

永倉建設はここちいいリノベーション工事のご提案をおこなっております。

LIXILの ここち リノベーション

ひと部屋断熱暮らし
『LDKリフォーム』
特におすすめ!!

1 [壁・床断熱]



エアコンが効きづらい、キッチンの底冷え
がひどいなどの暑さ・寒さなどのさまざま
なお悩みは、お部屋全体をまるごと断熱
する『ココエコ』でまとめて解決。年中快
適な空間なら、家族も自然と集まります。

永倉建設は中古住宅の買い取りや、土地売買もおこなっております！

売却物件募集中!!!

使っていない土地や建物、眠らせていませんか?
売るかどうか迷っている方もOK!
まずはお気軽にご相談ください。
大切な物件、丁寧に査定します【無料査定】[秘密厳守]

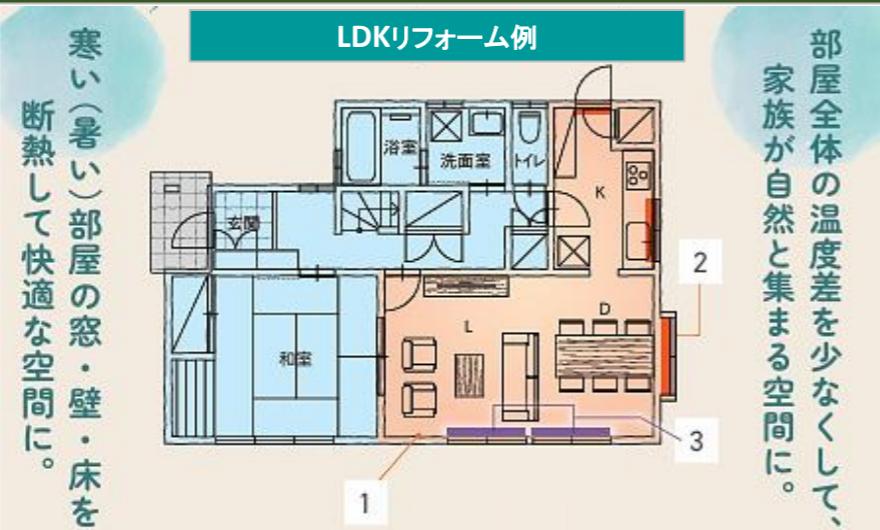


間違ひ探し答え ① 軒天の色 ② 女の子のおもちゃ ③ お母さんの顔 ④ お父さんの襟 ⑤ 鳥の数
間違ひ探し答え B A→煙の形 B→きのこの柄の角度・木の葉の量 C→椅子の位置 D→手前のきのこの大きさ



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



2 [開口部断熱]



比較的開け閉めの少ない窓は、
インプラスで断熱。暑さ・寒さだけ
でなく結露や騒音、音漏れなどを
緩和でき、ヒートショックの心配や
家のストレスを低減します。

3 [開口部断熱]



ガタつきや、すき間風にお困りの古い窓
には、窓枠ごと壁を壊さず窓交換ができる『インプラス』を。高断熱の窓に取り替
えることで、冬の寒さ・夏の暑さの侵入
を抑え、暖冷房効率もぐんとアップ。



昨年中は、大変お世話になり有難うございました。

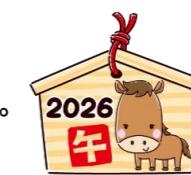
皆様におかれましては2026年はどのようなスタートを切られたでしょうか?

