

■対象者 リフォーム、建替え、空家住宅解体工事を行う住宅を所有している方
■受付開始 R7年5月7日(水)～
■年間補助件数 先着100件(予定数になったら終了)
■補助金額 10万円(補助対象工事費 50万以上)
※詳細は、弊社スタッフまでご確認ください。

[illegible]

- ・市が定めた条件を満たしている
市内の施工業者(注1)に
依頼して行う工事
- ・本人と同居家族が滞りなく市税等
(注2)を納付されている方
- ・補助対象の工事費が
50万円以上(消費税除く)のもの
- ・補助金の交付決定後に
工事着手するもの
(事前着工した工事は対象外)

リフォーム等工事を実施した場合、
当該年度の2月末までに工事が完了して
実績報告書が提出できるもの



オトクにリフォームできるチャンス！

住宅省エネ2025
キャンペーン
補助金



2025年
12/31
まで！
詳細は下記

住宅省エネ2025

- ・子育てグリーン住宅支援事業
 - ・先進的窓リノベ2025事業
 - ・給湯省エネ2025事業
- ・賃貸集合給湯省エネ2025事業

交付申請が始まりました！
 ※補助金を活用してお得に
 快適な住宅にしましょう♪
 ぜひ弊社スタッフへ
 ご相談ください！！

情報発信してます! **(株)十カゴミ建設** のフォローをお願いします!



No.122



株式会社 ナカゴミ建設

2025年5月

施工事例

窓の断熱改修を行いました。甲府市 A様邸
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
快適な室内環境へ♪窓リノベ2025補助金を活用してお得にリフォーム！



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 ¥28,000
Aグレード：大 ¥26,000 中 ¥18,000 小 ¥12,000



1申請当たり¥50,000以上で申請できます。窓の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。

今回のA様邸では、11か所の窓に内窓の取付けを行い、合計430,000円の補助金申請を行いました♪



〒400-0411
南アルプス市
西南湖264

本社 

0120-822-224
ナカゴミ建設



〒409-3867
中巨摩郡昭和町
清水新居1048

昭和店 

0120-054-455

GOOD LIVING FAIR

2025.4月19日(土)・20日
アイメッセ山梨で開催された県下最大級の住まいづくりの展示会に弊社も出展させていただきました♪

たくさんの方にご来場いただきました！ ありがとうございます♪
ワークショップやお菓子のつかみ取り・飲食など楽しんでいただきました！



リノベーションモデルハウス見学会

5/10(土)
5/11(日)

新規オープンしたリノベーションモデルハウス見学会を開催いたします☆

見学会会場にて、母の日にぴったりの「フラワーアレンジメント作り」を開催します◎
数に限りがございますのでぜひお早めにお申込みくださいませ。

- 開催日 2025/5/10(土)・11(日)
- お申込み フォーム <https://forms.gle/yiXU4WFFYY587vxd2A>
または お電話 0120-054-455
- 場所 リノベモデルハウス (甲府市大里町3898-7)
- 時間 ①10:00～ ②13:00～ ③15:00～ 各4組
- フラワーアレンジメント費用 1組 1000円
(追加 1000円)

モデルハウス見学のための受付も可能！！
お申込みの際にお知らせください。
多くの方のお越しをお待ちしております☆

ご予約は
こちらから



入社式



春の訪れとともに2025.4.1
入社式を行いました♪

将来大工になりたいと高校の時から
勉強してきたH君！

職人不足が課題となっている
建設業界にとって、貴重な人材です！

現場などで見かけた際には、
ぜひ温かい言葉をかけてください♪



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。

材料

(2人分)

- カツオのたたき…100g、木綿豆腐
…1/2丁、小ネギ小口切り…大さじ3、
めんつゆ…大さじ2、片栗粉…小さじ1、
ごま油…大さじ1、水…60ml
- リーフレタス…2枚、カブ…1/2個、ブ
ロッコリースプラウト…1/4パック

※豆腐は電子レンジで水気を抜いた後、軽く手で絞るとしっかり水分が抜けます。
※たれはダマにならないように混ぜながら火を入れてください。

カツオのたたきハンバーグ

細かく切ったカツオのたたきをヘルシーなハンバーグに！ 豆腐を混ぜ
ることで、ふわふわの食感が楽しめます。



- ①カツオのたたきを細かく切る。豆腐はキッチンペーパーを巻いて電子レンジに2分ほどかけ、水気を切る。
- ②リーフレタスは手でちぎり、カブは皮をむいて薄切りにする。ブロッコリースプラウトは根を切る。
- ③①と小ネギ、めんつゆ(大さじ1)、片栗粉(小さじ1/2)をよく混ぜて4等分にし、俵型にする。
- ④フライパンにごま油を熱して③を焼く。
- ⑤鍋に残りのめんつゆと片栗粉、水を加えて混ぜ、弱火でとろみがつくまで火を入れる。
- ⑥器に②と④を盛りつけ、⑤をかける。