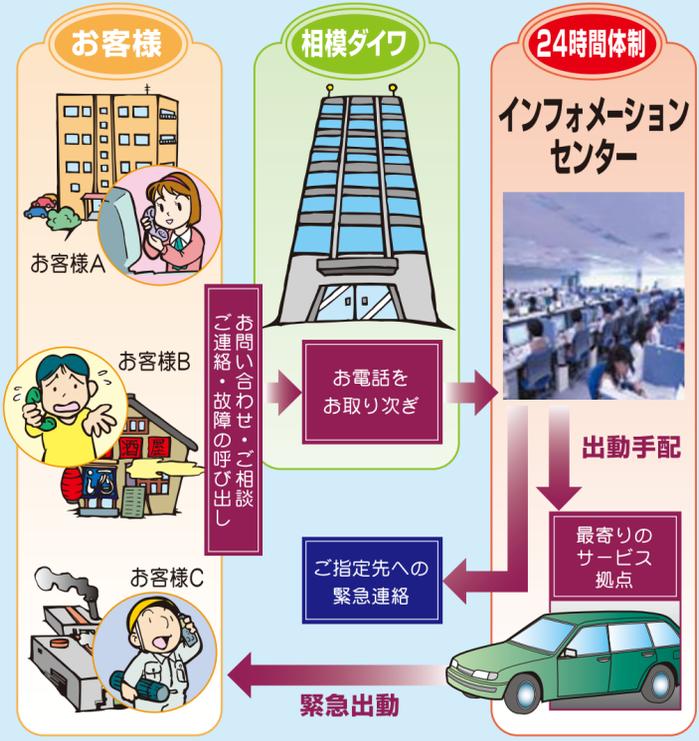


24時間緊急トラブルサービスの概要



お知らせ

24時間緊急トラブルサービスについて

今年7月1日より、オーナー様へご入居者様へのサービス強化の一環として株式会社日立ビルシステム様と24時間の緊急トラブルに対応する「24時間管理システム」の契約を結びました。

賃貸業界誌のアンケートではオーナー様が管理会社に望む項目の6割が「24時間緊急トラブルサービス」で、次に「滞納保証関係」、「インターネットの物件募集サイトへの物件情報掲載」と続いています。入居者様へのサービスと入居率アップを目的とした内容が上位を占めています。

24時間緊急トラブルサービスとは、入居者様のトラブルに当社スタッフから迅速に対応し、解決への最短化を図れることとなります。

今回24時間管理システムを強化することにより「空室軽減は当たり前ですが、これからは「退去前の抑止」により、無駄なロスを防ぐことでオーナー様、またご入居者様への更なるサービス向上を目指す。

集まれ!! 我が家のアイドルたち

お子様・ペット大募集

このコーナーでは、読者の皆様から「お子様の写真」「ペットの写真」を募集しております。お写真の写真をメールで募集しております。お写真の写真をメールで募集しております。お写真の写真をメールで募集しております。

いやしこのペット紹介

クレア
事故で半身不随になつてしまいましたが、特製の車椅子で元気に走り回っています！家族の誰よりも明るい姿に励まされています。ツツヤのゴールデンヘアも自慢です。

ミュー
背中の手術をして心配でしたが、元気でいらして一歩一歩の家族の中で一番かわいい三男坊です。ちなみにお母さんとお話ができます。

お孫さん紹介

河本 真幸くん
4歳 相模原市

4人兄弟の末っ子で、おじいちゃんとおばあちゃんが好きです。フロッピー遊びもしたり、やんちゃでいつモ元気がいっぱいです。

今すぐできる♪ 道具いらずのカンタン運動

足の上げ下げ運動

左右20回ずつ行うのが目安

- ① 安定したイスに座る
- ② 膝から下の脚が太ももからまっすぐになるまで、左脚を上げる。
- ③ 上げた状態を5秒間保ち、ゆっくり脚を下ろす。右脚も同様に行う。

★ポイント
つま先は体のほうへ引く

健康 きょうからの健康

つらくいびきの痛みを カンタン運動で予防!

