

施工事例

浴室改修工事&窓の断熱改修を行いました。南アルプス市 A様邸
お風呂全体が暖かく、心地よさがたまらない♪お手入れもしやすく
いつもきれいが続く！そして家族が過ごすリビングは
内窓を取りつけて開口部からの外気温の影響を受けにくく
過ごしやすい室内へ♪



施工前

施工後

窓はインプラスを取付♪

2025年も窓リノベ支援事業・子育てグリーン支援事業を活用してお得に断熱対策ができます！

内窓補助金額 SSグレード: 大￥106,000 中￥72,000 小￥46,000

Sグレード: 大￥65,000 中￥44,000 小￥28,00

Aグレード: 大￥26,000 中￥18,000 小￥12,000

子育てグリーン支援事業は、

高断熱浴槽: ￥32,000/戸 浴室乾燥機: ￥23,000/戸

節湯水栓: ￥6,000/台 手すりの設置: ￥6,000/戸

段差解消: ￥7,000 高効率給湯器: ￥30,000/戸



など施工内容によって補助金を活用できます。

窓リノベ・子育てグリーンなどは1申請当たり￥50,000以上で申請できます。

窓はグレードとサイズによって補助額が決まります。

詳細は弊社スタッフまでご相談ください。



空気がきれい 涼温な家



株式会社ナカゴミ建設

No.124

2025年7月

感謝祭 ご来場ありがとうございました



先日は、ご多忙の中「感謝祭」にご来場いただき、誠にありがとうございました。
たくさんの方にご参加いただき、有意義な感謝祭を開催することができました。



149組(463名)の方にご来場いただきました！

楽しかった♪
家族みんなで楽しめました！
と嬉しいお言葉を頂きました！

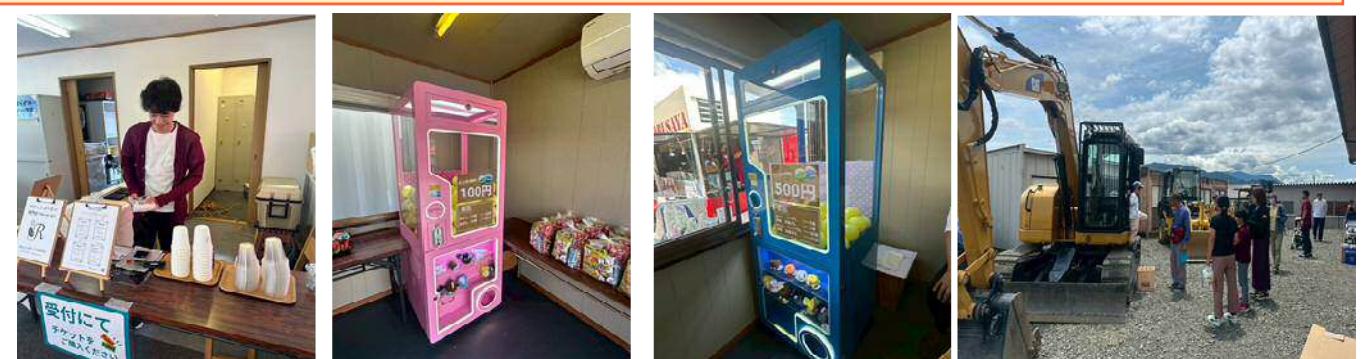


これも皆様のご支援とご愛顧によるものと心より感謝いたしております。

弊社では日頃より、住まいづくりのご検討をされているお客様の

お手伝いをさせていただいております。

ご相談、ご要望がございましたらぜひひとお気軽にお問合せください。





情報発信してます！(株)ナカゴミ建設 のフォローお願いします！



オススメ商品



アクセントボード♪

磁石がくっつくカラーボードです。

- 規格サイズは2種類
- 好きな向き(縦・横)、サイズで取り付け出来る！
- 壁を使うから床掃除の邪魔にならない！



トイレ空間の壁面を使って収納したり飾ったり便利に活用！
自分らしくアレンジできます！トイレ空間の雰囲気を変えたいな！にぴったりな商品です♪
もちろん玄関やリビング・ベットルームなどお好きなところで活用できます！
気分や用途に合わせて飾るものを使い道も自由自在です！

Chottoいいかも

■虹はどうやってできる？

虹は太陽の光が空気中を漂う雨粒にあたってできます。雨粒が大きいほどくっきりと見えるのだそうです。空気中に雨粒がなくなると、虹は見えなくなります。



■珍しい虹のような現象も！

●環天頂アーチ
太陽の上方にできる小さな虹のような現象。アーチの弧の部分が下にあるので「逆さま虹」とも呼ばれています。



太陽高度が低いときに見られるので、日の出2時間後や日の入り2時間前がねらい目だそう！

●彩雲

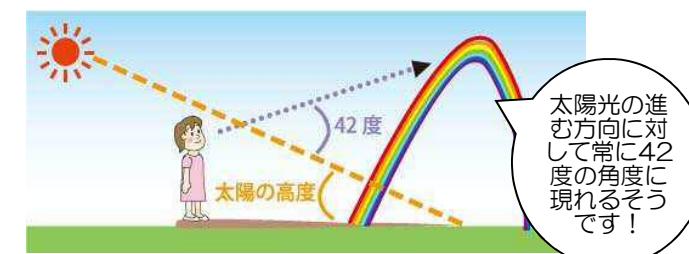
太陽の近くに薄い雲があると発生しやすく、カラフルな雲のように見えます。太陽の光が雲の粒をまわりこんで進むことによって発生します。



虹やさまざまな現象を目にするとなんだか幸せな気分になりますね！

※直接太陽を見ると、目に負担がかってしまうため、手をかざして太陽を避けるなどして見ましょう！

虹は、太陽の角度に深く関係しています。太陽高度が50度以下だと見えやすいそうです。雨が降った後、早朝や、まだ太陽が沈んでいない時間帯など太陽と反対側の空を見てみましょう。



●幻日

太陽から横に少し離れた位置に光が見える現象。白く見えることが多いですが、ときどき虹色をしていることがあるそうです



薄雲がでているときに太陽のまわりを見てみましょう！

かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- 豚肩ロース(塊)…300g、玉ねぎ…1/2個、黄色パプリカ…1/2個、ピーマン…2個、トマト…1個、ニンニク…1かけ
- パプリカパウダー…大さじ1、クミンパウダー…小さじ1、水…400ml、塩・コショウ・オリーブオイル…適量



夏野菜と豚肉のハンガリー煮込み

パプリカパウダーが効いたハンガリーの家庭料理。野菜の旨みと肉の出汁がスープに溶け込んだ栄養たっぷりのスープです！



①豚肩ロース肉は食べやすい大きさに切り、表面に塩・コショウを振る。玉ねぎは薄切りにし、パプリカ、ピーマンは種を取って3センチ角切りにする。トマトは2センチに角切りに、ニンニクはみじん切りにする。

②鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、ニンニクを炒め、しんなりしたら豚肉を加え、表面に火が入ったら、パプリカ、ピーマン、パプリカパウダー、クミンパウダーを加えて軽く炒め、水を加えて15分煮込む。

③②にトマトを加え、さらに5分ほど煮込み、塩、コショウで味をととのえる。

※トマトは煮崩れしやすいので、最後に加えましょう。
※鶏肉や牛肉でアレンジしても美味しいです！