

アルカディアーホーム

Vol.17
2010.03月号

賢く活用、住宅エコポイント術

ご存知ですか？エコリフォームで
※最大30万円相当のポイントがもれえます。

※工事内容によって異なります。

さて、みなさんは住宅エコポイント制度がいいよいよスタートしたのをご存じですか？家電エコポイントと同様、エコ住宅の新築またはエコリフォームを対象にポイントが発行されるもので、ポイントはさまざまに活用することができます。今回は平成22年3月8日からよいよ申請受付がスタートするこの制度を、よく理解して賢く使う方法を紹介しましょう。

●エコポイントの対象となるのは、新築は平成21年12月8日以降に建築着工。改修（エコリフォーム）は平成22年1月1日以降に工事に着手した住宅で、平成22年1月28日以降に工事が完了し引き渡されたものです。

ポイントを発行し、これを使いさまざまな商品との交換やサービス、寄付などに充当することができるというものです。の新築またはエコリフォームを対象にポイントが発行されるもので、ポイントはさまざまに活用することができます。今回は平成22年3月8日からよいよ申請受付がスタートするこの制度を、よく理解して賢く使う方法を紹介しましょう。

見逃せないのは窓リフォーム。
減税制度の併用でさらにお得に
住宅エコポイントの対象のうち、エコリ
フォームとして該当するのは三つあります。

- ① 外壁、屋根・天井または床の断熱改修
- ② 窓の断熱改修
- ③ ①や②と同時に「バリアフリー改修」

以上が条件と決められています。
このなかでも特に見逃せないエコリ
フォームが②の窓の断熱改修。改修後の
窓が、省エネ基準（平成11年基準）に規定
する断熱性能に適合するように行う
「ガラス交換」「内窓の設置」「外窓の
交換」です。

しかもその上注目すべきは、窓の断熱
改修には、住宅エコポイントと併用して
「窓の省エネ・リフォーム減税制度」が
適用される点です。この減税制度を利用
して、自己資金で全居室の窓すべてを
省エネ・リフォームした場合、工事費の
10%分が所得税から控除されます。

お得にリフォームして 地球温暖化対策にも貢献できる

住宅エコポイントは、地球温暖化対策の推進や経済の活性化を図る事を目的としています。エコ住宅を新築した人やエコリフォームをした人に対し一定の

エコポイントは商品だけでなく
追加工事代金への充当も
さて、こうして得た住宅エコポイントは
どんなものと交換できるのでしょうか。
ポイントの交換対象は「省エネ・環境配慮
製品」「各都道府県の地域産品」「商品
券・プリペイドカード」「地域型商品券」「
環境寄付」などとなっていますが、加えて
注目されるのが「追加で実施する工事費
用への充当」です。これはエコリフォームで
得たエコポイントを、1ポイント=1円で
換算し、追加で行う改修工事の代金に



こんなにメリットがもりだくさんの、
住宅エコポイント。今こそ絶好のエコ
リフォームチャンスですね。当社では各種
リフォーム商品を数多く揃えています
ので、リフォームを検討されている方は
もちろん、興味や関心のある方も、ぜひ
ご相談ください。



我が家の笑顔レシピ さつま揚げとなすのみぞれあえ

応用範囲も広く冷凍保存もできるさつま揚げ。
主菜・副菜・つまみとしても出せる便利なおかずにおすすめです。



材料 (4人分)	さつま揚げ なす にんじん 大根	200g 中4本 1/8本 1/6本	みつ葉(ゆでて切ったもの) 砂糖 醤油 調味液A	適宜 大さじ1 1/3 大さじ2 適量	うすくちしょうゆ 小さじ2 2/3(16g)
-------------	---------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	------------------------------	---------------------------

- ① さつま揚げは食べやすい大きさに切り、軽くゆでておく。
- ② なすはへたの部分を切り落とし、一度素揚げし、さつま揚げと大きさをそろえて切る。
- ③ にんじんはせん切りにしてゆでる。
- ④ 大根はおろし、軽く水気をきっておく。
- ⑤ 調味液Aを合わせ、大根おろしを入れて混ぜる。
- ⑥ ①②③を⑤と混ぜ、みつ葉を飾る。

Point 青背の魚に含まれるDHA・EPAは血液をサラサラにするといわれる貴重な成分。忙しい日にはさつま揚げなどの加工品で魚の栄養をとりましょう。調味液Aと大根おろしは食材を混ぜ合わせる直前にくるようにするとおいしく仕上がります。

栄養価 [1人分] エネルギー:154kcal たんぱく質:7.4g ビタミンC:7mg 食塩:1.8g
レシピ・栄養価計算 管理栄養士 佐川奈穂子／料理制作・撮影 兔兎工房(中山明美)

住まいのことなら アルカディアホームにお任せ下さい。