私共は、しっかりお正月休みをいただき、5日より営業スタートしました。

午年なので、まずは元気に"駆け出す"ところから始めます。そして午年らしく、
勢よく前へ"走り続ける"一年にしたいと思います。

OBの皆様、ご協力会社様・関連会社様方の運気が
駆け上がる一年になるように心よりお祈り申し上げます。

本年も永倉建設をよろしくお願ひいたします。



志布志市志布志町志布志のおススメの店『お寿司や刺身』&『お芋のスイーツ』

魚屋(いわや)

住所・安楽2763-10

※Googleマップでは

住所で検索してください

電話・090-9287-5197

ご予約・電話 駐車場・有り



.moko モコ

住所・志布志2-8-45

電話・090-8849-8993

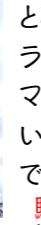
ご予約・InstagramDM / 電話

駐車場・Instagramで案内有り

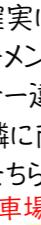
※商店街駐車場です



『魚屋(いわや)』さんは、新鮮な魚介類を使ったお刺身やお寿司、
お惣菜のテイクアウト専門店です。港町である志布志の地の利
を生かした、鮮度抜群の魚介類が自慢です。口コミでも「カンパ
チのお刺身がぶりぶり!」「とんでもない鮮度の首折れ鰯」など、
特に刺身の鮮度の良さが評価されています。しめ鰯が特に人気で、「酢があまり強く入っておらず、新鮮な生の感じが残っている」と、絶賛されています。お刺身の盛り合わせのほか、海鮮巻き、ちらし寿司やアジ握りなどのお寿司、焼き魚や干物、お弁当など、様々な海産物のお惣菜を提供しています。昨年移転され現在は『坪山建設』さんの手前の敷地で営業されています。写真では空地のままで、看板が目印になりますので迷わず辿り着けます。志布志へ行った際のテイクアウトや、新鮮な海鮮を手
軽に楽しみたい時に立ち寄るにおススメしたいお店です。都城志布志道路の【志布志IC】を降りてすぐなので、ドライブがてら行ってみてはいかがでしょう!人気店
なので、向かう前に電話での予約をおススメします😊
通り沿いに設置されている看板です!⇒ ⇒ ⇒



Page 1



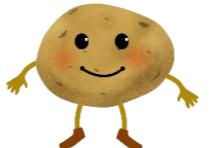
Page 1



かんたんレシピ

ミートたっぷり！シェパーズパイ

ひき肉、玉ねぎ、人参、セロリなどでミートソースをつくりマッシュポテトを乗せて焼く、イギリスの家庭料理です。



材料

(4人分)

- 合いびき肉…400g、人参…1本、玉ねぎ…1個、セロリ…1/3本、にんにく…1かけ
- じゃがいも…4個、バター…20g、牛乳…150ml
- ウスターーソース…大さじ2、ケチャップ…大さじ3
- オリーブオイル・塩・コショウ…適量

- じゃがいもは6等分にして塩ゆでし、水気を切って潰し、バターと牛乳を加えて弱火で混ぜ合わせ、塩・コショウで味をととのえてマッシュポテトをつくる。
- 人参、玉ねぎ、セロリ、にんにくをみじん切りにしたら、鍋にオリーブオイルを熱して炒め、しんなりしたら合いびき肉を加え、火を入れる。
- ②にウスターーソース、ケチャップを加え、塩・コショウで味をととのえる。
- 耐熱皿に③を入れ、①をのせてフォークなどで模様をつけ、200°Cのオーブンで20分程焼く。

※ 本来はラム肉でつくりますが、手軽に合いびき肉でアレンジしました。
※ じゃがいもは熱いうちが潰しやすいです。
※ バターと牛乳を入れたら、焦がさないように混ぜましょう。

