



今年の晩夏は駆け足で、あっという間に秋が訪れました。ようやく天候の荒ぶりも一段落し、一年で一番すこじやすい季節になり色々なことがはかどりますね。住まいのお役立ち情報は皆様のヘルシーな生活を応援します。

## スマート家電を取り入れた今ドキのインテリア。

スマホと機能連携ができる家電「スマート家電」

スマホに専用アプリをインストールすることで、スマホをリモコン代わりに家電を操作したり、運転状況やデータをスマホで管理・確認したり。家電がネットで繋がり暮らしをもっとスマートに快適に。ハイテクとナチュラルは一見相性が合いにくそうですが、みなさんはどのようにインテリアに取り入れているのでしょうか…



広々としたフローリング床のあるお部屋といえばやっぱりこれ、ルンバ。一生懸命お掃除するその姿を愛でる人もいっぱい。



コーヒーメーカーも今やスマート家電。見た目もすっきり、モダンなお部屋のトーンに馴染みます。



スマート照明。声で灯りを点けられます。白を基調としたお部屋と家電の白が未来的だけど、ほどよく木製品の暖かみも。



アイリスオーヤマ製の「サーキュレーターアイ」近未来的でもあり、レトロでもあるコロんとした形は色々なものに馴染む扇風機。



スマート加湿器。シンプルな形で、どんなお部屋にも馴染みます。



バルムーダのスマートスピーカーは、どこに置いてもキマっちゃう。

## 電化製品を買い換えずに“スマートホーム”化も。

間接照明、加湿器、サーキュレーターなど、今お使いの家電を「スマートWi-Fiプラグ」に差し込むだけで、スマホアプリでの遠隔操作や音声操作が可能になるというグッズも。アプリで設定を済ませれば、夜になると加湿を始めたたり、エアコンをオンにすると同時にサーキュレーターを起動させたりといった使い方ができます。





## 経験者500人に聞いた！設備の満足度ランキング

自分たちの暮らしに合った設備を選んでいるかどうか？先輩500人が「とても満足」と答えたものをランキングでご紹介。実際に使ったからこそわかる、リアルな口コミを参考に我が家にピッタリのものを探ってみましょう。

### 第1位

#### 対面キッチン（満足度67%）

料理をしながら家族と会話ができたり、テレビを見たりすることができる。  
リビングとの一体感があり開放感も高い。

対面キッチンにしたら調理しながら部屋を見渡せるようになり、小さな子どもの様子わかるのがうれしい。泣き出した時もすぐに駆けつけられます。（男性／36歳）

テレビを見たり、夫と会話したりしながら料理できるのが楽しいです。同じ空間にいるから片付けも孤独感を感じず、家族と過ごす時間が増えました。（女性／60歳）

以前は壁付けキッチンで別の部屋で料理をしていたけど、リビング一体の対面キッチンにしてから配膳がすごくラクに。家族も手伝いやすいです。（女性／55歳）

壁付けから対面キッチンにしたら、リビングに光が入るようになり空間が明るくなりました。手元も見やすくなったので料理もしやすく一石二鳥。（女性／65歳）



※画像は弊社商品の一例です。

### 第2位

#### 部屋を広くした（満足度59%）

壁や廊下をなくして部屋を拡大  
開放感のあるスムーズな動線に

個室をなくして広いLDKにしたら家族が自然と集まるように。読書をしたり、PCをしたりと、各自が自由に過ごせてだんらんの時間が増えました。（男性／44歳）

リビングを広くしてコーナーに机とイスを設置。  
PC作業をしたり、物を書いたりできるように。リモートワークが始まって予想以上に大活躍！（女性／31歳）



### 第3位

#### 大きな玄関収納（満足度55%） 玄関に大型収納をつくり外で使う物もすっきり収める

♥ 玄関収納を大きくしたので、家族全員の靴だけでなく、普段着のコート類やレインウェア、ペットの散歩用品なども収納できるのがうれしい。（男性／40歳） ♥ 以前は収納しきれない靴を部屋の中の棚に収めていましたが、玄関収納を大きくしたことで全て収めることが可能に。居室内の棚を撤去できました。（男性／37歳） ♥ 靴が多いので玄関に箱を置いて並べていましたが見た目が残念……。そこで壁面収納にしてお気に入りのスニーカーを飾ったら、来客の反応も上々です。（女性／49歳）

#### 第4位 大きな衣類収納（満足度51%） 大型クロゼットを設置 家族の衣類をまとめてイン

#### 第5位 インナーテラス（満足度49%） 外につながる半屋外空間 多彩な用途で使用できる

※弊社商品スマートハウスの仕様上、インナーテラスは設備にございませんm(\_ \_)m

ランキングおよび口コミ：過去2年以内にプラン変更やキッチン・トイレ・バスのリフォームを行った、500人を対象にWEBアンケート調査（2020年6月実施）。40人以上が採用したプラン変更のリフォームに関して「とても満足」、50人以上が採用した設備に関して「とても満足」と答えた割合が多い順にランキング（リクルート住まいカンパニー調べ 調査協力/ディーアンドエム）

