

住まいのお役立ち情報

ちょっと耳より.com

先進的窓リノベ
事業補助金
使ってみた!!

万一に備える
非常食の上手なストック法



健康一番の家モデルハウス

季節の 体感見学会 春

2023 4/ 1 SAT - 6/ 18 SUN

会 場 萩市椿東401-10
時 間 10:00~17:00



季節の体感見学会とは?

一乗建設が誇る高性能住宅『健康一番の家』の性能を季節ごとの特徴に合わせて詳しく紹介し、ご来場下さったお客様に一般的な住宅との大きな違いを体感して頂くための予約制オープンハウスです。

「春」の体感 3つのポイント

- ① 花粉・黄砂・PM2.5までシャットアウト
- ② カビ・ダニを寄せ付けないカラッと空間
- ③ 気にしない、気にならない騒音問題

来場者特典

モデルハウス宿泊無料券プレゼント!

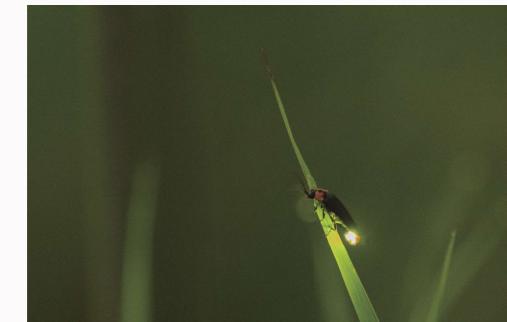
宿泊だからこそ体感できることがたくさんあります。花粉の季節、室内干しでもカラリと乾く快適さ。アレルギーによる寝苦しさから解放された睡眠。どうぞじっくりと違いを感じてみて下さい。



お問合せ先 ☎ 0838-25-9484
<https://ichijou-ken.com/>

INFORMATION

ホタルまつりinやまだ



2023年 6月上旬予定

場 所 萩市山田1区
天神橋付近 お祭り広場
連絡先 ホタルまつりinやまだ実行委員会
片岡 電話 090-1683-8468

ひとつ、またひとつと明滅するホタルを観賞してみて下さい。

農村風景が広がる萩市山田地区で行われる恒例のホタルまつりです。

会場では、地元農産物の直売コーナーや生ビール、焼き鳥などの屋台が出るほか、近隣の保存会による神楽舞の競演などの催しがあります。



発 行 有限会社一乗建設
山口県萩市大字椿東401-10
TEL 0838-25-9484



万
一
に
備
え
る

非
常
食
の
上
手
な
ス
ト
ッ
ク
法

防災意識が高まり、日ごろから万一に備えて準備をしているという方も多いのではないでしょうか。最近では避難所ではなく、在宅避難を選択するケースも増えているので、自宅に備えがあると安心です。ただ、困るのが収納の方法。上手にストックするアイデアを紹介します。

非常食は最低でも3日分、できれば1週間分備蓄することが望ましいです。家族の人数分を用意するとなると収納場所に困りますが、普段使う物ではないとはいっても、さという時にすぐに取り出せないようでは意味がありません。棚や納戸、押入など、収納の手前のほうに場所を確保しましょう。お勧めなのが、旅行用のスーツケースの中。頑丈なので保管に最適で、キャスターも付いているので出し入れがしやすいといふメリットがあります。備蓄している食料

窓の高断熱化リフォームで 最 200 万円

先進的窓リノベ事業補助金 使ってみた！！

窓の断熱リフォームに特化した補助金。
Uw値1.9以下の高断熱窓にすることで、例えば内窓1窓で69,000円(窓面積2.8m²以上の場合)というこれまでにない補助額獲得が可能です。

今話題の補助金制度、先進的窓リノベ事業（環境省）。	
簡単に言えば、窓の性能を高め、冷暖房効率をあげ、工事費をしましよう。工事費を補助しますよって制度です。	例 LDKに内窓を設置して冷暖房効率を上げたい。冬の寒さを解消したい。
先月号にも記載させて頂きましたが、今は実施編となります。	回は実施編となります。
合計 ¥250,000 (工事費含む)	見積り

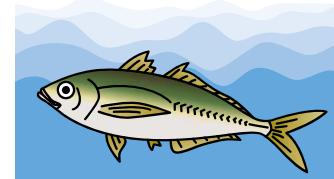
- ・引違い窓 W1650*H2000 (大)
- ・引違い窓 W1650*H700 (中)
- ・引違い窓 W1650*H700 (中)

※部屋の全ての窓に施工。

補助金計算	
・引違い窓 (大)	¥69,000
・引違い窓 (中)	¥46,000
・引違い窓 (中)	¥46,000
合計	¥161,000 値引き
￥89,000 (税別)	総工事費

かなりお得です！補助金事前申請には、ところに貼つておけば、期限切れなどの心配もありません。

また、非常食だけを1週間分備蓄するのも大変なので、日常的にストックしている貯蔵期限の長い食品を非常食の一部として考えるとよいでしょう。1人分ずつポリ袋に入れて湯せん調理するという調理法が注目されていて、カセットコンロを常備していれば停電時でも温かい食事が食べられると、さまざまなレシピが考案されています。ポリ袋に米を入れて湯せんで炊いたり、具材と一緒に湯せんしてパスタを作ることも可能です。日常的に食べている物であれば、非常食と違つて安心感も生まれます。非常時にはインターネットで検索できない可能性もありますので、ぜひ一度試して調理法をマスターしておきましょう。



料理 アジの刺身

アジの刺身と、ヒラメ・トロ・ヒラマサの刺身です。仕入状況にもありますが、店主お任せの刺身の盛り合わせも可能です。

アジは、刺身や塩焼きでも提供しています。



アジは、アジ科アジ亜科に含まれる魚の総称で、日本ではその中の一種マアジを差すことが多いのですが、他にも多くの種類があり、体側の側線上に鋭い突起をもつ稜鱗（りょうりん）が発達することでアジ科の他の亜科と区別されています。稜鱗は、日本では「ゼンゴ」「ゼイゴ」という俗称で呼ばれることが多く、学術的には楯状鱗と呼ばれることがあるそうです。種類によって稜鱗の並ぶ長さや幅は異なり、同定の手がかりになっており、全長が15cm程のミヤカミヒラアジから150cm以上になるロウニンアジまで種類によって異なります。

日本語の「アジ」は味が良い事に由来すると言われていますが、この由来には諸説あるそうです。



監修 寿司一清