

新築



総合建築：工場・店舗・倉庫他

不動産

土他・中古住宅買取販売

購入・売却をお考えの方はご相談下さい。

カビ取り (FRS)

外壁・内壁・浴室他
カビ取りできます。



耐震改修

これから来る地震に備えて...



耐震補強改修しませんか？

コンテナ
ハウス
販売



バレル
サウナ
販売



情報発信してます！ (株)ナカゴミ建設 のフォローお願いします！

ナカゴミ建設
ホームページ



ナカゴミ建設 涼温な家
LIXIL リフォーム ショップ ナカゴミ建設

LINE
はじめました。



ナカゴミ建設 涼温な家
LIXIL リフォーム ショップ ナカゴミ建設

Instagram



ナカゴミ建設 涼温な家
LIXIL リフォーム ショップ ナカゴミ建設



空気がきれい 涼温な家



株式会社 ナカゴミ建設

2024年10月

No.115

施工事例

お家の窓の断熱対策リフォームしました。IN 甲斐市



施工前



施工後

今回ははつり工法と言って古い枠を外して、新たに樹脂枠を取付する工法にて工事を行っています。見た目とてもスマートになりました。

現在窓リノベ2024補助金を活用すると、外窓交換工事で獲得できる補助金額は、

カバー工法

大サイズ SSグレード ¥220,000 Sグレード ¥163,000 Aグレード ¥109,000

中サイズ SSグレード ¥149,000 Sグレード ¥110,000 Aグレード ¥74,000

小サイズ SSグレード ¥117,000 Sグレード ¥87,000 Aグレード ¥58,000

はつり工法

大サイズ SSグレード ¥183,000 Sグレード ¥136,000 Aグレード ¥91,000

中サイズ SSグレード ¥118,000 Sグレード ¥87,000 Aグレード ¥59,000

小サイズ SSグレード ¥92,000 Sグレード ¥69,000 Aグレード ¥46,000

カバー工法・はつり工法

大サイズ ZEH基準 ¥41,000 省エネ基準 ¥25,000

中サイズ ZEH基準 ¥27,000 省エネ基準 ¥20,000

小サイズ ZEH基準 ¥22,000 省エネ基準 ¥17,000

※窓の性能とサイズによって補助金額が変わってきます！



〒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



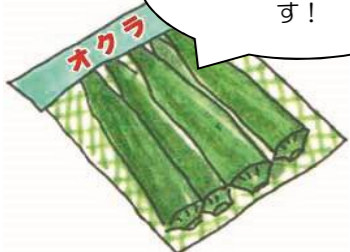
0120-054-455

株式会社 ナカゴミ建設

ご存知ですか？

色にまつわるいろんな話

オクラの緑のネットも同じ現象によって美味しそうに見えるのです！



ネットの色によって、野菜や果物の実際の色よりも鮮やかに見える錯覚のことを「同化現象」といいます。

私たちの暮らしの中にはさまざまな色があふれていますね。そこで、色についての話を集めてみました！

●みかんのネットはなぜ赤い？

ズバリ！美味しそうに見えるから！赤いネットに入れると、みかんの色がネットの赤色に近づいたように見える現象によって、美味しそうに見えるそうです。

●非常口が緑色なのはなぜ？

火災時でもよく見えるから。緑色は赤色の補色で、お互いの色を引き立て、鮮やかに見せる効果があることから、緑を使用しているそうです。ほかにも緑色は人に落ち着きをもたらす色でもあるという理由もあるようです。

虹の色は日本では7色。世界では？

世界で言われている虹の色はさまざま。たとえば、アメリカやイギリスでは6色、ドイツや中国では5色、ロシアやインドネシアなどの東南アジアでは4色だそうです。色の見え方に違いはなく、その国の文化が影響しているようです。



虹が7色というのは、日本だけのようです！

4原色のもうひとつ、黄色は見えにくかったことも、青が選ばれた理由です



・カレンダーの土曜日の色はなぜ青？

そもそも、土曜日が青色になったのは、1973年（昭和48年）に起きたオイルショックの時期から。電気など節約ムードが起これ、土曜日でも会社を休みにするところが増え、土曜日の色を変える必要がありました。印刷の4原色は黒・赤・黄・青で、黒は平日、赤は日曜日にすでに使われていたため、青が選ばれたそうです。

何の日？

10月22日は

「ドリップコーヒーの日」



ちなみに、10月1日は「国際コーヒーの日」です！

ドリップバッグコーヒーの美味しい淹れ方

温かいコーヒーが飲みたくなる…そんな秋が近づいていきますね。10月22日はドリップコーヒーの日です。秋が深まり、ド(=10)リップコーヒーをふう～ふう～(=22)しながら飲んで心も体も温まってもらいたい、また、ドリップバッグコーヒーを広く伝えたいとの思いから、2016年(平成28年)に制定されました。

「ドリップ」とは「したたる」、「ぼたぼた落ちる」という意味。ドリップコーヒーといえば、あらかじめ粉がパックされ、カップに取り付けてお湯を注げば本格的なコーヒーが飲めるドリップバッグコーヒーが手軽ですね。



ドリップバッグコーヒーは日本生まれです♪

ドリップバッグコーヒー内のコーヒーの粉のほとんどが10gであることから、10g=10月に制定されたとも言われています。

- ①カップをあらかじめ温め、ドリップバッグを静かに開封し、カップに装着する。
- ②粉が偏らないよう、カップをトントンして平らにする。
- ③表示通りの量の湯が沸騰したら少し落ち着かせ、粉全体いきわたるように、のの字を描きながら、少しずつゆっくりと注ぎ、20～30秒蒸らす。
- ④粉が泡のように膨張したら、次の湯を中央から外側に向けて、高低差をつけながら注ぐ。

※湯を注いだ時に出る泡が切れないうちに、が、次の湯を注ぐタイミングです。
※最後にバッグを絞ると雑味が出るので、おすすめしません。

お客様感謝祭



2024年9月14日(土)感謝祭を開催しました。お家を建てていただいた皆様を招待させていただいて今年で22回目の開催となりました♪
参加していただいた皆様から楽しかったと言っていただきました。参加者様同士交流して和気あいあいと過ごして頂きました。
今後とも弊社へのご愛顧宜しく願いいたします。

かんたんレシピ

かぼちゃときのこのニョッキ

かぼちゃのほんのりとした甘みとアンチョビの塩気が絶妙にマッチ。秋食材を楽しめるメニューです。

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。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- かぼちゃ…250g、小麦粉…60g、塩…小さじ1/2
- 舞茸・しめじ…各1/2パック、マッシュルーム…3個、アンチョビ…25g、ニンニク…1/2かけ
- イタリアンパセリみじん切り・塩・黒コショウ・オリーブオイル…適量



①かぼちゃは皮を切り落として茹で、水気を切って塩を加えて潰す。小麦粉を加えて混ぜ合わせ、2センチ幅の円盤状に丸める。たっぷりの湯に塩を加えて茹でる。浮き上がってきたら取り出す。

②舞茸、しめじは石突を取り、手でさく。マッシュルームは薄切りにし、アンチョビ、ニンニクはみじん切りにする。

③フライパンにオリーブオイルを熱し、②を加えて炒める。キノコ類がしんなりしたら、①を合わせ、黒コショウで味をととのえる。

④器に盛りつけ、イタリアンパセリを散らして黒コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。

※ニョッキは浮き上がってきたら取り出すサイン。長く茹でると分離することがあるのでご注意ください。