



〒400-0411  
山梨県南アルプス市  
西南湖264

本社 **0120-822-224**

**ナカゴミ建設**



〒409-3867  
山梨県中巨摩郡  
昭和町清水新居1048

昭和店 **0120-054-455**

**株式会社 ナカゴミ建設**



空気がきれい **涼温な家**

No.73



株式会社 **ナカゴミ建設**

2021年4月発行

**今月の施工事例**

**温泉施設の下駄箱改修工事**

**施工前**



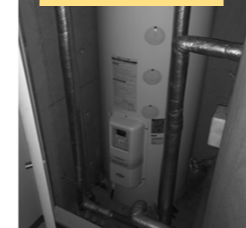
**施工後**



下駄箱の改修を行い、今までオープンでしたが、安心してご利用いただけるように個別の鍵付きにしました。

**マンション改修工事(甲府市) 明るい空間**

**施工前**



**施工後**



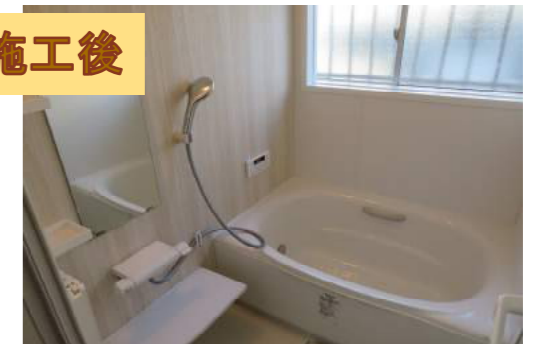
工事内容：キッチン・給湯器取替え・和室を洋室へ

**浴室改修工事(T様邸 韮崎市) ゆったりとした癒しの空間**

**施工前**



**施工後**



工事内容：既存タイルお風呂をユニットバスへ  
あったか浴室で掃除もラクラク♪

情報発信してます! **株式会社 ナカゴミ建設** のフォローお願いします!

**ナカゴミ建設**  
ホームページ



ナカゴミ建設  
涼温な家  
LIXIL  
リフォーム  
ショップ  
ナカゴミ建設

**LINE**  
はじめました。



ナカゴミ建設  
涼温な家  
LIXIL  
リフォーム  
ショップ  
ナカゴミ建設

**Instagram**



ナカゴミ建設  
涼温な家  
LIXIL  
リフォーム  
ショップ  
ナカゴミ建設

**twitter**



ナカゴミ建設  
涼温な家  
LIXIL  
リフォーム  
ショップ  
ナカゴミ建設



YouTubeにて商品の紹介動画公開中

<https://www.youtube.com/channel/UC06w6nTLYmsp4adn33CMhYA>

**グリーン住宅  
ポイント制度**

2020/12/15～2021/10/31

新築、最大**100万**ポイント

リフォーム、最大**30万**ポイント

若者・子育て世帯が

リフォームで、最大**60万**ポイント

詳細は当店まで

お問い合わせください♪

**グリーン住宅ポイント制度の概要**

別添1

1 制度の目的・趣意  
高い省エネ性能を有する住宅を取得する者等に対して、商品と施工とを交換できるポイントを発行することにより、グリーン社会の実現および地域における民間主導の好循環の実現等に資する住宅投資を喚起し、新型コロナウイルス感染症の影響により落ち込んだ経済の回復を図る。

2 ポイントの発行  
令和2年12月15日(閣議決定日)から令和3年10月31日までに契約を締結した一定の省エネ性能を有する住宅の新築(特家・買貸)、一定のリフォームや既存住宅の購入が対象

対象住宅	発行ポイント	特約の優待*
① 高い省エネ性能を有する住宅 (認定省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅)	40万円/戸	100万円/戸
② 省エネ基準1.2倍相当以上の住宅 (認定省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅、認定優良省エネ住宅)	30万円/戸	60万円/戸

既存住宅の購入(特家)

対象住宅	発行ポイント
① 認定省エネ住宅	30万円/戸
② 認定優良省エネ住宅	40万円/戸
③ 認定省エネ住宅が対象となる住宅	15万円/戸

住宅の新築(買貸)

対象住宅	発行ポイント
① 高い省エネ性能を有する(買貸住宅のプランナー基準に適合)全ての住戸の床面積が40㎡以上の買貸住宅	10万円/戸

3 ポイントの交換対象商品等  
\*「新たな日常」、「環境」、「安全・安心」、「健康長寿・高齢者対応」、「子育て支援、働き方改革」、「地域振興」に資する商品  
\*「新たな日常」、「テクノロジーや健康増進」及び「防災」に対応した追加工事  
※住宅の新築(買貸)は追加工事あり

**お家のお悩みご相談下さい**

- ・間取りの変更・キッチン、お風呂、トイレ、洗面化粧台など水廻りの取替
- ・手摺の取付・ドアの取手の取替・天井、壁、床、の新装
- ・サッシ、網戸、ガラス工事・外壁、屋根の塗装
- ・ベランダの防水工事、カーポート、フェンス、ウッドデッキ、物置・FRSの施工



