

# News Letter



## 現場レポート

### 八幡町W様邸、古民家風リノベーション完成!

今回のリノベーションでは、ご夫婦が快適・安全でリラックスして過ごしていただけるよう、木目を生かして渋く仕上げた太い梁や柱をあらわにした空間と、縁なし畳を使った畳スペース、キッチンには優れた機能・性能を備えた新しいものを取り入れ、現代の暮らしにも合った温もりや懐かしさ、赴きを感じる、開放感のあるリビングダイニングに生まれ変わりました。ご夫婦に大変よろこんでいただけ、寒い冬をお孫さんとあたたかく過ごしてくれている様子を拝見し、嬉しい限りです。



### 年末のご挨拶

2018年も残すところ僅かとなりました。

お客様をはじめ、協力業者の皆様には大変お世話になりました。今年一年、本当にありがとうございました。

今年は、弊社が名古屋にオフィスをかまえて、1周年となりました。また、来年は弊社創業50周年となります。

建築業界は人口減少などの影響で、住宅着工件数の減少、職人不足が大きな問題となっております。弊社も少なからず影響はありますが、今まで以上にお客様ひとひとりに、満足していただけるよう社員一同最善を尽くしますので、来年もかわらずご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

本年の業務はまだ残っておりますが、取り急ぎ年末のご挨拶とさせていただきます。

良いお年をお迎えください。

株式会社 澤建築

代表取締役 酒井 重徳

### 年末年始の豆知識

大晦日にいただく「年越しそば」

大晦日に食べる年越しそば、そばは細く長く伸びることから、長寿や運気が長く続くようにという縁起を担いでいたり、そばが切れやすいという性質を持っていることから、旧年の悪い縁や災いを切るという説があります。

お正月にいただくもの「おせち」

もともと季節の変わり目の節句に、神様にお供えした食べ物を「お節料理」といい、もともと重要な節句であるお正月の料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになりました。おせち料理はお正月の神様、年神様に供える料理であり、家族の幸せを願うおめでたい料理です。

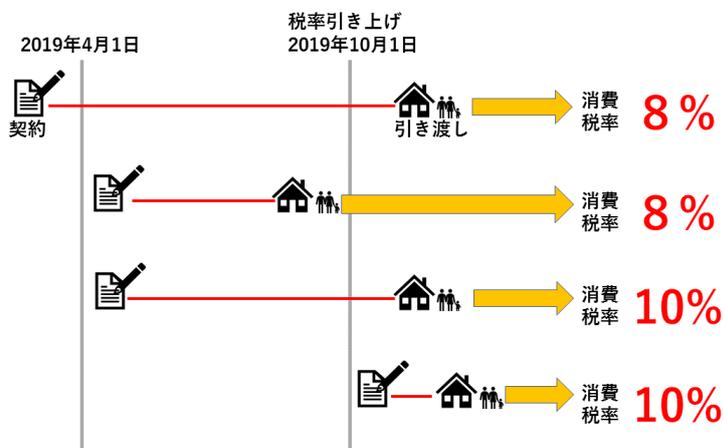
美味しいおそばとおせちをいただいて、どうぞよい年末年始をお過ごし下さい。

# 教えて! 住まいの先生

2019年10月1日から消費税率10%に引き上げ  
マイホーム購入…いつ買えばいいの?

2019年10月1日から、いよいよ消費税が10%に引き上げになります。駆け込み購入が得か!と思いきや、増税後に受けられる優遇措置もあります。

消費税率は工事完了(引渡し)時点の税率が適用されます。ただし、税率引き上げ半年前にあたる2019年3月31日までに契約したものは経過措置が適用され、引渡しは同年10月以降になっても「8%」で課税されます。



2014年4月に消費税が8%に引き上げられた際、その負担分を軽減するために、「すまいの給付金」制度が新設されました。これは、一定の収入以下(年収510万円以下が目安)の人が住宅ローンを借りて家を作る場合、収入に応じて、「最大30万円」の給付が受けられる制度です(購入年齢が50歳以上の場合、住宅ローンを借りなくても受けられる場合がある)。これが、消費税10%になると、給付額は「最大50万円」に引き上げられ、収入の上限(年収775万円以下が目安)も引き上げられます。

この他、家の新築のために親や祖父母から資金贈与を受ける場合の「贈与税の非課税枠」も、現状は「最大1200万円」ですが、消費税10%になると、「最大3000万円」になります。(贈与の翌年の3月15日までに住宅の引渡しを受け、遅滞なく居住しなくてはならないなどの各種要件あり)

いかがでしょうか。いつ買うのがオトクなのかはそれぞれのケースによって異なります。消費税増税で増える負担と、負担を軽減させる政策を理解し、家族で話し合えるとよいですね。



株式会社 澤建築



SAWA ARCHITECT OFFICE  
サワ アーキテクト オフィス

本社

〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス

〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室

TEL 0575-77-2425

FAX 0575-77-2302

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp

URL <http://www.sawakenchiku.com>

## 簡単レシピ

### ブロッコリーの芯入り 野菜の肉巻き

材料(2人前程度)

豚肉薄切り	10枚
ブロッコリーの芯	1株分
人参	中1/2本
大葉	10枚
塩コショウ	少々
○酒	大さじ1
○醤油	大さじ1.5
○きび砂糖(砂糖)	大さじ1.5
炒め油	適量

- ブロッコリーの芯と人参は千切りにしておく。
- 豚肉を、縦長になるように2枚重ねて並べ、塩・コショウで下味をつける。
- 豚肉に、大葉を2枚重ねて置き、その上に千切りした野菜をのせ、くるくる巻いていく。
- 油をひいたフライパンで、巻き終わりが下になるようにして焼きはじめ、中火で肉巻きの両面を焼いていく。
- 野菜に火が通るように、フライパンに蓋をして、弱火で数分焼く。
- の調味料を加え肉巻きにからませながら、中火で汁気を飛ばしたら出来上がり。



### 冬の旬野菜 ブロッコリー



ブロッコリーはビタミンCやカロテンなど栄養素が豊富!!!ビタミンCはレモンの約2倍含まれており、ブロッコリーを4房食べると、ビタミンCの1日分の摂取量を賄うことができます。ビタミンCと言えば、風邪予防やガン予防だけでなく、シミやそばかすを予防し、美肌効果も期待できます。

これからの季節の風邪予防にそして奥様方の美肌のために、いただきましょう!