

お得な補助金制度がいよいよスタート!!
新築・リフォームを検討中の方は是非ご相談ください!

窓のリフォームに
断然お得!

玄関ドアや水廻りの
改修も!

給湯器
交換するなら今!

〈経済産業省・環境省〉
「先進的窓リノベ事業」
(住宅の断熱性能向上のための先進的設備導入促進事業等)

〈国土交通省〉
「こどもエコすまい支援事業」

〈経済産業省〉
「給湯省エネ事業」
(高効率給湯器導入促進事業)



窓の高断熱化リフォームで

最大 **200** 万円



リフォームで
最大 **30** 万円
新築で
最大 **100** 万円



高効率給湯器の設置で
定額 **5~15** 万円

新年のご挨拶

去年は大変お世話になりました
資材高騰や入荷待ちに悩まされながらもお客様や業者さんに支えられなんとか新しい年が迎えられましたことを嬉しく思っています
今年も社員一同精一杯頑張りますので
宜しくお願いいたします

寒中見舞い申し上げます 本年も宜しくお願いたします
本格的に寒くなり乾燥もする時期ですので 体調を崩さないよう
お気をつけください

建匠通信
第92号

家

と家族の健康を考える



ちやちやっ
できる♪

わが家の旬のレシピ

〜レンジで鶏むねチャーシュー〜

材料(2人分)

- 鶏むね肉 1枚
- 長ネギ 1-2本
- オイスターソース 大1
- 酒 大3
- 砂糖 小1
- しょうゆ 大2
- おろししょうが 小1-2
- おろしにんにく 小1-2



つくりかた

- ① 耐熱容器に鶏肉を入れ、フォークで裏表火が通りやすいようにさしておく
- ② ☆のたれを入れ、全体になじませ、ふんわりラップをかけて10分程おいておく
- ③ ネギは縦半分に切り、斜め薄切りにして水にさらしておく
- ④ ①を600ワットのレンジで3分加熱し、鶏肉を裏に返して同様に2分加熱する
- ⑤ レンジから取り出し、そのまま粗熱が取れるまでおいておく
- ⑥ 鶏肉を1cm幅に切り、タレはとっておく。器に盛り、ネギの水気をききそのせ、タレをかけて完成!



2023

