



省エネ住宅ポイントが始まりました!



以前あった【住宅エコポイント】に
変わり新しく【省エネ住宅ポイント】が
始まりました!

今回の制度の対象物件は…

- ①エコ住宅の新築 ②エコリフォーム ③完成済購入タイプ

各種条件がありますが、クリア出来れば省エネ住宅ポイントが付与されます。

獲得したポイントは様々な商品やサービス、工事費用に交換・利用できます♪

②のエコリフォームに関しては

- 1、窓の断熱改修…窓の大きさに応じて3,000~20,000ポイント
- 2、外壁、屋根・天井又は床の断熱改修…部位に応じて30,000~120,000ポイント
- 3、設備エコ改修工事(エコ住宅設備の内、3種類以上を設置する工事)
…設備の種類に応じて3,000~24,000ポイント

※1戸あたりの発行ポイント数は、上限300,000ポイント(耐震改修を行う場合、上限450,000ポイント)

※対象物件の条件…

- ・工事契約 平成26年12月27日(閣議決定日)以降
- ・着手、着工 平成26年12月27日(閣議決定日)~平成28年3月31日
- ・工事完了 平成27年2月3日以降

※ポイント発行申請は、予算消化次第締切になります。

これを機会にお家のエコリフォームやエコ住宅の新築など
考えてみては、いかがでしょうか?省エネ住宅ポイント制度の
詳細は、馬渡ホームまでお問い合わせください。



春キャベツで…回鍋肉!

春キャベツを使っておいし〜い♪ 回鍋肉(ホイコーロー)を
作りませんか?豆板醤を抜けばお子様向きにもなります。
本家の回鍋肉とはちょっと違う味かもしれないのですが、
市販の素より、こっちも美味しいですよ!



材料 (3人分)

- ・キャベツ…大きめの葉4~5枚
- ・ピーマン…3個
- ・豚バラ切り落とし…200~300g
- ・片栗粉…1/3カップ
- ・しょうが、にんにく…各1切
- ・サラダ油、ごま油…各大さじ1
- ・下味用(酒大さじ1+しょうゆ小さじ1/2)
- ☆オイスターソース…大さじ1~2
- ☆豆板醤…小さじ1 ☆醤油…小さじ1/2
- ☆味噌…小さじ1 ☆酒、みりん…大さじ1

- ①キャベツとピーマンは手で食べやすい大きさにちぎっておく。豚肉はビニール袋に入れ、酒大さじ1と醤油小さじ1/2をふりよくもんで下味をつける。
☆の合わせ調味料を混ぜ合わせておく。
- ②ビニール袋の豚肉に、片栗粉を一緒に入れてふり混ぜる。このとき切り落とし肉を広げずに、まるまったまま片栗粉をまぶして1つずつ軽くにぎっておく。
※こうすることで、やわらかい固まり肉みたいな、おいしい食感になります!
- ③サラダ油とごま油をフライパンで熱して、白い煙が上がるくらいになったら、みじん切りのしょうがとにんにくをいためる。
香りが出たら、片栗粉をまぶした豚肉を入れて炒める。
- ④キャベツとピーマンを肉の上のにせ、少ししんなりするまでフライパンにふたをして2分くらい蒸し焼きにする。☆の合わせ調味料をかけて、大きく混ぜてなじませる。
お好みで塩コショウで味を調べてできあがり!