

# DANRAN

家族だんらんが絆を深める、  
夢のリビング計画。





# リビングが、

# わが家の主役です。

家は家族が共に成長する場所だから、家族の絆が深まる空間をつくりたい。それなら、リビングを主役に考えてみてはいかがでしょう。

たとえば、リビングを真ん中にレイアウトして、玄関からプライベートルームへ移動するときみんなが必ずリビングを通るようにしたり。大きなスクリーンを設置してホームシアターにしたり。おしりに根が生えそうなふかふかのソファを置いたり。あるいは、子どもたちが自由に遊べるよう、あまりモノを置かず、大広間のような空間を楽しんだり。

「ただいま」「おかえり」「あのね、おかあさん」「おとうさん、サッカーはじまるよ」。気がつくと、そこにはいつも家族の笑顔がある。居心地のいいリビングは、まるで大黒柱のように、いつまでも家族の幸せを支えてくれることでしょう。

またリビングは、ホームパーティーにも大活躍。はじめての方も自然にくつろげる空間ができれば、いつものお友だちはもちろん、新しくご近所になった方とも素敵な交流が持てそうですね。家族それぞれ、どんな風にだんらんを楽しみたいか。まずは思い思いに暮らしの夢を描くところから。ABCハウジングで、夢の下絵を見つけてください。



# 人に、風に、光に ストレスのない動線を取る。

**動線と障害物を減らし、開放感あふれる空間を確保。**  
心の底からくつろげる空間をつくるために、まず考えたいのが家族の動線。動線とは、家の中で家族が行き来する軌跡のこと。リビングへ行くのに廊下を通ったり、階段を上ったりすると動線が増え、ストレスも増えます。また、光や風を遮るレイアウトも、くつろぎ度を下げる減点ポイント。リビングはなるべくダイニングや居室と隣接させ、光や風が行き渡るよう、壁や仕切りを減らして開放的な空間を確保するのがベターです。



名張:積水ハウス



名張:ダイワハウス



千里:パナホーム



千里:ミサワホーム

キッチンから、子どもの様子が見られると安心。

**オープンキッチンで、会話を演出。**  
料理中も家族との会話を楽しみたい。その願い、オープンキッチンで叶えましょう。リビングに向かってシンクやガス台を設ければ、対面率もアップ。小さなお子さんがいるご家庭は、料理している間も子どもたちに目

が行き届くので安心ですね。ときには、ダンナ様や子どもたちがキッチンにやってきて、みんなで料理！なんて展開も。リビング+αの広がり、だんなの形もいろいろです。



千里:東進ホームズ



キッチンからリビングを一望。  
料理しながら、家族だんらん。



家族で見れば、感動も大きい。  
お気に入りの作品をロードショー。

映画やスポーツが好きなご家族は、リビングにスクリーンを設置したり、薄型テレビを置いてホームシアターに。開演時間は家族の自由。忙しくて見逃した映画も、映画館の臨場感そのままに楽しめます。映画鑑賞会やスポーツ観戦など、友人を招く機会も増え、「友だちの輪」もぐんと広がりますね。



千里:三洋ホームズ



明石:ウィザースホーム

ゆったりリビングに、  
念願のホームシアター開館。

# お茶を飲みながら、深呼吸。 ガーデンリビングへようこそ。

## 四季折々の庭が、リビングのインテリア。

二戸建ての魅力は、なんといっても自分の庭が持てること！どうせなら、リビングと庭の段差を小さくし、開口部を広く取って一体感のある空間を演出してはどうでしょう。お客さまにもゆったりくつろいでもらえるし、すぐに庭に出られるから手入れするにも便利。子どもたちも進んでお手伝いしてくれるかも！

小さい頃から土とふれあう暮らしは、子どもたちの心にも素敵な種を蒔いてくれそうですね。



久御山:ダイワハウス



河内長野:旭化成ヘーベルハウス



明石:住友不動産

# 例えば、ミニ・コンサート。 リビングでの愉しみが、 また、広がります。

趣味のスペースも、家族を感じる距離感で。

子どもたちの習い事、おかあさんやおとうさんの趣味。練習にも、お披露目にも、やっぱりリビングがお似合いです。おじいちゃんやおばあちゃん、お友だちも呼んで、フロアリングでピアノの発表会。それともリビングに畳の間を設けて、おとうさんは

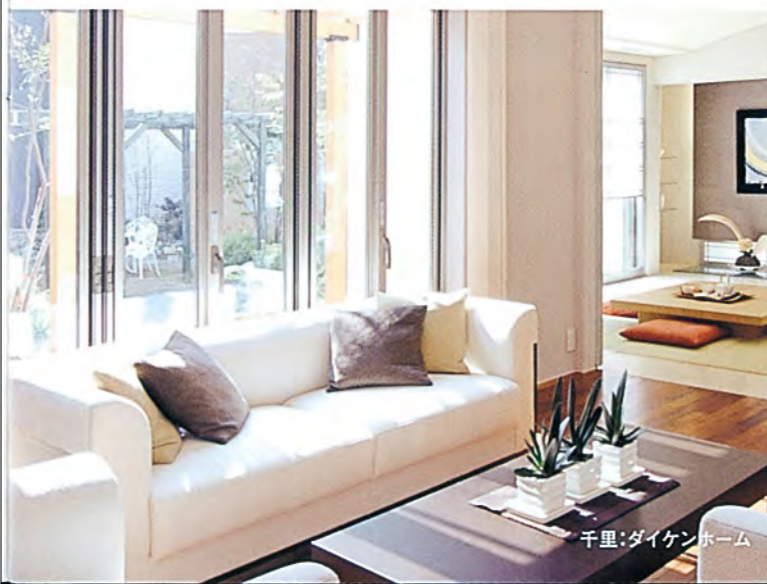
将棋？おかあさんはお茶にお華にお琴など。家族のぬくもりがそばにあるほど、自分の時間も深まってくようです。



