



江別のみなさん、こんにちは。
いよいよ、12月です。
年の暮れが押し迫ってくると、やらなくてはならない事が次から次へと出てきて、気忙しい毎日になってきますね。
忙しさが増すと、寝不足や不規則な食事などから風邪を引いたり、体調不良を招いたりし易くなります。体調管理には、十分気を

を付けたいものですね。家の事で困った事はありますか?。何かありましたらお気軽にご相談ください。

キケン!! ヒートショック



リビングと脱衣場・浴室の温度差に気を付け、脱衣場・浴室を暖めましょう!!

代表取締役社長 石崎 昭仁

補助金を活用しよう!!

弊社では、地域型ブランド化住宅の補助金を活用できます。

残りの割り当て棟数は **1 棟**です。



この補助金は、省エネで耐久性の高い長期優良住宅の内容に準拠した高性能住宅に、最大 **100 万円**の補助金が支給されます。また現在は、すまい給付金最大 **30 万円**も同時に給付を受けることができます。最大で **130 万円**の補助金を受けることができるのです。ぜひこの機会をご活用ください。現在は金利も超低金利が継続しています。消費税動向も気になります。いろいろな不安要素はありますが、反対に今が建て時ではないでしょうか?。ぜひご検討ください。(すまい給付金は年収により支給金額がかわります。)

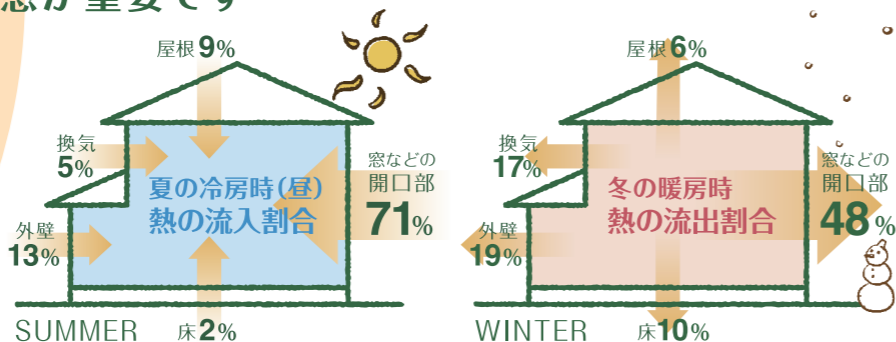
快適リホームのご提案!!

窓のエコリホームで快適な冬をどうぞ!!

***快適エコリホームは、窓が重要です**

家の中でもっとも熱の出入りが大きいのが「窓」。つまり、窓の断熱性をアップさせることが、住まい全体の断熱性能を高める最重要ポイントです。

出典：(社)日本建材産業協会 省エネルギー建材普及センター
「21世紀の住宅には、開口部の断熱を…」より、平成4年省エネ基準で建てた住宅モデルにおける例



窓が結露して困る。窓周りがスースーするなど、窓の周りで寒さを感じた事などはありませんか?。窓は熱が逃げやすいのです。そこで、断熱性の高い内窓を追加する、窓ガラスを交換するなど、窓の断熱性能を高める方法があります。窓周りでお困りの事がありましたら、ぜひご相談ください。お客様にあった方法をご提案いたします。

弊社プラン、エコ太郎での試算によると・・・
アルミ2重窓だと年間1800Lの灯油消費量になります。同じ間取りで同じ窓の数で内窓を追加した状態で灯油の消費量を計算してみると約1600Lとなりました。年間で約200Lの灯油削減につながると言う結果になりました。

注) 計算結果はシミュレーションですのでお客様の環境により大きく変化します。灯油削減量をお約束する物ではありません。



ご当地商品のご紹介!!健康に良いあぶら



2011年6月公開の『星守る犬』の映画撮影地となった名寄市のご当地商品のご紹介です。
名寄市は旭川市から約80km程北に位置する人口約30000人の街です。冬は寒く、夏は暑くと、盆地特有の気候(名寄盆地)です。名寄市は雪質日本一と命名



される程の雪質を誇る極寒の地で、冬はサンビラーという現象が見られる、農業が基幹産業の街です。そんな名寄市が街全体を上げて作りだした商品がひまわり油(北の耀き)です。2010年2月にライナーという地域新聞で取り上げられ、その後色々な雑誌、新聞等で取り上げられています。その理由は、普通のひまわり油はリノール酸を多く含むものが殆どです。しかし『北の耀き』はリノール酸が少なく、美容と健康に良いオレイン酸とビタミンEを多く含む新種のひまわりを使った商品です。原材料のひまわりは名寄市立大学道北地域研究所の協力を得、栽培が可能となった様です。



「しぼり出し」の種の30%しか採れません。一番搾り。30%ひまわり油、70%しぼりカス。地元の農家が食べています。ひまわり畑の肥料として販売しています。やわらかなお肉が美味いです。ジンギスカンもあるよ。

まだ販売先は少ない様ですが、健康をお考えのあなた!是非一度ご賞味ください。

問い合わせ先: ひまわり工房「北の耀き」TEL 01654-2-2265
(株)名寄給食センター TEL 01654-3-3553

- コレステロール** コレステロールが気になる方、ダイエット中の方にオススメです。
- ビタミンE** ビタミンEは血液の循環を良くし、老化を遅らせる効果があるといわれています。
- オレイン酸が豊富** オレイン酸は善玉コレステロールを下げずに、悪玉コレステロールだけを下げることができるといわれています。
- 100%なまのひまわり** 留花文地区、名寄地区、風通地区の市内契約農家が育てたひまわりを使用しています。
- 完全無添加** 防腐剤、酸化防止剤はもちろん入っていません。抽出も薬品によるものではなく、圧搾(しぼり出し)です。脱色、脱臭もしていません。

江戸八角箸

消費税アップの前にご紹介したい商品です。江戸八角箸です。このお箸は、創業300年近く続く老舗、東京月島にある漆芸中島さんの第11代目当主、中島泰英さんが一膳づつ手作業で作りに上げたお箸です。このお箸の凄い所は、食材をうまく掴めるという所です。こんにゃくの角も掴める程の掴みやすさです。若い方は、へ〜とお思いでしょうが、年齢を重ねると握力が落ち、なかなか食べ物がかみつかないという事があります。そう言う方には是非お勧めしたいお箸です。少しお値段は張りますが、非常に使いやすい



様です。知り合いのデザイナーさんがお母様にプレゼントしたところ、非常に使いやすいとたいへん喜ばれたと言っていました。もしご興味がありましたら、是非一度製作者のHPをご覧ください。

漆芸 中島 TEL 03-3531-6868 http://www.urusigei-nakajima.com

