

ほんわか、あったかい暮らし

honoka ほのか

2026.WINTER

TAKE
FREE



リニエ
の
イエ

rinie no ie



家族みんなで選んでつくる。

Rinie
picka
リニエ・ピッカ

「好き」を見つけて選んでつくる、セミオーダー住宅『Rinie Picka』のお家。今、人気の平屋の住まいです。

大容量の収納を家の中央に配置し、その周囲をぐるりと回遊できる間取りを採用。お子様がのびのびと遊びまわり、家事動線もスムーズな住まいになりました。

室内から直接アクセスできるウッドデッキは、アウトドアリビングとして活用できます。休日はBBQを楽しんだり、プールを出したりと、家族で過ごす特別な時間に。

また、季節ごとの衣替えや洋服の整理も一括で管理できるため、忙しい朝の身支度もスムーズになり、時間の節約にもつながります。



薪ストーブ体験レポート!

贅沢な暖かさが日常になる日



2025年11月29日(土)は、家づくりのプロ「Rinie」と、薪ストーブのプロ「アリュメール」がタッグを組んだ、特別な薪ストーブ体感イベントが開催されました!

「薪ストーブって憧れるけど、実際どうなんだろう?」そんな疑問を持つ方々にご参加いただき、薪ストーブの魅力と、それがもたらす贅沢な暮らしを五感で感じていただく一日となりました。

体験!知る!薪ストーブの奥深さ

薪割り体験会

次は、薪の準備を体感!斧を使った本格的な薪割り、機械を使った最新の薪割り機、お子様が安全に楽しめる薪割り台、様々な道具に触れていた
だき、薪を割る音や感触、そして家族みんなで作業する楽しさを体験して
いただきました。



初めての火入れ体験

薪ストーブの醍醐味といえば、「火入れ」。ご来場者の方には、火入れのポイントを詳しく説明させていただきながら、薪組みから火付けまで、ご自身の手で体験していただきました。炎が立ち上る瞬間は、感動と達成感でいっぱい!薪ストーブが、ただの暖房器具ではない、生きている存在であることを実感できます。



絶品!薪ストーブクッキングと試食会

薪ストーブの遠赤外線効果は、料理を格別に美味しく仕上げてくれます。人気のピザづくり! 生地に具材を乗せたら、専用の薪ストーブへ。焼き上がったピザは、トロトロのチーズと香ばしい香りがたまらない絶品!「これが家でできるなんて!」と、感動の声が上がりました。専用の器具で作るポップコーン、網焼きの焼きおにぎり、そして、こんがり焼いたマシュマロをビスケットとチョコで挟む甘トロのスマア!じっくり時間をかけて薪で焼いた焼き芋は、とろけるように甘く、ほくほくで、まさに「ごちそう」でした。



ご来場者の皆さんも大喜びで、薪ストーブがもたらす非日常の楽しさを心ゆくまで満喫されました。薪ストーブは、寒い日を暖かく過ごすだけでなく、家族や友人を招いて美味しい笑顔があふれる時間を作り出してくれる、素敵な存在なのです。

相談会のお知らせ

2月8日(土)「薪ストーブのある暮らし相談会」開催決定!

薪ストーブのある暮らしは、こんな素敵な非日常の体験を、毎日味わえる贅沢な日常にしてくれます。そんな夢を現実になりたい方へ、貴重な機会をご用意しました! 新しくお家づくりをお考えで、薪ストーブを入れたい方、今のお家に薪ストーブを設置したいとお考えの方。室内で薪ストーブの優しい暖かさを体感しながら、建築のプロと薪ストーブのプロが、あなたの理想の暮らしのお話をお聞きます。「憧れ」を「現実」にするためのお手伝いをさせていただきます。ぜひ、この機会にご来場ください!

詳細が決まりましたら、公式ホームページ、Instagram、公式LINE、Facebookにて改めてお知らせいたします。どうぞお楽しみに!



イベントページ



公式LINE登録



【企画協力会社】

薪ストーブ専門店アリュメール鶴ヶ島店

住所：埼玉県鶴ヶ島市高倉1241-9

営業時間：10時～18時 定休日：水曜

TEL：049-237-7789

Instagram



ALLUMER_TSURUGASHIMA



お家でカンタンレシピ

豚バラと長ネギの わさびピザ

材料 (4人分)

餃子の皮(大)	8枚
練りわさび	大さじ 1
マヨネーズ	大さじ1強
豚バラ肉	8枚
長ネギ	1/2本
とろけるチーズ	適量
刻み海苔	適量
塩・コショウ	少々

作り方

- 1 長ネギは斜めにうす切りにする。豚バラ肉は 5 cm に切り、塩コショウしてフライパンで油をひかずに炒める。
- 2 マヨネーズと練りわさびを合わせ、餃子の皮に塗り、炒めた豚バラ肉と長ネギを乗せて上からとろけるチーズをかけ、トースターで焦げ色がつくまで焼く。
- 3 焼き上がったら、刻み海苔をのせる。
お好みで七味唐辛子をふる。



旬のフルーツや野菜で 「スムージー」を作ろう!

今月のスムージー

バナナ

自宅で簡単に作れる、おいしくてヘルシーなスムージー。好みのフルーツや野菜をカットし、水分を加えてミキサーにかければできあがり。食材を凍らせたり、氷を加えたりするとフローズドリンクのように楽しむことができます。



皮をむくだけで食べやすく、1年中手に入るバナナ。甘くとろみのある味わいが特徴で、スムージーのレシピにも多く登場する定番のフルーツです。

● バナナの栄養や効能は?

皮の表面に“シュガースポット”と呼ばれる斑点が出るまで完熟させるのがポイント。食物繊維のほか、カリウムやマグネシウム、ポリフェノールやビタミンB群を含み、腸内環境の改善、むくみや生活習慣病の予防などに効果があるといわれています。

● バナナを使ったおすすめスムージー

冬が旬の小松菜と一緒にミキサーへ。水のかわりに牛乳や豆乳を使ってもおいしくできます。冬は鍋で温めてホットスムージーもおすすめ。朝食にもピッタリです。