

くらしの情報

# てんこもりた 4月号

快適生活のお手伝い！森田産業におまかせ下さい！  
[www.morita-gas.co.jp](http://www.morita-gas.co.jp)



780gdtsx  
森田産業公式LINE  
はじめました  
QRコードを読み取って  
さっそく友達登録！

**MORITA** 衛生・空調・厨房設計施工・消火器・LPG  
SANGYO CO.,LTD. HOMEコンサルタント・遠赤外線暖房・GHP

## 森田産業株式会社

出雲市白枝町238 TEL0853-28-2455(代) FAX0853-28-2459

# おトクにリフォーム

「こどもエコすまい支援事業」でリフォームしませんか？

リフォームは全世帯が対象で、

補助金 5万円～最大 60万円が交付されます。

※1申請あたり合計補助額50,000円以上から申請可能です。

補助金額 50,000円以上で交付対象

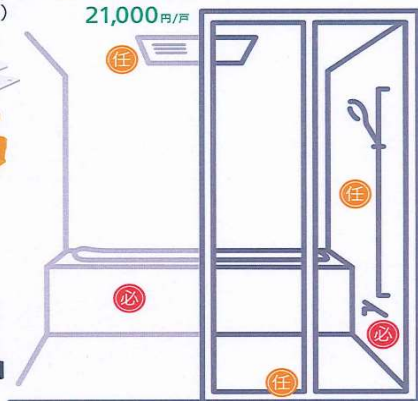
例えば、ユニットバス工事で **92,000円** 補助！

27,000+5,000+21,000+6,000+28,000+5,000=92,000円

必 魔法びん浴槽  
(高断熱浴槽)  
27,000円/戸



任 浴室乾燥機  
21,000円/戸



必 節湯水栓  
5,000円/台



任 バリアフリー  
(段差解消)(廊下幅等の拡張)

段差解消 6,000円/戸  
廊下幅拡張 28,000円/戸



既存の浴室よりも、  
出入口の段差を解消し  
ドア開口幅を拡張した  
場合に対象となります。

例：二枚引戸

任 インテリア・バー  
(手すりの設置) 5,000円/戸



浴槽への出入りや、  
立ち廻りをサポートする  
手すりの設置もポイント  
対象となります。

例：スライドハンガー付  
インテリア・バー

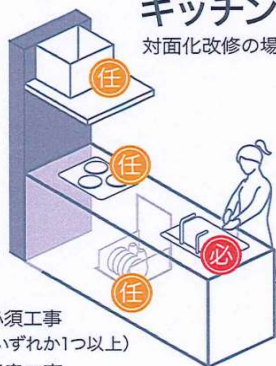
補助金額 50,000円以上で交付対象

例えば、キッチンセット工事で **51,000円** 補助！

5,000+21,000+11,000+14,000=51,000円

キッチンセットの交換を伴う対面化改修 **89,000円/戸**

対面化改修の場合はレンジフードとコンロの同時申請は不可



必 必須工事  
(いずれか1つ以上)

任 任意工事

必 節湯水栓  
5,000円/台



任 掃除しやすい  
レンジフード  
11,000円/戸



任 ビルトイン  
食器洗機  
21,000円/戸



任 ビルトイン自動  
調理対応コンロ  
14,000円/戸



着工

工事完了

対象工事期間：2022年11月8日～予算上限に達するまで（遅くとも2023年12月31日）

詳しくはこどもエコ支援事業事務局のホームページにてご確認ください。

<https://kodomo-ecosumai.miit.go.jp/>

他にも補助金対象の工事があります。

節水型トイレの取替え（補助金額19,000～20,000円）など

# ハイブリッド給湯器

## エコワンにお取替えのチャンス！

給湯省エネ事業でハイブリッド給湯器設置が

**補助金5万円！！**



ECO ONEは従来よりも光熱費が大幅に抑えられるのが最大の特徴！

またCO2排出量も大幅な削減で地球環境に優しく、毎日の暮らしに  
欠かせない給湯器として注目されています。

エコワン・エコキュート・エコジョーズ の特徴をまとめてみました

|      | エコワン                             | エコキュート                         | エコジョーズ                 |
|------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 種類   | ハイブリッド給湯器                        | 電気給湯器                          | ガス給湯器                  |
| 特徴   | 電気給湯器とガス給湯器の両方を兼ね備えた給湯器          | 電気と空気の熱でお湯を作る給湯器               | ガスでお湯を作る給湯器            |
| 仕組み  | 電気で40℃～50℃のお湯を作り<br>使用する際はガスで温める | 電気と空気の熱で70℃～90℃<br>のお湯を作り、保温する | ガスで70℃～90℃の<br>お湯を作る   |
| メリット | 50℃以上で保温する電気代が<br>不要で、湯切れの心配がない  | 給湯は電気代だけで<br>省エネ性能が高い          | 従来のガス給湯器よりも<br>安くお湯を作る |

対象期間：2022年11月8日～予算上限に達するまで（遅くとも2023年12月31日）

詳しくは給湯省エネ事業のホームページにてご確認下さい。

<https://kyutou-shoene.meti.go.jp/>



新生活がスタートする時期になりました。  
台所、洗面、脱衣場、お風呂など  
何かお困りごとがございましたら  
お気軽にご相談下さい。

簡単! おいしい!

## 桜もちの作り方

材料: (8個分)

薄力粉 50g・白玉粉 20g・水 110g・こしあん 200g  
グラニュー糖 大さじ2・\*桜の花 8粒・\*桜の葉 8枚・\*塩漬け

1. ボールに白玉粉と少量の水を入れ、木べらでまぜながら白玉粉を柔らかくする。
2. 柔らかくなったらグラニュー糖と水(半量程度)を少しずつ入れてとき伸ばしてゆく。
3. 薄力粉もふるいながら入れる。まぜながら残りの水を少しずつ入れだてにならないようにまぜる。  
まざったら10分程度休ませる。
4. 桜の葉と花の塩漬けを水にさらし、塩抜きしておく。  
こしあんは8等分して(25gずつ)俵型に丸めておく。
5. フライパンに薄くサラダオイルを(分量外)敷き少し温まったら生地を流し入れ、長さ12センチ幅8センチ程度に広げる。
6. 火が通って乾いてきたら、フライ返しで返す。生地を返したら、10秒くらいでできあがり。
7. 生地が冷めたらあんを包む。

ぜひ  
お試しください!

