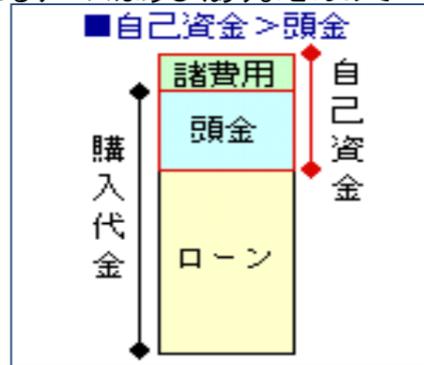


《不動産一口メモ》 ◎自己資金と頭金

新築住宅を建築又は購入するとき、資金計画ってとても大事ですね。資金計画を立てるときのポイントは自己資金の大きさ。金融機関から借り入れるローン以外に用意しなければならない現金のことです。この自己資金と頭金を同じと思っている方もいらっしゃいますが、ちょっと違います。仮に3000万円の新築住宅を購入するとき、2500万円のローンを組むとします。現金は残り500万円の頭金分だけあれば大丈夫だと思っていると、後で資金繰りに走るようになります。諸費用だけで100万円くらいは現金が必要になってきます。初めて住宅を購入される方は「購入代金以外にも、こんなに諸費用がかかるの？」と驚かれるケースは珍しくありませんのでご注意ください！

諸費用の具体例として、税金(印紙税、不動産取得税、登録免許税、固定資産税など)、ローン関係費用(事務手数料、ローン保証料、団体信用生命保険料、火災保険料等)、登記の際に司法書士に支払う報酬、不動産屋への仲介手数料等々が挙げられます。

自己資金は頭金+諸費用ということを頭の隅に入れておくと安心です。



現場紹介



弊社の大膳原分譲地に建築中のY様邸。現在は内装と外装の仕上げ工事に入っております。中庭のある大変素敵なお宅です。見学会も予定しています。お楽しみに！！



Column

今夏は、厳しい暑さが和らいだと思ったら、日本への台風襲来が多くて、雨の日が多かったですね。各地でいろいろな被害も多発しておりますので、一日でも早い復旧を願います。

さて、先日、栗を見かけました。テレビで言っていたが、雨が多い年は、栗がよく獲れると言われているそうです。今年は、まだ食べていないので、栗ごはんを食べたいと想像してしまいました。



雨栗日柿(あまくりひかき)

●雨の多い年はクリがよくでき、日照りの年はカキがよくとれるといわれています。クリは日照りが続くと実が熟す前に落ちてしまい、逆に柿は雨が多いと病気や害虫が多くなります。それと、どっちに転んでもいいこともあるので一喜一憂しないようにって意味もあるらしいです。



2016年10月号(第178号)

『第36回未来をのぞく住宅展』開催しました

9月3日(土)、4日(日)の2日間、佐世保市大塔のイオン大塔ショッピングセンター いこいの広場におきまして『第36回未来をのぞく住宅展』を開催しました。今回は長崎、佐賀、福岡より9名の建築家を迎え、無料の住宅相談会を中心に行いました。ご来場された方は、建築家が手がけた実例を、パネルや写真で確認しながら、好みの合いそうな建築家をじっくりと選ばれていました。また、住宅相談をされた方は、日ごろ感じているお悩みやご希望に対して具体的なアドバイスを受けられたり、家づくりに対する思いを話し合ったりと、理想の家づくりについて話に花が咲きました。初めての会場でしたが、多くの方にご来場いただきとても良かったです。早くも建築家の先生にご自宅のプランを依頼された方もおられました。

ご来場いただいた皆様、ありがとうございます。今後とも、建築家との家づくりのパートナーとして“ASJ佐世保スタジオ”をよろしくお願ひします。



建築家との相談の様子です。熱心に話をされていました。



キッズコーナーも子供さんが楽しそうです。



こういった模型も使いながら分かり易く説明されていました。

あなたの夢のお手伝い

白石建設株式会社

【平戸本社】〒859-5153 長崎県平戸市戸石川町480番地1
TEL0950-20-0101 FAX0950-20-0102

http://shiraishikensetsu.co.jp E-Mail info@shiraishikensetsu.com

【佐世保営業所】〒857-0032 長崎県佐世保市宮田町11-11

TEL0956-22-1995 FAX0956-22-1995

http://asj-sasebo.jp E-Mail asj-sasebo@shiraishikensetsu.com

いま、
未来を
初める。

白石建設 平戸

検索

ホームページ公開中!!



