

「窓のリフォームは省エネルギーリフォーム」

平成21年4月から新しいリフォーム減税（投資型：自己資金でリフォームした場合）「省エネ」「バリアフリー」改修工事が新設され、さらにお得になりました。

これまで所得税の控除はローン型（金融機関での借入）が対象でしたが、本年度より自己資金での工事も減税の対象となりました。

【期間】

平成21年4月1日～平成22年12月31日

【内容】

居室の窓を省エネルギーリフォーム

（例）既存サッシガラス部分のみアタッチメント付
 ・ペアガラスなどに取替

対象工事金額の10%が減税になります。

（注：対象のその他窓改良工事内容もあります。）

詳しくは、ミスタービルド岡山

086・232・0101まで

お尋ね下さい。

省エネルギーリフォーム

省エネルギーリフォームの特長は、必ず居室の窓の改修を実施すること。さらに省エネルギーと同時に太陽光発電装置を設置すると控除対象額が300万円にアップします。あわせて床、壁、天井の断熱工事の費用も控除対象額に含めることができます。

バリアフリーリフォーム

家庭内で転倒するなどの事故をなくす為、安全で住みやすい環境に改修するのがバリアフリーリフォーム。高齢者のいらっしゃるお宅だけでなく、将来に備えてすべての住まいで採用したい仕様です。30万円以上のバリアフリー改修工事を実施すると所得税が10%控除されます。

耐震リフォーム

万が一大きな地震が起きても、大切な生命や財産が守られるよう、基礎や柱、壁を補強するなど住まいの耐久性を高めるのが耐震リフォーム。自ら居住する住宅を耐震改修すると、所得税が10%控除されます。

住宅リフォームに関する投資型減税（自己資金での支払い）

当該住宅に係る改修費用を対象

新設 10%を控除（1年間）
 平成21年4月1日～平成22年12月31日
 控除対象限度額 **200**万円
 太陽光発電装置併設は **300**万円

新設 10%を控除（1年間）
 平成21年4月1日～平成22年12月31日
 控除対象限度額 **200**万円

延長 10%を控除（1年間）
 平成18年4月1日～平成25年12月31日
 控除対象限度額 **200**万円

所得税控除の減税率

省エネ
リフォーム

バリアフリー
リフォーム

耐震
リフォーム

敵をお見

すげえ！

今回ご紹介するのは
 ランチ・ディナーのバイキングレストラン
「神戸クックワールドビュッフェ」

今年3月岡山市北区下中野にオープンしました。現在、倉敷堀南店・福山蔵王店・マイカル明石店と下中野店が有ります。

レストラン内へ入ると、広びろとした空間にシックなカラートーンのテーブル・椅子が並び、なんと客席265席有り、駐車場も広く、土・日曜日にはこの広い客席が埋まり行列ができる盛況ぶりです。（注：予約は出来ません）料理はその名のとおりのワールドワイド、シェフ自ら目の前で、ステーキ・ハンバーグ・クレープなど、調理パフォーマンスするオープンキッチンです。そして、価格も本当にびっくりする位リーズナブルな設定です。

また、飲酒運転にならない「ノンアルコールのカクテル」もディナーには付きます。前菜・メイン・デザートの種類も豊富で、味も一流。テイクアウトできるのも魅力。（1g/1円）お土産に最適です。是非一度、行ってみる価値あり。

	女性	男性	小学生	キッズ
ランチ AM11:00～PM4:59 【入店：PM4:00まで】	1,000円	1,200円	700円	400円
ディナー PM5:00～PM10:00 【入店：PM9:00まで】	1,200円	1,500円	900円	600円



〒700-0973
 岡山市北区下中野364-106
 営業時間：11:00～22:00
 定休日：なし（但し：お正月は除く）
 TEL：086-805-0665
<http://www.kobecook-wb.jp/>

雑学

「睡眠に適した
 温度・湿度は
 25℃・湿度50%」

そろそろ蒸し暑い熱帯夜がやってきました。なかなか寝付けない日々になります。睡眠に適した環境は、室温25度・湿度50%が最適といわれています。

なかなか寝付けないときは、牛乳がおすすです。牛乳にはカルシウムのほかに必須アミノ酸の一種であるトリプトファンを含んでおり、精神を安定させる働きがあります。チーズ・乳製品にも同様の働きがあります。この夏は、冷たいビール・清涼飲料水ばかりのまないで、健康にもやさしい牛乳で暑い夏を乗り切りたいものですね。



Herb



「ハーブオイルの作り方」

ソテー・マリネ・炒め物などハーブオイルを使うとグレードアップ間違いなし。今回は、その作り方を紹介します。

●準備するもの

- ① 植物性オイル（オリーブオイル中でも最高級エキストラバージンオイルがお勧め）
- ② 好みのハーブ（タイム・ローズマリー・バジル etc）
- ③ お好みで（赤とうがらし・にんにく・スパイス）
- ④ びん（容器）

●作り方

- ① びんを熱湯消毒し、内部の水分を完全に取ります。
- ② ハーブと②の材料を水で洗い、完全に水分を取ります。
- ③ びんにハーブを入れ、完全にハーブが浸るまでオイルを入れます。
- ④ 暖かい場所に置き、1日1回びんを振るようにして香りを出し、2週間ほどおきます。
- ⑤ オイルに十分香りが付いたら密封し冷暗所で保管。