

# News Letter



## リフォームするなら今がチャンス？

「税金優遇制度」ってご存じでしょうか？

この制度は「長期優良住宅化リフォーム」を促進するために作られた減税制度です。家の耐久性を上げるための改修工事【浴室をユニットバスにする】【雨樋を設置する】【水回りの床を防水性が高いものにする】【耐震補強をする】などのことを指します。

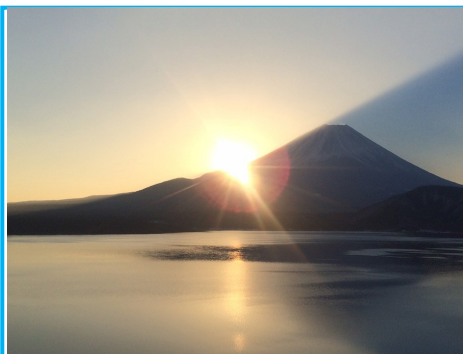
控除を受けるための条件は

- ・補助金を除いて50万円以上の工事費用がかかる
  - ・リフォームを行う年の所得が3千万以下
  - ・リフォーム後の床面積が50㎡以上
  - ・家の半分以上を住居エリアとして使用している
  - ・施工後半年以内に生活を始める(遅くとも2021年12月31日まで)
- 控除される所得税の額や期間は、リフォーム資金を現金にするかローンを組むかで変わります。
- ・現金であれば年間最大50万円
  - ・5年以上のローンであれば5年間最大62万5千円
  - ・10年以上のローンであれば10年間年末時点のローン残高の1%の控除が受けられます。

控除を受けるための手続きは、確定申告をするだけです。

期間は、2021年以内にリフォームした家での生活をスタートさせなければいけないので、着工期間を考えるとあまり時間がありませんね・・・

この機会に是非、おうちをリフォームしてみませんか？



### 従業員のコラム

いつも大変お世話になっております。謹んで新年のご挨拶申し上げます。株澤建築の高岡です。

昨シーズンの冬とは違い、冬らしい冬になりましたね。朝車の窓ガラスが凍っていることが多々ありました。ところで皆さんフロントガラスの氷や雪、どうやってとっていますか？

フロントガラスは飛び石などによる目に見えない傷が入っています。キンキンに冷えたガラスに熱湯をかけてしまうと傷の部分が温度差により亀裂を起こしてしまう事もあります。カーショップに売られている「解氷スプレー」を使用するか、人肌より低いお湯をかけるのがおすすめです♪

ただ寒い中そんな労力を使いたくないという方、ウォッシャー液を寒冷地用のものに変えることをおすすめします。寒冷地用は成分にアルコールが含まれていますので、ウォッシャー液をかけて氷を溶かしてワイパーで取れる、ということです。



これなら動かなくても車の中でエンジンをかけたままワイパー操作するだけで、出発できちゃいますね^^

## ～2021年度の節分～



今年は【南南東】です。  
今年の節分の日、昭和59年37年ぶりに日付が変わるということです。前回2月2日が節分の日になったのは、明治30年124年ぶりのことだそうです。実は節分の日立春の前日と定められています。現代は国立天文台の観測により「太陽が315度になった瞬間が属する日」としているそうです。

尾張四観音は、愛知県名古屋市【笠寺観音(笠覆寺)】になりますが、今年は2日に節分会前夜祭が行われるのみで3日の節分会は中止になってしまったそうです・・・残念ですね(>\_<)

### ✂ みんなでワイワイ簡単ちらし寿司 ✂

材料(4～5人分)

【合わせ酢用】酢 大5/きび砂糖 大2/塩 少々

ご飯 700g/きゅうり 1本/塩 少々  
絹さや 8本/鮭フレーク 40g/錦糸卵 50g  
いくら 80g/かにかま 120g(代用品でとびっこや桜でんぶでも可)

- 1.きゅうりは2mm幅で輪切りにし、塩を揉みこみ10分置く
  - 2.絹さやの筋を取り、1分茹でて冷水で冷やして斜め半分に切る
  - 3.錦糸卵は水で5分ほどふやかして、かにかまを食べやすい大きさにほぐす
  - 4.合わせ酢をボウルに入れて混ぜて温かいご飯にかけて混ぜ合わせる
  - 5.きゅうりの水気をしぼって鮭フレークと共にご飯に混ぜる
  - 6.器に盛り付け、水気を切った卵を乗せて他の具材を飾り付けて完成★
- 子供さんも一緒に手軽に作れる、みんな大好きちらし寿司。  
是非ご家族みんなで作ってみてくださいね(\*^^\*)



### 冬のほっこり旬レシピ ✂

#### エスニックロールキャベツ

材料(4～6人用)

キャベツ	8～10枚
鶏ひき肉	400g
玉ねぎ	1個
塩	小さじ1/4
卵	1個
ブラックペッパー	少々
水	200cc
トマト缶	1缶
にんにく	1片
ホールクミン	大さじ1
固形コンソメ	2個

#### 作り方

- 1.キャベツの芯に切れ目を入れ丁寧に剥がし水洗いしてから、耐熱ボウルに入れて600wレンジで3分加熱する
- 2.玉ねぎはみじん切り、鶏ひき肉、卵、塩と一緒によく捏ねる
- 3.粗熱を取ったキャベツで2を包み鍋に入れ、水、トマト缶、コンソメを加える
- 4.クミンとスライスしたニンニクをのせ、蓋をして中火にかけ煮立ったら弱火でじっくり煮込む

#### ～ワンポイント～

キャベツで巻いたとき、余った左右の葉を中に押し込むと爪楊枝なしで綺麗に仕上がります。ブラックペッパーはお好きな所で振りかけ、器に盛る少し前にもうひと振りすると香り高くなります。

### 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 愛知県名古屋市東区葵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

