



内と外をつなげる

1



2

R+ design

屋外空間と室内をつなぐ多様な中間領域を作りました。テラスや土間を「囲む」、「吹き抜く」、「天井を作る」、「同一素材を使う」といった操作により外から内へとグラデーションальноにつなげています。内外の境界を曖昧にすることでプライバシーを守りながら開放的に暮らすことができます。長野という厳しい自然環境の中で環境と共生しながら楽しく暮らす為には高性能であることと同時に、中間領域の建築による空間の操作もまた必要です。



3



4

建築家プロフィール

ナカタ ヒロヨ
中田 啓予



5

1978年 富山県生まれ
2001年 日本大学生産工学部建築工学科
居住デザインコース 卒業
2001年-2005年 小林盛設計事務所
2005年 ナカタヒロヨスタジオ富山スタジオ設立
2012年 ナカタヒロヨスタジオ長野アトリエ設立
2019年 一級建築士事務所ナカタヒロヨスタジオとして長野に移転
趣味 茶道、華道、読書、ワイン、JAZZ、ゴルフ、キャンプ

information イベント情報のお知らせ

新築完成見学会のご案内

期間：7月末～

場所：裾野市茶畑

詳しい住所はお申し込みの際に、お伝えいたします。

※完全予約制

当住宅は建売モデルです。同時販売も受け付けております。

詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



※写真はイメージです

次回「第21回 後悔しないための
賢い家づくり勉強会」in 御殿場
9月10日（土）開催予定！

会場：御殿場市民会館

先着：5組様限定



個別資金相談会も随時開催中

※ご希望の方はお問い合わせください

※お申込みお問い合わせはお電話
またはQRコードにて

0120-0550-72

WEB はこちら



個性をカタチに、賢い家づくり

R+house 御殿場



夢の創造をあなたと一緒に

岳南建設株式会社

R+house 御殿場 住宅情報・豆知識

今回は、『日本住宅性能表示基準の改訂』について

すでにご存じの方もいらっしゃると思いますが、

2022年4月より断熱等級5が新設され、さらに10月より断熱等級6・断熱等級7が新設されます。

そこで今年新設されたor新設される断熱等級5・6・7及び一次エネルギー消費量等級6について

簡単にご説明いたします。

【断熱等級5】: ZEH基準レベル・・・UA値0.6

【断熱等級6】: HEAT20 G2レベル・・・UA値0.46 ← R+house 御殿場の断熱性能

【断熱等級7】: HEAT20 G3レベル・・・UA値0.26

ちなみに断熱等級4は長期優良住宅レベルで、UA値は0.87です。

【一次エネルギー消費量等級6】: BEI 0.8以下

<BEI=省エネルギー性能指標>

建築物エネルギー消費性能基準等を定める省令(平成28年経済産業省・国土交通省令第1号)に規定する基準一次エネルギー消費量(その他一次エネルギー消費量を除く。)に対する同省令に規定する設計一次エネルギー消費量(エネルギー利用効率化設備による設計一次エネルギー消費量の削減量のうち太陽光発電設備による削減量及びその他一次エネルギー消費量を除く。)の割合が0.8以下であること。(国土交通省「日本住宅性能表示基準等の改正について(概要)」より引用)

これまで、断熱等性能等級の一番高い等級は4、一次エネ消費量等級は5でしたので、さらに断熱性、省エネ性が高い等級が出来たことになります。

また、長期優良住宅、性能向上計画認定、認定低炭素の省エネ基準が引き上げられることになっています。

そしてCO2排出量を2030年に40%減、2050年にカーボンニュートラルにするために、さまざまな戦略(改正)が計画されるなど、住宅業界も『省エネ』の方向にますます進んでいます。

住宅性能について詳しくお聞きになりたい方は、ぜひ『賢い家づくり勉強会』へご参加ください！



＼ご存じですか？／

自転車防犯登録

意外に思われるかもしれません、自宅敷地内は自転車盗難被害の多い場所です。大切な自転車を守る為にも、自転車防犯登録が欠かせません。

登録をする場所・方法

自転車を購入した店舗が「自転車防犯登録所」であればその場で登録可能です。ネットやフリマで自転車を購入した時は、販売元が登録をしてくれなければ、ご自身で防犯登録を行う必要があります。公的身分証・自転車・販売証券の「自転車防犯登録所」で手続きを行ってください。

登録のメリットは？

自転車防犯登録をした自転車にはステッカーが貼られ、盗難抑止になります。また万が一盗難被害にあった際に、被害届を出すことで発見の連絡をもらうことができまます。購入・登録した時にスマートフォンで登録番号を撮影しておくと安心ですね。

* R+cooking *

長さ18cmのパウンドケーキ型1個分

カッサー

《材料》
・クリームチーズ 100g ・グラニュー糖 25g ・生クリーム 100g
・洋酒 小さじ1 ・ミルクチョコレート 20g ・アーモンド 25g
・くるみ 25g ・お好きなドライフルーツ 40g

《下準備》
アーモンド、くるみは素焼きして刻んでおく。ミルクチョコレートも刻んでおく。
パウンドケーキ型にオーブンシートを敷く。

《作り方》
① ポウルにクリームチーズを入れ常温で柔らかくして、そこにグラニュー糖を入れ、ホイッパーでよく混ぜる。
② 生クリームはツノが立つ程度に泡立てる。
③ ①に刻んだアーモンド、くるみ、チョコレート、ドライフルーツ、洋酒をいれ混ぜます。
④ ③に②の生クリームをいれよく混ぜて、パウンドケーキ型に入れて、一晩冷凍庫で
冷やします。



個性をカタチに、賢い家づくり。

R+house 御殿場

岳南建設株式会社

〒412-0043 静岡県御殿場市新橋385 TEL. 0550-82-1177 FAX. 0550-84-0143 <https://www.rplus-gotemba.jp/>