調理・テーブルコーディネート・学習会などを通じ、さまざまな角度から食の提案を行います。養成講座を受けて248名の食のコンシェルジュが誕生し、2007年にはその中から企画講師を登録する制度（登録・食のコンシェルジュ）をつくりました。2024年度は高橋さんを含む14名が活動しています。

詳しくはこちら▶



まちすぎなみ北
たかはし かおり
高橋 香里さん



今回はデポの鶏肉（冷蔵）を使用。配送の冷凍鶏肉を使う場合は、時間をかけてゆっくり解凍するのがおいしさのコツ



Rびんになる前の旧マヨネーズびんを調味料入れに活用するなど工夫が光る台所

2010年から食のコンシェルジュとして活躍し、シュトーレンづくりやお弁当講座など、さまざまな企画の講師を担当してきました。「ベテランの組合員も参加してくれて、逆に教わることも多かったですね」。教える、教わる、そうした壁を取り払い、双方で企画をつくっていく。それが食のコンシェルジュ企画の魅力だとも語ります。

「とにかく、生活クラブの食材はおいしくてやめられない」と語る高橋さん。料理には、人を集め、つなげる力があること。そして、おいしい料理には消費材が不可欠であることを語っていただきました。

レシピ

鶏の黄金焼き

母がよく作っていたレシピを消費材を使ってアレンジしました。和食でも中華でも、どんな食事にも合うので「今日のごはんどうしようかな」と迷ったとき、頼りになる一品です。

材料

- 鶏肉モモ 500g
- 真塩 ひとつまみ
- 料理酒 小さじ1
- 国産小麦粉 薄力タイプ 適量
- 鶏卵 1個
- なたね油 大さじ1
- 長ねぎ 1/2本
- ☆とりがらだし顆粒 小さじ1/2
- ☆真塩 小さじ1/3
- ☆料理酒 大さじ2
- ☆水 大さじ3
- ごま油 少々

肉質がしっかりしているところがお気に入り。筋が強靱ですが、健康の証拠だと思います



残ったとりがらだし顆粒は、スープやチャーハンに使ってもGood!



つくり方

- フォークで鶏肉全体を軽く刺してから一口大に切り、真塩と料理酒を揉みこむ。
フォークを入れることで、味のからみが良くなります
- 長ねぎは3cmの長さに切ってから千切りにしておく。
緑の部分を使うと彩りも良くなります
- 1.の鶏肉に国産小麦粉薄力タイプをまぶし溶き卵にくぐらせて、なたね油を熱したフライパンで中火で焼く。お互いがくっつかないように箸で離しながらしばらく焼いたらひっくり返して焼く。
この後蒸し焼きにするので、軽く色がつく程度でOK
- 長ねぎを上に乗らし、☆印の調味料を合わせてから回しかけてフタをして蒸し焼きにする。ごま油を振りかけて仕上げる。
中まで火が通ったらOK！煮詰めると味が濃くなるので、お好みで調整ください

高橋さんのおススメ消費材



◀ ノンホモ牛乳 900ml 新生酪農(株)

毎週3本注文していますが、4人家族では足りなくなることも。ノンホモ牛乳の上のクリームがお気に入り、ひとりじめしちゃうこともあります。スープやシチュー、プリンや牛乳ゼリーなど、料理やお菓子作りにも。



◀ 純りんご酢 私市醸造(株)

切らずにストックしている消費材の1つ。レモンほど酸味が強くないので、ドレッシングにしてもツンとせず食べやすくなります。りんご酢とオリーブオイルをそのままサラダにかけてもおいしいです。にんじんや豆のマリネにも合います。



◀ 料理やお菓子にも使えるマーガリン 月島食品工業(株)

バターより安価で、ふだん使いに愛用しています。パンに塗ってもおいしいし、料理にも合います。ピラフや洋風の炒めものに使うとコクが出ておいしいですね。



ハグくみ保障内容アップ記念キャンペーン



クイズに3問正解した生活クラブ組合員に、ハーブの森・ベルガモットホイップ洗顔（2本）を抽選でプレゼント

キャンペーン期間
8月4日(日)まで

応募はこちら▶



生活クラブ総合案内窓口

おしえてネット

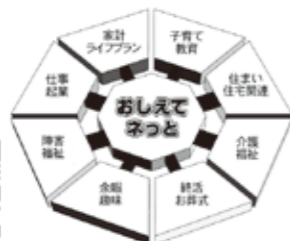
03-6679-6103

受付時間: 月~金
(祝日除く)
10:00~15:00

暮らしの中の困りごと・悩みごと
「おしえてネット」にご相談ください

「おしえてネット」は、生活クラブと生活クラブ運動グループが作ってきた機能を、多くの組合員に活用いただくための総合案内窓口です。子育てや介護、お金(家計)のことなど、日々の暮らしの中での心配ごとや困りごとはひとそれぞれ。