リフォームの完成見学会を開催しました！

先日、平戸市戸石川町の亀井様邸にて、リフォームの完成見学会を開催し、多くの方にご来場いただきありがとうございました。

屋根や基礎、柱など以外は改修し、ほぼ新築と変わらない住まいとなっていることに、みなさんびっくりされていました。それに加え、杉の無垢フローリングや珪藻土の風合いを感じていただきました。今回は、その改修した内容について少しご紹介します。また、見学会を快く引き受けくださいました亀井様、本当にありがとうございました。



▲最新のキッチンや設備を見て、収納もたくさんあり使いやすいそうなどのお声をいただきました。



築40年以上の住宅が新築のように変わりました！

寝室を一部増築し、ウッドデッキによりリビングと庭をゆるやかに連続させました。思わず外へ出かけたくくなります。外壁はガルバリウム鋼板と杉のデッキ材、外部のコンクリートなど本物の素材感が、メリハリと心地良さを与えてくれます。



明るい室内と快適な住環境となりました！

お風呂は大人気の洗い場床のやわらかクッションと断熱効果により、一度使うと忘れられない踏み心地です。汚れ落ちもスムーズでお手入れ簡単で、明るく清潔な浴室に生まれ変わりました。また、キッチンも収納たっぷり毎日の料理が

楽しくなります。部屋全体がとても明るく解放的な間取りと無垢材と珪藻土の風合いがとてもリラックスできる住まいと生まれ変わりました。



▲給湯器を省エネ機器にすることで、光熱費がとってもお得になります。



リフォームを行うことで毎日の暮らしが楽しくなります。お住まいのことでお悩みがございましたらお気軽にご相談ください！

住まいの快適レポート

食欲の秋こそ食中毒対策を

梅雨から夏場が食中毒のイメージですが、実は初秋も猛威を振るうのです。おいしい秋の味覚も回り始め、食欲も旺盛！こまめな対策を心がけて。

食中毒予防の3原則は“菌を付けない、増やさない、やっつける！”

1 菌の付着をSTOP!

調理器具の洗淨・除菌・乾燥

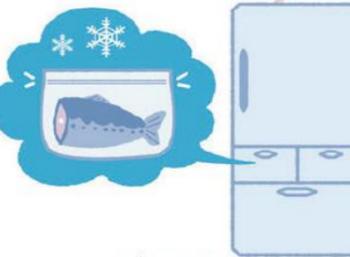
菌の付着は、調理器具の洗淨不足や手指からの汚染が大きな要因です。

予防策

- こまめな手洗いを励行。
- 生肉調理に細心の注意！
使い捨てビニール手袋を使用する。
食材ごとにまな板を使い分ける。
- 洗淨から乾燥までを徹底。
調理器具は洗淨後に熱湯をかけて殺菌。スポンジは除菌後、必ず乾燥させましょう。



2 菌の増殖を予防!



食材は低温保存を徹底

涼しくなってくると食材保管を怠りがち。この油断が菌の増殖につながります。

予防策

- 食材は冷蔵庫で低温保存。
- 生肉・生魚などはビニール袋等で密閉保管。
- 定期的に冷蔵庫の掃除をしましょう。

3 菌を退治!

調理の基本は加熱

食中毒を招く一因とされるのが、生肉や二枚貝などの食材です。

予防策

- 加熱調理を心がける。
菌の発育は20~50℃。
約85℃で1分以上を目安に。
- 調理中の菜箸は使い分けましょう。



簡単レシピ ● レンジで焼きナス

茄子がおいしい秋、胡麻油をかけて、レンジで簡単に



材料 (2人分)

- なす (小さめ) 2本
- 胡麻油 大さじ1/2
- ☆ポン酢 25ml
- ☆水 25ml
- ☆おろし生姜 1/2片分
- 細ねぎ 1本
- 塩 少々
- ☆の漬け汁材料は、合わせ

作り方

- ①なすのヘタを切り落とし、縦半分に切り、皮側を大き目の鹿の子切りして、耐熱容器に皮側を上にして並べ、軽く塩を振り、胡麻油をまんべんなくかけて、ラップをしてレンジ700wで4分加熱する。(少し柔らかくなるくらい。)
- ②熱いうちに冷蔵庫で冷やしておいた漬け汁に入れ、30分以上冷やす。食べるときにねぎをまぶす。
※冷たい麺類にはもちろん、お弁当にも♪

ホームページブログより



娘の通っている保育園で、運動会がありました(∩^∩)去年は初めての雰囲気にも圧されたのか、競技に出ている間泣きっぱなしでしたが、今回はニコニコ楽しそうに参加できました。かけっこの時にはしっかり走っていて、ハイハイだった去年から大きな成長を見せてくれました。これからもお友達とたくさん遊んで楽しい思い出を作ってほしいです。

佐世保営業所 本山