日常生活の動作では膝に大きな負担がかかります。そのため膝に痛みが走りやすいといえます。この原因の多くは「変形性膝関節症」が原因とされ、いわゆる、関節軟骨がすり減って起こる症状です。膝の関節は、主に太ももの骨(大腿骨)と脛の骨(脛骨)から成ります。その先端には「関節軟骨」という弾力性のある軟骨が覆い、膝の動きを滑らかにしています。また2つの骨の間には「半月板」があり、クッションの役割を果たしています。

そして膝が慢性的に痛み原因の多くは、関節軟骨や半月板がすり減って炎症が起る「変形性膝関節症」です。

これらを予防・治療するには膝の周囲の筋肉を鍛える「運動療法」が基本です。まずは大腿四頭筋を鍛える簡単な方法をご紹介します。

紹介します。安定したイスに座り、膝から下の脚がまっすぐになるまで左脚を持ち上げます。この時、つま先を体の方へ引くと、大腿四頭筋に負荷がかかり、効果が上がります。その後、上げた状態を5秒間保ち、ゆっくりと脚を下ろしましょう。右足も同様に行い、左右20回ずつ行いましょう。

一日に二度、朝と晩に行うと効果的です。自分の膝の状態に合わせて無理をしないよう試してみてください。

※注意：イスはしっかりしたものを使い、滑らない場所で行いましょう。

相模原市営住宅を管理中!

相模原市、(株)ウィッツシステム(株)日立ビルシステム(株)の3社で構成する共同企業体(JC)は、平成18年4月から3年間、指定管理として市営住宅34カ所、約2,500戸を管理しています。

ダイワ掲示板 管理物件より 消防法改正による 火災報知機の重要性

平成18年6月2日、消防法の一部改正により、新築・既築住宅に火災報知機の設置が義務付けられました。改正の目的は火災による死亡原因である「逃げ遅れ」を防ぐことです。

火災報知機とは住宅における火災の発生を未然に、または早期に感知し、警報する装置で、機種は「電源式」と「電池式」の二つがあります。市場では「電池式」が主流で、各メーカーも10年寿命タイプを多く扱っています。

設置後の死者発生率が1/3に

現在、火災による死者の8割は住宅火災による死亡で、住宅火災により亡くなった人の約4割が「発見の遅れ」が原因となっています。

東京消防庁発表の平成18年4月から3年間、指定管理として市営住宅34カ所、約2,500戸を管理しています。

火災報知機の設置は社会的な義務

消防法の改正で火災報知機の設置は義務化されましたが、実際に設置してないという罰則はないものの、設置せずに火災が起きた場合、またその火災で死者ケガ人が出た場合、貸主や管理会社への法的責任が発生すること十分に考えられます。

入居者に安心・安全な居住スペースを提供するのは貸主の社会的な義務となっております。

家族を守る 生活総合支援

マンション管理・ビルメンテナンス

株式会社 ウィッツコミュニティ

● 本店
〒229-0031 神奈川県相模原市相模原4-7-10 エス・プラザビル1F
TEL 042-758-9123 FAX 042-758-8123
市営住宅専用回線 042-730-2772

● 多摩営業所
〒183-0005 東京都府中市若松町2-18-1 白川ビル1F
TEL 042-352-3011 FAX 042-352-3012

● 東京本社
〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町2-4-10 KDX東新宿ビル2F
TEL 03-3209-1361 FAX 03-3209-1362

● 県央営業所
〒243-0421 神奈川県海老名市さつき町1-22-101
TEL 046-232-3838 FAX 046-204-7677

管理状況診断受付中! www.wits-com.net/
適用規格 ISO 9001:2000 / JISQ 9001:2000 登録番号 JMAQA-2123

人にやさしい住環境と新しい住まい創りを目指して

皆様に支えられ 来年50周年を迎えます

神奈川県知事許可(般-11)第62822号

宮田住装(株)

MIYATA JYUSOH CO.,LTD
相模原市麻溝台3-8-16
042-743-5190

ノーリツ神奈川支部キャンペーン システムキッチンの部 3位入賞 (平成16年)

【経歴】

- 昭和33年 宮田書店として創業
- 昭和61年 内装工事部門併設
- 平成元年 リフォーム工事に参入
- 平成8年6月 有限会社宮田住装へ組織変更
- 平成11年 建設業許可取得
- 平成12年 量産型システムキッチン(極東産機(株)製)
- 相模原市入札参加資格取得
- 平成13年12月 宮田住装株式会社へ組織変更
- 平成16年 ノーリツ神奈川支部 キャンペーン3位入賞