生活クラブの幅広いネットワークがきっとお役に立ちます。



詳細・WEBからのご相談▶

5月 理事会報告 議事抜粋

- 東京都予算提案活動スケジュールについて
- 保育園ほむ・砵(分園)の0歳児専用の園への変更について
- 介護職員初任者研修のACTとの共催について
- 立川市「権利擁護支援モデル事業」検討委員会立上げ準備会への参加について
- エッコロファンド2023年度実績2024年度計画

【臨時】●2023年度決算・剰余金処分(案)について ●2024年度予算(案)および設備投資計画(案)について

東京理事のリレーコラム

生活クラブ共済ハグくみ改定でひろげる「たすけあいの輪」



2013年に誕生した生活クラブ独自の共済「生活クラブ共済ハグくみ」が2024年9月に改定され、保障の内容がより良くなります。

今回は2016年の改定から2度目の改定になります。事前に組合員アンケートや組合員活動での意見交換・意見集約を行い、組合員の声をもとに改定をしています。

具体的な改定内容は、①ケガ通院共済金の日額アップ②退院後のサポート金のアップ③被共済者の範囲を改定し指定職業の方も加入しやすくなります。

「ハグくみ」は、年齢・性別に関係なく一律1,000円(月額)の掛金で、ケガや病気などもしもの時に備えながら、困っているときにはみんなの掛金で助けるという、組合員どうしのたすけあいの心をかたちにして共済です。

さらに多くの組合員が「ハグくみ」のたすけあいに参加することで、「こんな消費材があったらいいな!」と同じように「こんな保障内容の共済にしたい」との思いをつなげて、より良い保障内容にできる共済です。

この改定を機会に、多くの組合員に「ハグくみ」について伝えることで新たな組合員参加につなげ、「たすけあいの輪」をひろげていきましょう。

(生活クラブ東京 副理事長 小寺 浩子)

..... 切り取って下の部分を提出してください

わたしの声カード

生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙で。

回答は、組合員活動の経験を活かして専任スタッフがお答えしています。

氏名	電話番号	提出日
センター デポー	組合員 コード	/

〈お願い〉ご記入の内容について該当項目に○をつけてください。

- ①提案・要望・質問 ②みんなに伝えたいこと ③ジョイエスの感想 ④企画申込み ⑤その他
- 質問には2週間程度でお答えしていますが、詳しい調査が必要な場合などさらに時間をいただくことがあります。
※事故品の連絡は現物を保存のうえ、すぐにコールセンター・デポーにお電話ください。生鮮品の報告は翌週までです。
※配送をご利用の方は配達便に、デポーをご利用の方は各デポーのフロアワークまでご提出ください。

事務局記入欄	
センター/デポー	東京本部
/	印

ご希望のイベント名をご記入ください

※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。
①ご本人の同意がある時 ②ご本人と特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合。

生活クラブ東京 WEB サイトからも提出できます。みなさんの声をお待ちしています。 生活クラブ東京 わたしの声 検索

展示即売会

スーツ・ジャケット・ワイシャツのお仕立て

●生活クラブ赤堤館 常設会場

10:00 ~ 16:00
定休日: 水・日 (祝日は営業)
※7/16 ~ 9/4の定休日は火・水・日 (夏季休業: 8/11 ~ 18)
会場: 生活クラブ赤堤館 (世田谷区赤堤 4-1-6)
スーツ・ワイシャツのお仕立ては、通年赤堤館で受け付けいたします。クールビズで役立つパンツのみ、半袖ワイシャツもお仕立ていただけます。

展示会関連 問合わせ先

TEL 03-3324-4502 (10:00 ~ 16:00)
7/16 ~ 9/4の定休日は火・水・日 (夏季休業: 8/11 ~ 18)

