

今が  
リフォーム  
チャンス

国の補助金でお得!!  
最大 200万円!!

先進的窓リノベ事業  
&

子どもエコすまい支援事業(2023年12月31日まで)  
窓を改善すると冷暖房費が節約になります。将来を考えて、窓もリフォームしておけばよかった…と後悔しないために、この機会にご検討されませんか?補助金等の詳細は、いつでも相談会を行ないますので、お気軽にお問い合わせ下さい!!

工事費の最大  
50%相当還元



寒いと感じたら永倉建設を思い出して下さい  
お気軽にご相談・お問い合わせ下さい  
速やかに現場調査に参ります(無料)

テラスコート・太郎坊町 絶賛販売中



モデルハウス仕様の物件販売しています。都城インターからも近いので、宮崎や鹿児島都市圏にもアクセスしやすいです。見学はいつでも可能ですので、ご興味を持たれた際は、お気軽にお問い合わせ下さい。(キッチンとバスルームの写真を掲載)



便利・安全・安心! 最新リフォーム商品情報

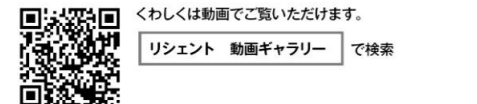
洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。



1日で壁を壊さずリフォーム完了  
リフォームドア  
リシェント玄関ドア3



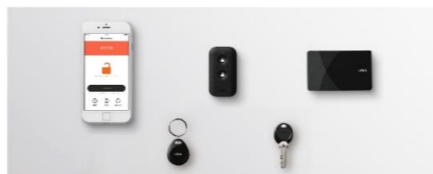
今ある枠の上から新しく取り付ける「カバー工法」だから壁を壊さず、工期もスピーディー。



豊富なバリエーション  
さまざまなデザインからお好みのドアをお選びいただけます。



カギを閉めたまま換気が可能  
採風タイプなら、玄関の換気ができます。網戸付きで虫の侵入の心配もありません。



スマートロックシステム FamiLock  
スマートフォン、リモコン、カードキー、タグキー、手動キー。使いやすさに合わせて自由にカギをセレクトできます。  
※アルミ仕様は対応不可



地域に合わせた断熱性能にできます  
お住まいの地域に合う断熱仕様をご用意しています。

- 間違い探し ①雲がウサギ ②流れ星がある ③サルがお酒で酔っぱらってる ④子供の髪型とタオル ⑤後ろの飾りがのれん  
間違い探し ①雪だるまの口 ②女の子の耳当ての形 ③雪ウサギの耳 ④雪を転がしてる男の子のマフラー ⑤帽子の男の子のマフラー  
⑥帽子の男の子の上着のポケット ⑦ウサギの着ぐるみの丸いしっぽ ⑧かまぐらの中のお餅 ⑨かまぐらの上の雲の長さ  
⑩鎌倉の上のネコのしっぽの向き ⑪鎌倉の横にいるウサギ



制作・編集 LIXILリフォームショップ 株式会社永倉建設 住宅事業部  
〒885-0112 都城市乙房町1673-3  
TEL 0120-59-3339 FAX 0986-37-2709  
Page 4

読んでなるほど! 知ってお得!! の情報誌 vol.49  
どじょっこ通信

4月29日(土)『春の感謝祭』4年ぶり開催決定!!



- 開催時間・AM9:00~PM4:00
- 開催場所・永倉建設敷地内

4年振りになりますが、GW初日の、4月29日に『春の感謝祭』を開催します。内容は、前回以上の催しを!!を、目標に準備中です!参加してくれていた子供たちが4年間で成長した姿を想像しながら社員全員で盛り上がっています。皆様も、久しぶりにGWは、どこかに行こうと計画を立てていらっしゃると思いますが、私共の感謝祭に参加されて、思い出の1ページにしては如何でしょうか?!

【写真は全て4年前の感謝祭です】魚を抱える男の子は、また来てくれるかな?  
催し物・せんぐまき、くじ引き、マルシェ、SAKURA等販売などなど...お楽しみに(^^♪



魚のつかみ取り  
声が届けられないのが残念...



