



暮らし目線で設計されたモデルハウスが完成  
小さな「こだわり」が、大きな「違い」を生み出す。

「言葉では伝えられど、それとは何かが違う…。ここにいと、自然と心が落ち着くような、上質な空気に包まれます。」

「例えば、窓枠を細くしてシャープな印象を演出するなど、小さなこだわり一つひとつが複合的に重なることで、全体のイメージを創り上げるんです」とは長谷川店長。

コンセプトは、帰りたくなるような家。設計はもちろん、照明やインテリアも含めた全体の雰囲気づくりを大切にしているそう。

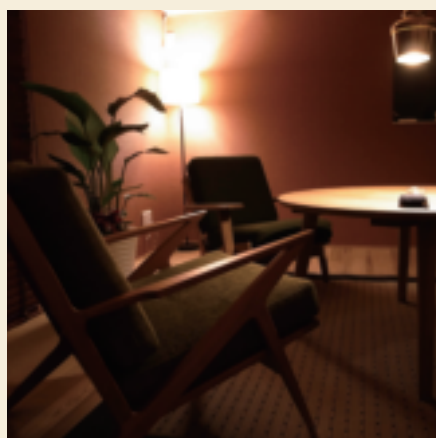
そのネットデザインのモデルハウスが、昨年11月、藤枝市緑町にオープン！店長の長谷川さんにご案内していただきました。

ネットデザインといえば、シンプルでミラム、洗練されたデザイン性の高い家づくりが特徴の設計事務所。そんな独自の提案に共感するファンも多く、完成見学会には大勢のお客さまが訪れるそう。エプロンでも何度かご紹介しましたよね。

住まいのエプロン館  
ネットデザイン

住まいのエプロン館  
ネットデザイン

暮らし目線に合わせた  
細やかな設計  
1階のリビングルームは窓の形や配置がシンプルな空間のアクセントになっています。



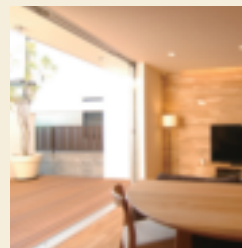
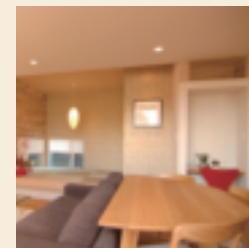
にくい、伝わりにくい、ネットならではのデザイン性を、見て、触れて、五感で体感していただけたらうれしいです。」

「床暖房の効果を最大限に活かすためにも、リビングの中心に大きな吹き抜けを設けています。床暖房だけで家全体を暖めることができます」と長谷川店長。

床暖房を活かす  
吹き抜けリビング

家がの暮らしは座って過ごす時間の方が長い。ソファでくつろぐ目線の先に、風に揺れる緑や木漏れ日があれば、つつい長居してしまいそうです。

が、視界に庭の緑が飛び込んできません。座ったときの目線の高さに合わせて、窓をレイアウトしています」とのこと。

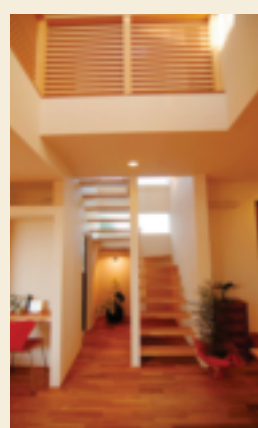


内と外が一体化したウッドデッキは、外からのプライバシーが確保するために壁を設置。それでいて、自然光は十分に取り入れることができます。



ネットデザインのモデルハウス

■場所／藤枝市緑町2丁目2-6 ■定休／水曜日  
■電話／054-631-7772 ■敷地／281.74㎡ (約85.22坪)  
■営業／10:00～17:00 ■建物／128.62㎡ (約38.90坪)  
■駐車場／あり



もありです。まずはお気軽に遊びにいらしてください。」  
ガスの魅力も体感できるモデルハウス。家づくりはもちろん、インテリア選びや色使いの勉強にもなりますよ。

ガスの魅力  
海老のプリプリ感を出すときなど、温度や火加減といった感覚的な操作が重要です。ガスは炎の色や大きさが目に見えるので扱いやすく、安心して使えます。



▲炎を見ながら、手際よく炒め物を仕上げる料理長。

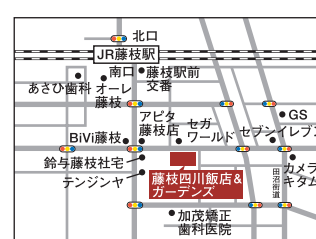


▲高橋料理長

▲近藤店長



▲庭の緑に癒され、ゆったりと過ごせるひととき。ソファ席、個室、パーティールームなどもあり、人数やシーンに応じて楽しめます。



【住所】藤枝市田沼1-23  
【電話】054-634-4000  
【営業時間】  
◎ランチ/平日11:30～14:30 (LO.14:00)・土日祝11:30～15:00 (LO.14:30)  
◎ディナー/17:30～21:00 (LO.20:30)  
【定休日】なし  
【駐車場】30台

炎の達人

Master of the Fire

藤枝四川飯店 & ガーデنز

リゾート気分できつるげる  
中島屋ホテルチェーン直営のレストラン  
『四川飯店』が藤枝に新登場！



1



2



3



先月7月17日にオープンしたばかりの、中島屋ホテルチェーン直営の本格四川料理レストラン。藤枝駅のほど近くにありながら、庭の涼しげな水鉢や木々の緑、となりの公園上空に広がる青い空など、リゾートにいるような気分です。食事や会話が楽しめます。

リアやカーペットなど、藤枝を意識した内装が施され、車イスでも利用できる広いトイレや、キッズ用のチェアなどもあり、どなたでもゆとりくつるげる空間です。  
8月末までの『オープン記念ランチ』2100円は、女性やカップルにも大人気(事前予約がおすすめ)。オードブルからデザートまで、新鮮な旬の食材をふん

だんに使い、調理法や味付けなど細部にまでこだわった、味わい豊かな特別メニューです。  
ほかにも、自慢のアラカルト料理をはじめ、昼の『週替わりランチ』1260円、夜の『ディナーコース』3150円など、おすすめメニューが盛りだくさんです！

8月31日までの特別メニュー『オープン記念ランチ』から、  
1. タコ、鶏肉、薄焼きたまご、野菜が美しく盛り付けられた「チャーニースオードブル」。甘酢漬の野菜がシャキシャキとして、夏にさっぱりとした食感です。  
2. 旨味を逃がさずやわらかく焼き上げた肉と、元気色の夏野菜でパワーも出そうな「静岡そだち牛ロースと夏野菜のカキソース炒め」。食べやすい一口サイズで、彩りもきれいです。  
3. 海老に片栗粉と卵白をつけ、低めの温度の油で揚げた「小海老のチリソース」。海老のプリプリ感がたまりません。えびせんべいは、辛めのソースを付けてどうぞ。  
このほか「ズワイ蟹とフカヒレ・冬瓜の芙蓉のスープ」「五目チャーハン」「杏仁豆腐」が付きます。