

大幸かわの版

第百四拾八号

2025.12

発行者 株式会社 大幸

〒471-0079

豊田市陣中町2丁目2番地8

電話 (0565)32-2213 (内)

FAX (0565)32-1150

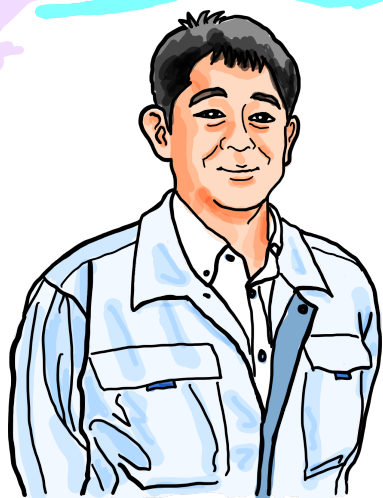


新年あけましておめでとうございます。

昨今の物価高騰により、暮らしや住まいに関するお悩みが増えていると感じています。私たち大幸は、地域に根ざした建設会社として、今年も『安心・安全な住まい』と『適正価格でのサービス提供』に努め、皆様の暮らしをしっかりと支えてまいります。

また、災害時の応急対応や子どもたちへのものづくりの楽しさを伝える活動など、地域に役立つ取り組みも続けてまいります。

本年も変わらぬご支援をお願い申し上げますとともに、皆様の一年が偉業かたで実り多いものとなりますようによりお祈りいたします。



来福門

株式会社 大幸 代表取締役 伊石 雅司



超大型補助金 住宅省エネ2026キャンペーン継続決定!



スタート

	先進的窓リノベ 2026事業	みらいエコ住宅支援事業	給湯 省エネ事業	賃貸集合給湯 省エネ事業
制度目的	先進的な断熱性能の窓に交換するリフォームに対して重点的に支援	住宅の省エネ改修、子育て対応改修、バリアフリー改修等を行う場合に支援	一定の基準を満たした高効率給湯器を導入する場合、機器・性能ごとに設けられた定額を、支援既存賃貸集合住宅に継続支援	
予算	1,125億円	2,050億円	570億円	35億円
上限金額	100万円/戸	40~100万円/戸	17万円/戸	10万円/戸

簡単Cooking

ごはんが進む!  調理時間 約15分

菊芋と鶏肉の甘辛炒め

材料(2人分)

- * 鶏もも肉 150g
- * 菊芋 200g
- * 塩こしょう 少々
- * 片栗粉 大さじ1
- * サラダ油 大さじ1
- * 細ねぎ(刻み) 適量

<調味料>

- * 酒 大さじ1
- * みりん 大さじ2
- * 砂糖 大さじ1/2
- * しょうゆ 大さじ1

作り方

1. 菊芋は皮をむき、1cm幅に切る。
2. 鶏肉は一口大に切り、塩こしょうをふり片栗粉をまぶす。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、鶏肉の皮目を下にして入れて中火で熱し、焼き色がついたら上下を返し、ふたをして肉に火が通るまで弱火で2~3分程蒸し焼きにする。
4. 菊芋を加えて油が馴染むまで炒め、調味料を加えて汁気がなくなるまで、全体にからめながら中火で炒める。
5. 器に盛り、細ねぎを散らす。

補助対象者

世帯を問わず対象工事を実施するリフォーム

開始時期

令和7年11月28日(金)以後に対象工事に着手

住まいづくりのトータルコンサルティング

TAIKOH
株式会社 大幸

〒471-0079 豊田市陣中町2丁目2-8 (フリーダイヤル) 0120-36-2214

Email: kikaku@taikoh3.com
http://www.taikoh3.com

ご意見・ご感想などありましたら
お問い合わせください。担当: 岡田まで