ブリ解体ショー(ふるまい)



社員による炭火焼き販売



社長直伝のハンドメイド



綿あめ・かき氷(ふるまい)

おすすめのお店 オシャレな居酒屋『弁蔵』のご紹介です(\*^^)v



外観は黒一色でとてもスタイリッシュ。内装は数段の階段を昇り、中2階に掘りごたつ的な個室でとてもオシャレな空間です。創作料理を食べたい時は、是非思い出して頂きたいお店です。メニューも豊富でオーダーするのに迷ってしまいます。そんな方にはコース料理がオススメです。3人以上からコース料理の予約が出来ます。コース料理のメリットは、次々にお料理が運ばれてくるので会話に集中できますよ。私は毎回、コースに『里芋のから揚げ』を入れて下さい!!と予約をしています。

一度味わってみて下さい。もう虜になりますよ!! 営業時間・【夜】18時~ 駐車場・有ります  
住所・都城市下川東3丁目18-2 TEL・0986-23-9007



里芋のから揚げ

# かんたんレシピ

## 牡蠣のパエリア



見た目が華やかでパーティーにもおすすめのパエリア。  
難しそうで、実は工程がシンプルなので、ぜひチャレンジしてみてください。



### 材料 (2~3人分)

- 米(洗わず使用) … 1カップ
- 牡蠣…120g
- セミドライトマト…20g
- アンチョビ…10g
- 玉ねぎ…1/4個
- ニンニク…1かけ
- コンソメ顆粒…小さじ1
- ターメリック…小さじ1/2
- 白ワイン…50ml
- 水…200ml
- イタリアンパセリ、塩、黒コショウ、オリーブオイル…適量

- ①セミドライトマトは細切りにし、アンチョビは粗切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、にんにく、米を軽く炒める。
- ③米が少し透き通ってきたら、ターメリックを加え、さらに炒め、塩、コンソメ顆粒、白ワイン、水を加えて沸騰させ、セミドライトマト、アンチョビを散らしてフタをし、弱火で20~25分程火を入れる。途中、5分程前に牡蠣を並べる。
- ④みじん切りにしたイタリアンパセリを散らし、黒こしょうをかける。



※牡蠣は火を入れすぎると小さく、固くなってしまいますので注意しましょう。  
※米は洗うと、その水分を吸ってしまい、調理中の美味しい出汁が入りづらくなり、仕上がりもベタとするので洗わず使しましょう。



### 間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。

※答えは巻末のページにあります。



### 間違い探し

左右にイラストで違う箇所が11カ所あります。

※答えは巻末のページにあります。



# きいっちゃんの耳より情報室

このコーナーでは、きいっちゃんの釣果情報やコラム、なるほど情報をお伝えします!



## フォトコンテストを行いました!!



きいっちゃんは、最近多忙の為釣りに行けてないそうで…  
ネタ切れなので今回は、これまできいっちゃんが撮った写真を社内評価してみました(^\_^)  
(選考委員長 濱崎)

### 特選 けあらし

極寒の朝、多くのアングラーが堤防に立つ姿を上手く捉えましたね



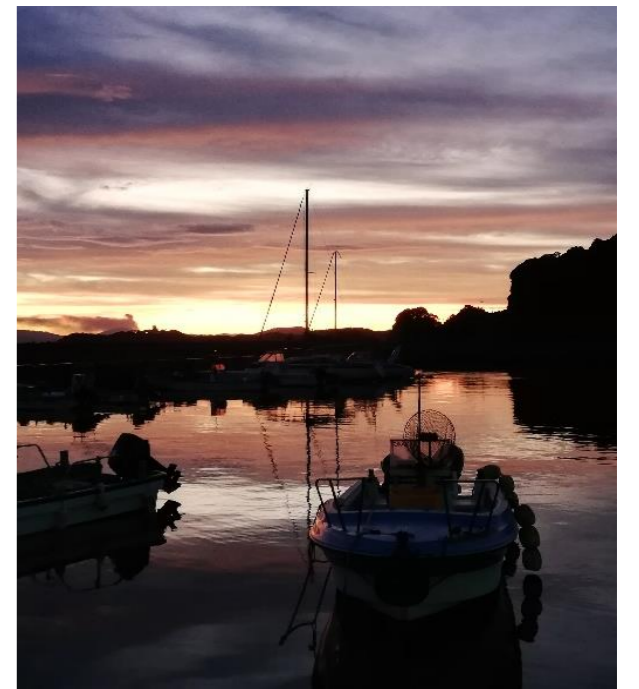
### 金賞 港の春

穏やかな港にも春が訪れている様子、心が洗われそんな1枚ですね



### 銅賞 釣り人

磯に立つ釣り人の先には漁師さんの船、果たして釣れたのでしょうか…



### 銀賞 港の夕焼け

茜色の夕焼けが港の海面に映し出されている様子が評価されました



### 傑作賞 魚の餌と自分の餌

焼酎の肴にはサバ缶が好きな様で、魚の餌と一緒に撮っているのが面白い