【有資格】

- 量工事一級技能士 1名
- 床仕上げ技能士(カーベット) 2名
- 床仕上げ技能士(プラスチック系) 2名
- 建築施工管理技術者 1名
- 壁装施工管理技術者 K-00-0079号 1名



「酒造りは米作りから」とい
一貫した酒造りを実現

泉橋酒造のモットーは「酒造りは米作りから」。つまり、『酒の元となる「米」から造る』という手法で、酒造りを行っています。従来の酒蔵の場合、農業素材と醸造(酒造り)が離れた考えのもとで酒が作られており、泉橋酒造のような農業と醸造が密着した酒造りは近年になって現れてきました。

泉橋酒造の裏手には蔵所有の田んぼが広がり、「山田錦」雄町「神力」「亀の尾」といった酒米を栽培しています。これらは品種的に古いもので、

今現存する食用米もこの酒米から作られた品種改良種です。栽培上も昔のイネは肥料分の吸収性が優れ、少しの肥料でもすくすく育ちます。これらは地元農家と研究を重ねて品種改良が進んだ米で、普段食卓にあがる食用米と比べると、大粒でたんばく質が少なく、米の中心にあるでんぷん質が大きいものです。また地元契約農家からも直接仕入れも行っており、酒瓶には「この誰が作った米か」がわかる印が付いている徹底ぶり。生産者の顔がわかります。

安心・安全の酒造りの一端が酒瓶からも読み取ることができま
出来上がった純米酒は軽快な辛口が特徴。「純米大吟醸いづみ橋」として、地元海老名から海外まで、幅広い人々に親しまれています。
「どこで、誰が、どんなふうに着て収穫したのかわかる酒」を目指し、日々研鑽を重ねている泉橋酒造。今後もさらなる純・地元の酒造りを目指し、「酒造りは米作りから」を探求し続けていきます。



地産地消(ちさんちしょう)とは、「地域生産地域消費(ちいきせいさん・ちいきしょうひ)」の略語で、地域で生産された農産物や水産物をその地域で消費することです。旬の食べ物を新鮮なうちに食すことができ、しかも消費者と生産者の距離が近いのがメリットで、「食の安全」が叫ばれる中、安全・安心の食品作りの代表的な試みとして注目を集めています。

泉橋酒造の創業は安政4年(1857年)。安政7年には桜田門外の変が起きている江

戸時代末期の時代の創業で、今年で150年もの年月を重ねている歴史ある酒造です。この酒造が位置する海老名の地は、「海老名耕地」と呼ばれ、相模川が創り出した沖積平野部に広がる県内随一の穀倉地域です。相模川は弥生時代から稲作が盛んな地で、周辺には多くの遺跡が出土しており、太古から沼地や草地で狩猟の適地であったと言われている地です。

そして現在のような穀倉地域となったのは、大化の改新(645年)よりも前と言われており、多くの人々が苦勞を重ねて拓いたものと伝えられています。その古来より伝わる豊かで肥沃な大地を生かして泉橋酒造は江戸時代から酒を作り続けているのです。



泉橋酒造の代表的な純米酒、「特撰 純米大吟醸いづみ橋」(写真中央)。酒造内には「酒友館」という、テイストイングスペースがある。営業日は毎年、夏場(3月~10月)は日曜・祝日以外、冬場(11月~2月)は年末年始以外、毎日営業している。



泉橋酒造が所有する田んぼ。海老名の肥沃な大地で栽培された稲は、収穫期を迎え、黄金の稲穂が実っている。



酒造りは10月から4月の間に行われる。その間には杜氏(日本酒の醸造を行う際の責任者の役割)の威勢のいい声が酒造内に響き、活気に沸く。



麹室(こうじむろ)での作業の様子。麹とは、蒸した米に麹菌を繁殖させたもので、これを造るのが麹室です。酒は「1に麹、2にもと、3に造り」と言われるほど麹の出来が品質に大きな影響を与えらるるといわれている。

泉橋酒造株式会社



蔵元では試飲や
直接お酒を
購入できます!!

HPでは、詳しい商品説明や
取り扱い店が掲載中。

住所：神奈川県海老名市下今泉5-5-1
TEL：046-231-1338
URL：http://www.izumibashi.com/