●天地堂 ランドセル

2025年モデル発売中! ランドセルお買い上げの方にもれなく、防水用ランドセルカバーをプレゼント! ランドセル専門店の天地堂が自信をもっておすすめします。カタログご希望の方は、お電話または下記の二次元コードよりWEBでお申し込みください。



【東京真珠からのお知らせ】

銀座の地で約60年、真珠・ダイヤモンドの大卸をしている宝飾品総合卸商社です。組合員に直接提供できるので、高品質・低価格で購入可能です。

●ブライダル企画 要予約

11:00 ~ 19:00
会場: 東京真珠(株)銀座ショールーム (東京都中央区銀座 6-16-3)
落ち着いた雰囲気の中でお二人の大切なジュエリーをお選びいただけます。

●パスポートカード会員募集

サマーセールや展示会のご都合がつかない方に。パスポートカードのお申込みで、東京真珠銀座店において生活クラブ展示会と同様のサービスが受けられます。お電話または右上の二次元コードよりWEBでお申し込みください。

【特典内容】(一部除外品あり)

- ・カードを提示するだけで定価の30% OFF
- ・ご購入いただいたパールネックレスの糸替え加工代金を永久サービスなど

事業部

TEL 03-5426-5206 (夏季休業: 8/11 ~ 18)

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です
入材料: 510円 (4歳~小学生 310円)
※繁忙期(7/1~8/31)はプラス200円
駐車料: 600円/1日

【NPO法人地球野外塾との共催企画】

●イチから作る青竹流しそうめん
7月7日(日) 9:30 ~ 16:00
参加費: 5,000円/1人
竹の切り出しからはじめる「流しそうめん」。

【ワークス・コレクティブ草の実主催企画】

●石窯ピザ焼き体験
7月7日(日) 14日(日) 8月4日(日) 11日(日) 18日(日) 11:00 ~ 13:00
参加費: 1,600円/1人
ピザ生地を伸ばしてトッピング。石窯に入れて焼きます。



●地元養沢の山羊のチーズを使って石窯ピザ焼き体験

7月13日(土) 11:00 ~ 13:00
参加費: 2,300円/1人
ピザ生地を伸ばし、山羊のチーズとはちみつをトッピング。石窯に入れて焼きます。

●六条麦で麦茶を作ろう!

7月21日(日) 10:00 ~ 12:00
参加費: 1,500円/1人
協同村で育てた麦で麦茶を作ります。

●秋川で魚釣り

7月28日(日) 10:00 ~ 14:30
参加費: 2,200円/1人
秋川地域独特の釣り方でハヤ釣り体験。ニジマスの塩焼き付き!
(対象: 小学生・保護者同伴)

●石窯で焼くライ麦パンとスモークチーズ

8月3日(土) 10:00 ~ 15:00
参加費: 2,500円/1人
生地ねり、醗酵、成型、窯入れから窯出しまで行います。空いた時間でチーズをスモークします。オプションでお昼にピザもあります。(要予約・別料金)

●藍の生葉染

8月4日(日) 10:00 ~ 12:30
参加費: 1,500円/1人
藍の生葉を使って布を染めます。素敵な藍色に染まります。(布代別料金)

協同村ひだまりファーム

あきる野市戸倉 863
TEL 042-596-0103
休村日: 火・水 (7/18 ~ 8/31は休村日なし)

生活クラブの学校

受講料の記載がない場合は無料
オンラインの記載がない場合は会場のみ
会場記載がない場合は生活クラブ館開催 (世田谷区宮坂 3-13-13)

【NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン (CS まちデザイン) との共催企画】

※受講料は組合員価格

食農共育講座

●家庭の食医 季節の養生法

7月9日(火) 10:30 ~ 12:30
講師: 中島玲子さん (漢方薬・生薬認定薬剤師、国際中医師、国際中薬師管理師)
受講料: 2,800円
季節や気候、生活環境による不調(未病)の養生法を実践的に学びます。連続講座ですが、1回ごとにお申込みいただけます。今回は「夏負け」の養生法を学び、薬膳茶も楽しんでいただけます。

●生産者コラボ

～学んで味わう講座・コーヒー編～

7月11日(木) 10:30 ~ 12:30
講師: 鶴見亮さん (日東珈琲(株)営業部部長) 石川美香さん (料理家)
受講料: 3,600円 (ランチ・お土産付き)
コーヒーの種類についてのお話、飲み比べ、おいしい入れ方実習。ランチには果肉・果皮のカスカラティーも使います。

●ブルーベリー摘みと旬の

野菜ランチで都市農業の魅力を知る

7月25日(木) 10:00 ~ 13:30
講師: 青木幸子さん (青木農園農家料理主宰)
受講料: 6,200円 (ブルーベリー代、ランチ代を含む)
※集合場所・持ち物などは申し込み後にご案内します
農業を使わずに野菜や果物を生産している青木農園で、ブルーベリー摘みを楽しみます。採りたて野菜たっぷりランチをいただきながら、都市農業の意味を考えましょう。

●キッズたもものラボ Let's research!

