ロタケイチホーム 注 住まいる通信・



発行元:有限会社タケイチホーム 岐阜県加茂郡七宗町上麻生 2552-2 TEL:0574-48-1032 FAX:0574-48-1177

vol.147 2021年11月号

大きな荷物を抱えたお年寄りがバスに乗ってきたのに誰も席を譲りません。なぜ?この手のなぞなぞを子どもに出すとオモシロ回答がポンポン飛び出します。片や、頭のかたい大人は四角四面に考えがち。答えは「席がたくさん空いていたから」ですが、たまにはバカバカしいことを考えて頭をやわらかくしてみませんか。

なるほど、家づくりのマメ知識

今月のマメ知識:【税負担が増えるかも・・・】

住宅借入金等特別控除(住宅ローン控除)制度が今の低金利時代に合っていないという指摘があり、政府が見直しを検討しているようです。住宅ローン控除とは、新築など一定規模の住宅を取得しようとその資金を銀行



などから借り入れした際、ローンの借入残高の1%を限度として所得税額から控除を受けられる制度です。しかし今の低金利時代において現行の借入残高に対して1%の所得税が控除されるというのは、時代に合っていないとの見方があるのも事実です。現実的には住宅ローンの金利を1%未満で借りている人も多くいます。そのため支払利息の負担を軽くする制度だったはずが、実のところ支払利息を住宅ローン控除の額が上回る逆ざや現象が起きてしまっているケースもあります。これが

問題視されるようになり「2022年度に見直し」という話も出ています。見直しが行われると実質的に税負担が増える可能性があるため、マイホーム購入のタイミングを慎重に検討していきたいですね。

ちょっと気になるチマタの話

毎月8日は「歯ブラシ交換デー」。「歯とお口のケ ア」製品を展開するライオン株式会社が「月に一 度、歯ブラシを交換する習慣」を推奨し広めるた め、歯(ハ=8)にちなんで記念日として申請し 2017年12月27日に制定されました。とは いえ「月に一度の交換なんて、もったいないよう な」と感じる方も少なくないのでは?ライオンの 実験によれば、毛先が約1割ほど開いた歯ブラシ (1カ月使用相当) は、新しい歯ブラシと比較し て歯垢除去率が 26%も低下し清掃力も2割ほど 減少するそうです。わずかな毛先の開きでも、汚 れを落とす力が格段に弱まっていることが分かり ました。「まだ使えるかな?」と悩んだら、最近で はスマホで毛先を撮影するだけで歯ブラシの状態 を教えてくれる便利なサービスも登場していま す。とりわけ12月はお正月を前に、交換を先送 りにしてしまう方も多いとか。自身の健康のため にも歯ブラシは月に一度、新しくしたいですね。

試してお取り寄せ

【おやき】

具材を小麦粉とそば粉の生地で包んで焼き上げた 長野県の郷土料理です。香ばしく濃厚な味わいの

ねぎみそや、ほくほくの野菜 本来の甘味を堪能できるかぼ ちゃ、名産の野沢菜漬けなど 種類が豊富。おやつや食事用 に備えておきたい一品です。



販売業者:有限会社いろは堂

サイト: https://www.irohado.com/

大めてシンクをこする 大めてシンクをこする が取れ、シンクに傷を が取れ、シンクに傷を が取れ、シンクに傷を たあとにシンクの水滴 たあとにシンクの水滴 たあとにシンクの水滴 が肝心ですね。 が肝心ですね。 知って得する知恵袋



安井 家族だんらん レイマの 健康レシピ

このコーナーでは、簡単に作れて体の中からキレイになれる一品をご紹介いたします。

秋においしくなるさといもですが、食物 繊維が豊富でコレステロールを下げる作



用もあるそうです。ゆでるだけでもおいしいですが、ちょっとひと 工夫してメインのおかずにしてみましょう。

<u>【さといもと明太子のコロッケ】</u>

【材料】2人分

さといも 3個(約240g) 明太子 1/2本(約40g) 万能ねぎ $6 \sim 7 \, \text{本} \, (20 \, \text{g})$ マヨネーズ 大さじ1 叼 1/2個 小さじ4 小麦粉 パン粉 40 g 揚げ油 滴量

【つくり方】

- さといもを湯に入れてやわら かくなるまでゆで、皮をむい てフォークでつぶす
- 2. 皮から抜き出した明太子と小口に切った万能ねぎ、マヨネーズを混ぜて4等分したら、ラップなどで丸めて小麦粉、卵、パン粉の順につける
- 3.180 度に熱した油で、きつね 色になるまで揚げたらできあ がり