# 秋色♪色々キノコ&パンプキンミートパイ



食欲の秋に相応しい温か大皿メニュー♪おもてなし・パーティで大活躍♪  
カボチャの甘い季節にキノコたっぷり挽き肉で栄養満点◎



## 材料 (4人分)

冷凍パイシート(使う10分前に解凍)	2枚分
卵黄(パイの表面用、無くてもOK)	1個分
牛豚挽き肉	300-400g
かぼちゃ	中〜大 1/4個
キノコ	
(今回はエリンギ・白シメジ・えのき、食べやすい大きさに)	
2〜3種類	1/2パックずつなど
玉ねぎ(みじん切り)	大 1/2個分
にんにく(みじん切り)	1片
白ワイン(お好きなお酒)	大 1〜2
牛乳	50cc
ナツメグ・パプリカパウダー	少量〜小 1/2
ローズマリー・イタリアンハーブ	適量

## 作り方

1 具材カット例♪カボチャは皮ごとレンジ600wで数分加熱(or 茹で野菜機能)→フォークで粗く潰し柔らかくする。



2<パイ生地>パイシート1枚目を2mmの厚さに伸ばし、大皿底に敷きフォークで穴を開け220℃予熱オーブンで空焼きしておく。

3 オリーブオイル & ニンニクをフライパンに熱し、中火でオニオンを炒め、色が透き通ったら挽き肉キノコを加える。



4 挽き肉の色が変わったら弱火にし、酒ミルクを加え煮込む。塩ペッパー・ハーブで味付け。潰したカボチャを加え軽く混ぜ合わせる。

5 パイ2枚目は大皿大に伸ばし、ナイフで1-2cm幅にカットする。まず周り四辺囲う→交互に網掛け。卵黄を刷毛で塗る。



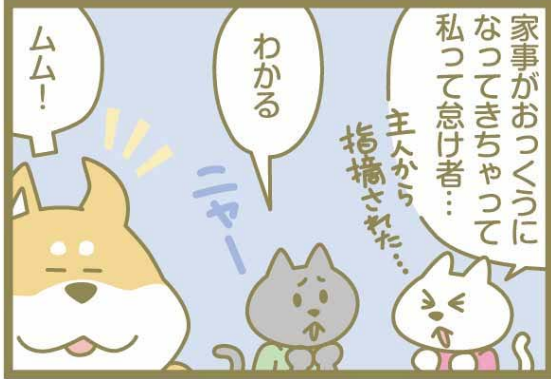
6 ハーブを更に乗せ、220℃予熱オーブンで約15分焼き上げる。表面に焼き色が付けば完成〜♡

サクサクホクホク♪



# 理由は意外と別のこと

シバヒカルがゆく!



## あなたの設定パスワード(暗証)大丈夫?

インターネットを使って生活が便利に、お得に、手早くなってきた近年。その反面、銀行口座に不正アクセスされ預金引き出しなど、生活が便利になってきたことに比例して犯罪が年々増加しています。あらためて、ネット被害と対策について焦点を合わせてみます。

### 要注意! 不正アクセスの被害とは

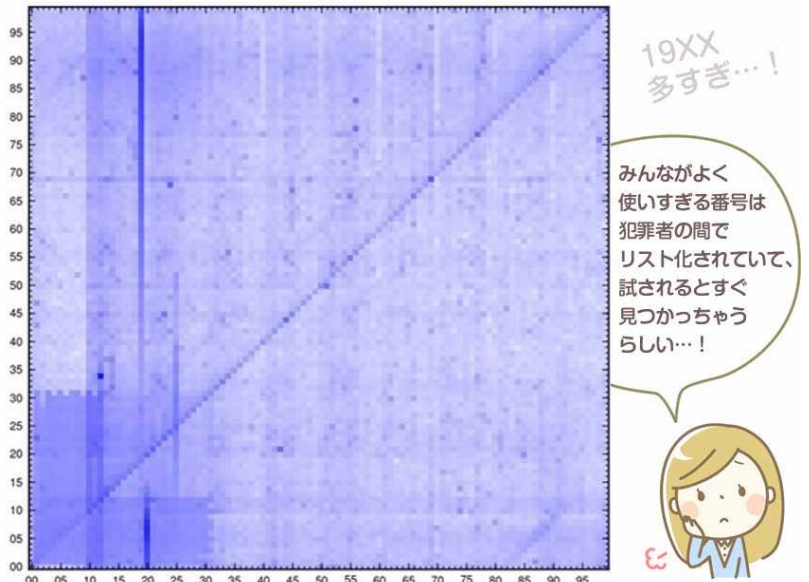
- ① SNSが乗っ取られる
- ② 機密データ、個人情報が流出する
- ③ 通販サイトで勝手に商品を購入される
- ④ 貯めていたポイントが消える
- ⑤ 不正送金され預金を失う
- ⑥ 情報を使われてさらなる攻撃のための踏み台、加害者にされる

### 不正アクセスへの対策は?

- ① OSや各ソフト(アプリ)のアップデートを行い最新の情報に保つ
- ② パスワードは複雑なものにしておく
- ③ 二段階認証、二要素認証(ワンタイムパスワードや乱数表など)が可能な場合は設定しておく
- ④ セキュリティソフトを導入する

### 最低限でも、パスワード(暗証)をしっかり対策

パスワードをや誕生日や電話番号など、安易なものにしてはいないでしょうか? 犯罪者は個人情報から推測し、パスワードを試行して攻撃してきます。下の表では、**ヨコ軸が最初の2ケタ**、**タテ軸が後ろの2ケタ**の並びで、色が濃いほどよく一般的に使用されているので狙われやすい番号とされています。表からは、みんなが西暦を使用しがちなことがよくわかります。



## 発行店 情報