～お菓子の色を調べましょう～

7月28日(日) 10:30 ~ 12:00
講師: 近藤恵津子さん (CSまちデザイン理事長)
受講料: 1,300円 (年長~小学生対象)
お菓子の色を抜いて毛糸を染めたり、色素を混ぜてきれいな色を作ったりします。夏休みの自由研究にも役立ちます。

NPO法人CSまちデザイン

TEL 03-5426-5212

第18回 遠く離れた住まいもサポート

生活クラブでは 2023 年 11 月に設立した(株)生活クラブすまい・るを通して建築士・工務店・専門業者の方々と提携し、住まいにまつわる相談や工事の対応をしています。組合員と生産者が一緒になって「消費材」づくりに取り組んできた考え方をいかして、住まいづくりをサポートします。



外観

2024
7
月号

発行 生活クラブ生活協同組合東京 理事会
発行日 2024年6月24日

編集 広報政策委員会
〒156-0051 東京都世田谷区宮坂 3-13-13

TEL 03-6697-6135
FAX 03-5426-5201

<https://tokyo.seikakusclub.coop/>

生活クラブで住まいづくり ～リフォーム編～

まちすぎなみ南の鍋谷さんは、栃木県の実家の敷地内にあった築40年の作業所を家族で住むためにリフォームしました。昔ながらの木造建築をいかながら、耐震補強・断熱工事などを行って世代を超えて住める家になりました。



1 プラインドのように角度を調整できる雨戸で、防犯と風通しを両立



2

2 天然素材を多く使用した落ち着いた感じのあるリビング

4 トチノキの一枚板を天板に使ったカウンター。木の自然な形状をいかしています



3 鍋谷さんのトールペイント作品が映える、家族で塗った漆喰の壁

5 母屋で使っていた玄関扉の高さを調整し、新居の玄関扉に

6 通気と白アリ対策のため床の高さを上げ、壁には新築同様の断熱材を設置。天井にも十分な断熱材を入れ、冷暖房機器に頼らない、省エネで快適な住まいの工夫をしています



4



5

リフォーム後



6

施行中

打ち合わせで住まい手の希望を丁寧に聞き取って図面におこし、CGで入居後のイメージを描きながら、鍋谷さんと共に設計を進めました。本来、木造建築は長く住めるものです。リフォーム前の雨漏りや傷みはメールや現地を確認してもらい、知ることによって安心してお住まいいただいています。

左) 提携建築士
ながそえ かずひこ
永添 一彦さん

施工作业を一時お休みし、養生された状態で漆喰塗の日程を設けてもらえました。家族でゆっくりと壁の漆喰塗りの時間を楽しむことができ、ますます愛着のあるわが家になりました。

中央) まちすぎなみ南
なべたに ゆきこ
鍋谷 有希子さん

今回は永添さんが設計の打ち合わせを都内で行い、細かく図面にしてくれたので、大工さんと共に楽しく作業ができました。母屋の資材を適所に流用し、思い出を積み重ねる住まいになりました。都外の現場の案件も遠慮なくご依頼ください。

右) 提携工務店
かつべ のぶよし
勝部 延義さん



(株)生活クラブすまい・る 「住まいづくりの基本姿勢」5つの提案

- 環境** 良質な国産材をいかし、環境を保全
- 健康** 健康に配慮した素材の使用
- 安全** 見えにくい基礎や柱などにも配慮
- 公開** 工事内容・費用を明確に
- 共生** 多様性の中で共に暮らす

住まいづくりや暮らし方へのご相談はこちら
 (株)生活クラブすまい・る 03-5451-8005

生活クラブ東京の最新情報をWEB・SNSで発信中!

生活クラブ 東京



WEBサイト



Facebook



Instagram