今月のあなたの運勢/鑑定:妙慎

本来の行動力がよみが えりチャンスにも恵ま れるようです。周囲と 力を合わせて行動すれ ばさらに吉運アップ! 公私共にとても多忙な 運勢のようです。これ までの成果も表れそう な暗示。この調子でま い進し続けましょう。 良い人脈に恵まれ上昇 気流に乗れる運勢。家 族や周囲に感謝し、謙 虚な姿勢で過ごせばさ らに味方が増えます。 精神的に不安を感じる 時期に入りましたが、 何が起きても焦らずに 解決するよう努めれば 吉に転じるでしょう。

AB型

今月の一度お試しを!:【アビエン マジックグリル】

プレートの厚みがわずか3ミリメートル。スタイリッシュなデザインが注目の次世代スマートグリルです。油不要で焦げ付きにくく、煙も少ないため手軽に焼き魚や焼き肉を楽しめます。スタンド脚からプレートを取り外して洗えるのでお手入れも簡単!狭いすき間に収納も楽々です。電気代も安く、おうち時間がグレードアップしそうです。





take1の現場通信 ~飛水南店完成~



8 月のお盆明けよりスタートした飛水商店様店舗工事が完成しましたので、ご紹介させて頂きます。

弊社所在の七宗町にある県内外からのファンも多い、人気の焼肉屋さん「炭火焼肉 たつみや」プロデュースのラーメン屋さんの店舗が完成しました。店舗名は「飛水商店」。大将のご両親が昔に営まれていた「たつみや旧店舗」の跡地を利用し、大きさや思い出をそのままに、新しい息吹を吹き込み、お洒落な店舗に生まれ変わりました。















お洒落なカッコイイ店舗に変身(^_^)















~祝竣工~(※開店情報はふり~と~くにて)

10月27日天赦日という最高の良き日に完成御引渡しをさせて頂きました。飛水商店様のご商売繁盛をお祈り申し上げ、末永いお付き合いを宜しくお願い致します。

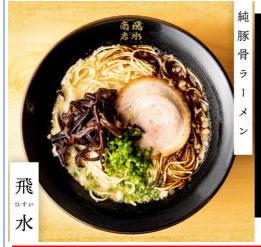


飛水商店^{11/12}(金)

県内・県外からのファンも多く、長年、**肉にこだわってきた**

『炭火焼肉たつみや』様が、今度は骨にまでこだわった

ラーメン屋さんをOPEN!今回は 『飛水商店』 情報をお届けします(*^-^*)!!



純豚骨ラーメン『飛水(ひすい)』

新鮮なボーノポークの背ガラとげんこつを絶妙な割合でブレンド し、高温高圧力で抽出されるスープは、臭みが一切無く、 とてもクリアなスープ。そこに自家製の『黒醤油』で香ばしさを プラスし、トッピングには自家製『ボーノポーク』の焼豚 と、東白川村産の『杜のきくらげ』を贅沢にのせました。

1番ベーシックなお店を代表するラーメンです。

香ら赤香油と岐阜シンチの味噌ラーメン『赤他(あかいけ)』

美濃加茂市にある『浅野や味噌』さんの無添加味噌を独自でブレンドし、ボーノポークの粗挽きミンチとあじめコショウでうまみとコク、辛みをプラス。辛さの段階もお好みに応じて選べます。辛好きな方は、素揚げしたあじめコショウをかじりながらラーメンをすするのもおすすめです!

味噌のコクとミンチの旨味の組み合わせが最高の一品です。





どこか像かしい中華ラーメン 『石楠花(しゃくなげ)』

七宗の町花『石楠花』を冠したこの中華そばは、炭火焼肉たつみやで永く愛され続けるラーメン。上湯スープをベースに材料をより厳選し、あっさり透き通った見た目とは裏腹に、ボーノポークや、自家製鶏油で力強い味わいのスープ(鶏ガラ使用)に仕上げました。たまにはあっさり系が食べたい時や、豚骨が苦手な方にもおすすめ。焼肉後の締めの一杯にも!!

皆様ぜひ!足を遅んでみて下さーい\(^o^)/♪



詳細は、飛水商店インスタグラム 【hisui syouten】 にて検索してみてね!

←飛水商店公式インスタグラム QR コード

※ラーメンの紹介文は Instagram より门用させていただきました〈(__)〉