

### お知らせ

### 住宅省エネ 2025 キャンペーン

2024年に引き続き、2050年カーボンニュートラルの実現に向け、経済産業省・国土交通省及び環境省の3省が連携し、家庭部門の省エネを強力に推進するための補助事業として、「住宅省エネ 2025 キャンペーン」を実施する予算案が閣議決定されました。

補助事業の中から今回は窓リフォームについてご紹介します。窓のリノベーション効果は、①断熱効果アップ ②電気代の節約 ③結露を抑える等、メリットばかり。今回予定されている補助金をうまく活用し、賢く窓リノベをされてはいかがでしょうか。



2024 交付決定実績! (当社申請分)

省エネ給湯器.....14件  
先進的窓リノベ.....5件  
子育てエコ【トイレ等】・5件

先進的窓リノベ事業補助金対象でこんな窓リフォームができます

	内窓設置		外窓交換
	ガラス交換		カバー工法

キャンペーンに関して気になることなどありましたら、一度担当者にお問合せ下さい。

### ～季節のBOX～新玉ねぎの肉詰め

今回は、旬の新玉ねぎを使ったレシピです。みずみずしい新玉ねぎは生で食べるのも美味しいですが、熱を加えることで甘みと旨味が増しますよ。とろとろになった玉ねぎとバターのコクがぴったりです。ぜひ作ってみて下さいね。

<材料> (2人分)



豚ひき肉	100g
新玉ねぎ	1個
卵	1個
パン粉	30g
塩・こしょう	少々
小麦粉	少々
★しょうゆ	大さじ1
★酒	大さじ1
★みりん	大さじ2
油	大さじ1
バター	10g

<作り方>

- ① 玉ねぎは横に5等分の輪切りにし、中心を抜く。
- ② ①で抜いた玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉、塩・こしょう、卵、パン粉を入れてこねる。
- ④ ③に②を加え、小麦粉をふった輪切り玉ねぎに詰める。
- ⑤ フライパンに油を熱して④を入れ、蓋をして弱火で7分ほど焼き、裏返して5分ほど焼く。焼き上がった皿に盛る。
- ⑥ そのままのフライパンに★を熱し、火を止めてからバターを加え、⑤にかけて完成。

### お得意様紹介

宍粟市で一棟貸の民泊をされている『Calm Nest 五十波』様をご紹介します。こちらの施設では、日々の仕事や人間関係・時間などに縛られて窮屈に感じている方に安らぎを感じていただける施設となっています。山と川の景色を楽しみながらゆったりとした時間の流れを感じてみてはいかがでしょうか。

- 日本酒発祥の地のため近隣には酒蔵が多く、今回の『～ホッと一息～』でご紹介している『老松ダイニング』も近くにあります。
- 味噌作りの体験も可能です (オプション・要予約)
- 宿泊費用★ 基本料金一泊 40,000円～(5名以上は+8,000円/人) 清掃料金 15,000円 (別途料金プランあり)

★ 詳しい情報、申込は右のQRコードからお願いします!



### ～ホッと一息～ 第17弾

お手軽に宍粟市を楽しもう!

宍粟市は姫路から車で気軽にお出掛けできるスポットです。宍粟市にある春のお出掛けにピッタリな公園と、体によい発酵ランチをご紹介します。



無料で乗れるミニモノレールが自慢の兵庫県立国見の森公園。モノレールで山に上がると展望台からの景色を楽しめます。

少し歩くと幻想的な滝を見ることが出来ます!



発酵つながりセット  
2,310円 (税込)  
(内容は季節によってかわるようです)



公園から車で15分程の所にある酒蔵通りに老松酒造直営のレストランがあります。『老松ダイニング』で提供される発酵ランチはボリュームたっぷりて体にもよいと地元の方からも評判!是非ご賞味あれ。味噌もろみや発酵ヨーグルトなど、めずらしいお土産も販売しています。ご家族や友人へのおみやげにぴったりですね♪



姫路市青山5丁目10番1号  
株式会社 青山商会  
TEL: 079-266-2157  
(平日9時～17時)