千里:ヤマヒサ



明石:三井ホーム



千里:ダイケンホーム

夢のリビングが現実になったら...

# Let's have a Party!

## Recipie

テーブルが華やかに!  
憧れのパエリアに挑戦



(2~3人分) 米2カップ、鶏もも肉40g、エビ、イカ、ムール貝などお好みで適量、ピーマン(赤、緑、黄色)2個分、トマト1個、ニンニク1片、オリーブオイル、サフラン、塩、コショウ、白ワイン、ローリエ、水2.5カップ、ブイヨン、レモン

①米を洗って水気を取り、鶏・イカ・ピーマンを切っておく。サフランは、1/2カップのお湯の中に浸し、濃いオレンジ色が出るまで置いておく。

②パエリア鍋、もしくは深いフライパンを強火にかけ、オリーブオイルをたっぷりめに入れて、塩コショウした鶏肉を炒める。焼き色が付いたら白ワインを少し入れフランベして別の皿に肉汁ごと移す。

③オリーブオイルを入れて、つぶしたニンニクを炒め、ムール貝を殻ごと火にかけて別皿に移す。

④③と同様にエビ、イカ、野菜、トマトを炒め、ここに米、別皿に移した材料を煮汁ごと入れ、サフランを混ぜる。ブイヨンスープは、普通に炊く時の1割ほど少な目にする。

⑤アルミホイルをかぶせ、沸騰するまで強火で、沸騰したら弱火にして炊きこみ、水分が無くなってきたら少しむらし、レモンを搾ってできあがり!

みんなでフウフウ、ワイワイ。  
チーズフォンデュで盛り上がる!



(2~3人分) エメンタールとグリュイエールそれぞれ100~150g、白ワイン60~90cc、ニンニク1片、コーンスターチまたは片栗粉少々、パン

①パンを一口大に切っておく。

②チーズの硬い外皮は取り、1cm角ぐらいに細かく切ってコーンスターチをまぶす。

③お好みで、鍋の底に半分に切ったんにくをこすりつけ、香りをつける。

④白ワインを入れ、弱火にかけてアルコール分をとばす。

⑤弱火のままで、②に③を少しずつ入れ、時計回りによくかき混ぜながら溶かす。

⑥パンを⑤にからめていただく。

【カマンベールチーズでそのままフォンデュ!】  
カマンベールチーズを丸ごとレンジで1~2分加熱するだけ! クラッカーや野菜スティックでチーズをすくっていただきます。

子どもたちと一緒に!  
簡単クッキーを手作り。



(約30枚分) バター90g、塩ひとつまみ、砂糖70g、卵黄2個分、薄力粉110g

①バターは室温に置き、薄力粉は、ふるっておく。

②バターを木ベラでやわらかくする。固すぎる時は、溶けてしまわないよう注意しながら、人肌のお湯で湯煎してやわらかくする。

③塩をひとつまみ加えて、泡立て器ですり混ぜ、クリーム状にします。

④砂糖を2回に分けて加え、混ぜ合わせる。

⑤卵黄を1個ずつ加え、混ぜ合わせる。

⑥薄力粉を加えて、木ベラで全体になじむように混ぜ合わせる。

⑦天板にオーブンシートを敷き、生地をスプーンですくって、間隔をおきながら、ひと盛りずつのせ、180°のオーブンで約13分焼く。

【子どもたちで自由にデザイン!】  
生地を用意しておいて、集まった子どもたちに成形してもらおうのもアイデア。粘土細工感覚でつくれるから、盛り上がること間違いなし!

## Party decoration & Recipie

おとうさんのこだわり、おかあさんの夢、子どもたちの願い...。  
みんなの想いを詰め込んで、いよいよ、お気に入りのリビングが完成!  
新しい生活にも慣れたら、友だちやご両親、  
ご近所の方を呼んでパーティを開きませんか?  
家族同士で集まれば、子どもたちの友だちづくりにもってこい!  
簡単!でもちょっと驚きがある。  
そんなパーティアイデアをご紹介します。



## Decoration

ウェルカムボードや  
ランチョンマットを手作りしてみよう!

子どもたちが描いたメッセージや家族の絵をボードに貼り、周囲を折り紙やリボンで飾ってウェルカムボードに。ランチョンマットや箸置きを手作り。準備の時間も、楽しいだらんになりそうですね。



## 照明にもひと工夫!

キャンドルをともしてみる、いつもの照明を色とりどりのカラーセロファンで覆い、傘がわりにしてパーティ仕様に变身させてみる...。など、照明に凝ってみても、いつもと違うリビングの演出が楽しめそう。