## Health

## 季節湯を楽しみましょう



### 桜湯のつくりかた

- ①桜の樹皮を剥いで刻み、天日干して乾燥させます。
- ②乾燥させた樹皮をお茶パック用などの袋に入れ、鍋で水から10~20分煮出します。
- ③煮汁と袋を浴槽に入れます。

### 4月、5月の季節湯の良いところ

4月の季節湯「桜湯」は桜の樹皮を使いますが、フラボノイドが含まれ、あせもなど、肌トラブルに良いと言われています。やわらかな香りは、リラックス効果もありますね。5月の季節湯「菖蒲湯」は、アヤメ科の花菖蒲とは違い、サトイモ科の菖蒲の葉を使います。菖蒲の根に血行促進や疲労回復に良いとされる成分が多く含まれているそうです。

季節が移ろうこの時期、お風呂でリラックスして体調を整えたいですね。そこで、お風呂で季節感を楽しむ、日本に昔からあるお風呂文化「季節湯」を取り入れませんか？ここでは、4月と5月を紹介します。

### ●4月は桜湯

桜湯は、桜の樹皮を使います。江戸時代に、中国の漢方を参考につくられ、お肌を健やかに保つのに良いと言われています。

### ●5月は菖蒲湯

さわやかな香りが特徴の菖蒲の葉。この香りが邪気を払うと言われています。端午の節句が近づくと、スーパーなどでも見られますね。

端午の節句には、男の子の健やかな成長を願うために、頭に菖蒲の葉を巻いて入る風習もありますね



菖蒲は「勝負」、武道・武勇を重んじる「尚武」に通じるとも言われています。


※お肌に合うか心配な方は、お風呂の湯をコットンなどにしめらせ、腕の内側などに数分貼るなどしてご確認ください。  
※入浴時に刺激などを感じる場合は、すぐに洗い流してください。

市販の入浴剤を楽しむのも良いですね!




### 菖蒲湯のつくりかた

スーパーなどで見られる菖蒲の葉を、そのまま浴槽に入れても良いですし、長すぎる場合は、2つか3つに折って不織布の袋などに入れても良いです。



4月と言えば、新年度のはじまりですね☆  
入社式や入学式など新しい場所での生活をスタートさせる方も多いと思います!!  
そんな4月をぜひ楽しく過ごしてくださいね☆



佐野店長

## 住まいの事ならなんでもお任せください!!

リフォームなどの改修工事は決して安いものではないですが、各部の劣化を放置すると大掛かりな工事(補修・復旧)が必要となり、現状よりも高額な工事代金となってしまいう場合もあります。早めの対処や定期的なメンテナンスをお勧めいたします。ナカゴミ建設では現場調査をして現在の状況と必要工事をご提案・ご説明させていただきます。



## 快適Life

おうちにあるさまざまなデッドスペースを活用してみませんか？100円ショップやホームセンター、インターネットで手に入るアイテムを使ったアイデアを紹介します。

### ■ キッチン収納扉裏

扉と収納スペースとの間にあるすき間を活かして、さまざまなモノがしまえます。



粘着テープ付きのフックを設置し、ワイヤーネットを引っかけてワイヤーネット専用のカゴを設置すれば、ラップやアルミホイル、調味料などを収納できます。

### ■ ソファ下

板にキャスターを設置し、手前に取っ手を付ければ、出し入れしやすい収納アイテムの出来上がり！雑誌などをしまえます。



専用のラックはインターネットなどで購入できます

### ■ クローゼット&押し入れ内部の脇

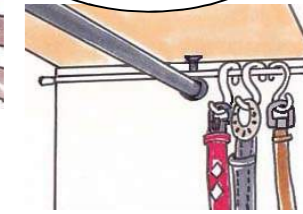
突っ張り棒を使えば、バッグやベルトが掛けられます。



わずかな幅の壁に突っ張り棒を渡し、S字フックでバッグを収納♪

### ■ テレビ裏

テレビ裏も立派なデッドスペース。強力両面テープを使ったり、専用のラックを使えば、生活感のあるモノを隠しながら収納できます。



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

## かんたんレシピ

## えびとしらすのかき揚げ

教えてくれた人…尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

エビのぷりっとした食感と甘みにさわやかなクレソンの香りがマッチ♪ 春らしいメニューです。



- ①えびは背ワタを取り、殻をむく。玉ねぎは薄切りにし、クレソンは粗切りにする。
- ②マヨネーズに水を加えて混ぜ、小麦粉を合わせてざっくりと混ぜる。
- ③②に①、しらすを加えて混ぜ4等分し、お玉に乗せて1つずつ170度の揚げ油に静かに入れて揚げる。
- ④お皿に盛りつけ、レモンのくし切りと塩を添える。

※揚げ衣に、卵ではなく、マヨネーズを使うことで、軽い揚げ上がり&食感が楽しめます。  
※油に入れて具が広がったら、素早く寄せましょう。

### 材料

- エビ…小12尾、しらす…30g、玉ねぎ…1/4個、クレソン…1束
- 小麦粉…50g、マヨネーズ…大さじ1、冷水…80ml、揚げ油…適量
- レモンくし切り…2個、塩…適量