間違い探し

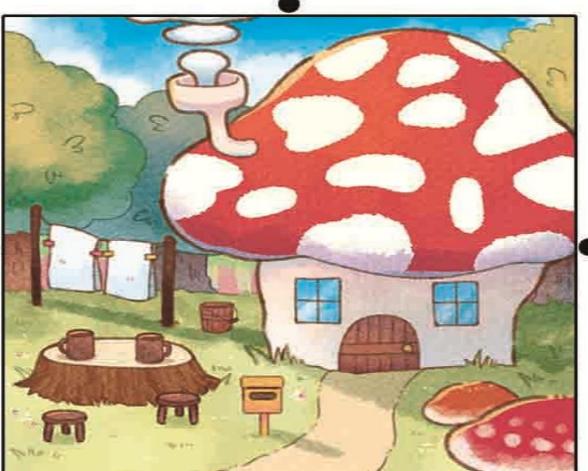
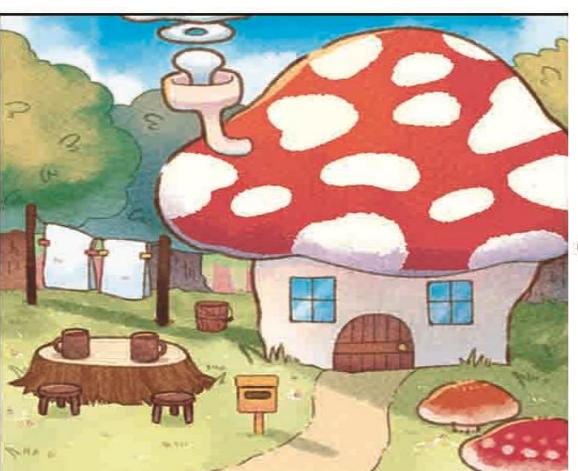
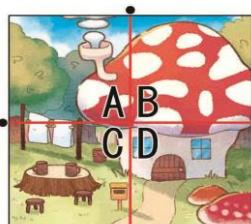
左右のイラストで違う箇所が5つあります。

※答えは巻末のページにあります。



左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。

※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!



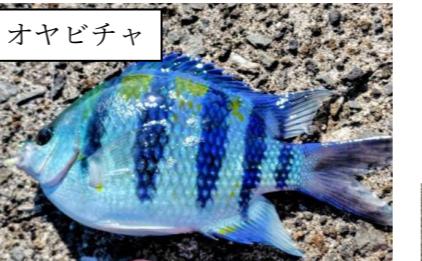
坊津の海はまるで南の水族館



クロハギ



チョウチョウオ



オヤビチャ



ハリセンボン



バリ

鹿児島県枕崎のから北西方向へ延びるリアス式海岸はアングラーにとっては憧れの磯が連なっている。今回は久々にS子ちゃんを誘ってプチ旅行に出掛けた。ウネウネとした国道226号線を野間池→秋目→坊津へと下り、坊津の海沿いに建つ鳴海旅館に宿を取った。もちろんやる気満々だ(※釣りをです)。鳴海旅館は今回で2回目だが客は僕ら2人だけ!漁業が盛んな港町とあって晩飯には海の幸がワンサカと出る。しかも安い。潮騒を聞きながら晩酌をすると何も起こらずに朝を迎える事が出来た。朝飯を食つていつもの”お知らせ”を済ませると早速港へ。アングラー達はまだ暗い内から渡船で出港して行ったが、僕はS子ちゃんと一緒なので港の堤防で竿を出すことに。湾奥の堤防なのに色とりどりの魚が釣れる釣れる!!突如、隣で竿を出していたS子ちゃんの竿先がいきなり海面に突っ込んで糸が引き出されている。時間をかけて慎重に浮かせたのは巨大なボ〇だった。S子ちゃんにとっては記録的な大物で記憶に残る1ページとなった。*



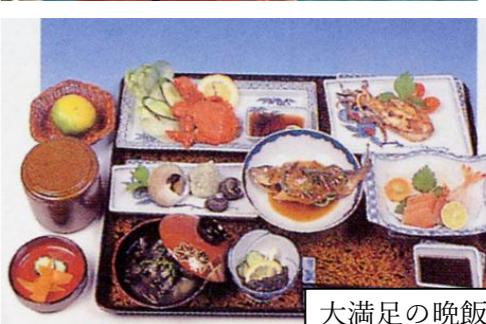
巨大ボ〇



メジナ



ヒブダイ



大満足の晩飯