

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



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！

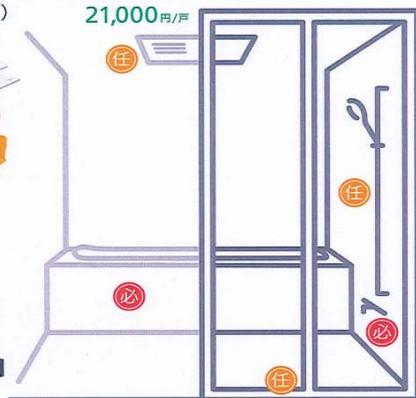
$27,000 + 5,000 + 21,000 + 6,000 + 28,000 + 5,000 = 92,000$ 円

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 ビルトイン
食器洗機
21,000円/戸



任 掃除しやすい
レンジフード
11,000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 있습니다。

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、使用する際はガスで温める	電気と空気の熱で70℃～90℃のお湯を作り、保温する	ガスで70℃～90℃のお湯を作る
メリット	50℃以上で保温する電気代が不要で、湯切れの心配がない	給湯は電気代だけで省エネ性能が高い	従来のガス給湯器よりも安くお湯を作る

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!

