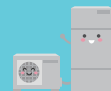


# 「エコキュート、気づいたら長く使っていませんか？」



エコキュート交換後

「そういえば、うちのエコキュートっていつから使っているんだろう？」

そんなふうに思われたことはありませんか？

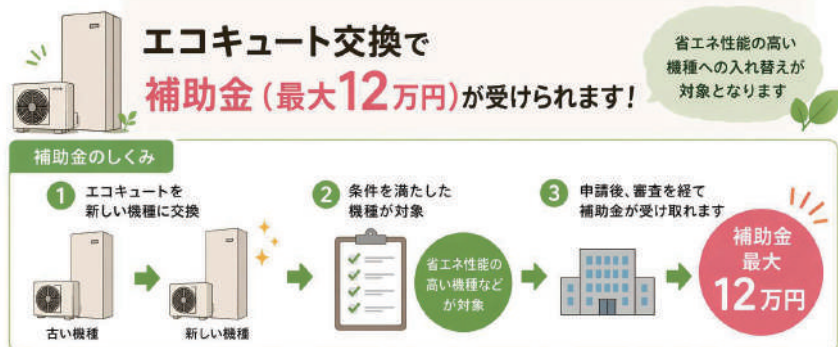
最近、えびすやでもエコキュートの交換についてのご相談が増えています。

普段はあまり気にすることのない設備ですが、実は10年ほどがひとつの目安といわれており、少しずつ部品の劣化が進んでくる時期でもあります。

まだ問題なく使えているようでも、「お湯の温度がなんとなく安定しない」「以前より音が気になる気がする」といった、小さな変化が出ていることもあります。実際にご相談いただく中でも、こうしたちょっとした違和感がきっかけになるケースが多い印象です。

また、いざ交換となると、機種の手配や工事の日程によっては少しお時間をいただくこともあります。「まだ使えるうちに、少し気にかけておく」くらいが安心かもしれませんね。

なお、エコキュートの交換については、時期によっては補助金(最大12万円)が利用できる場合もあります。制度の内容は年度ごとにも変わりますので、こうした点も含めて、早めに情報を知っておくと安心です。ご自宅のエコキュートがいつ頃設置されたものか、一度確認してみてください。気になることがあれば、「これって大丈夫?」というようなご相談でも大歓迎です。いつでもお気軽にお声がけください!



**まずはお気軽にご相談ください!**

えびすやが、対象になるかどうかの確認や申請のサポートまでしっかり対応いたします。

「これって対象になる?」「いくらくらいお得になるの?」など、どんなことでもお気軽にどうぞ!

## 今月のおすすめレシピ <アスパラガスの肉巻きチーズフライ>

これからの季節に旬を迎えるアスパラガスは、みずみずしくシャキッとした食感とほんのり甘い味わいが魅力。日差しをたっぷり浴びて育つことで、栄養もぎゅっと詰まっています。アスパラギン酸をはじめとした成分が豊富で、疲労回復や体調管理にもぴったり。今月号では、「アスパラガスの肉巻きチーズフライ」をご紹介します! アスパラガスの歯ごたえとチーズ、豚肉の旨味が良く合う一品です。



### <材料 2人分>

豚肩ロース(薄切り)	9枚	<b>【衣】</b>	
アスパラガス	4本(100g)	薄力粉	大さじ3
プロセスチーズ	150g	溶き卵	1/2個分
塩	ふたつまみ	パン粉	40g
黒コショウ	ふたつまみ	<b>【ソース】</b>	
揚げ油	適量	ウスターソース	大さじ2
		ケチャップ	大さじ2

### <作り方>

1. アスパラガスは根本を切り落とし、ピーラーで根元から1/3の皮をむく。
2. 鍋にお湯を沸騰させ、塩小さじ1(分量外)、1を入れて2分程ゆでてお湯を切る。
3. チーズを拍子木切りにする。
4. 豚肉3枚を広げて少し端を重ねて並べ、手前に2、3をのせて巻く。巻き終わりが剥がれないように軽く握り、塩、黒コショウをまぶす。
5. 薄力粉→溶き卵→パン粉の順に衣をつける。
6. フライパンの底から3cm程揚げ油を注ぎ、170℃に熱し、中に火が通るまで5分程揚げ、油を切る。
7. 3等分に切り、ソースの材料を混ぜ合わせたものを添えて完成です!



ドーモ  
**Duomo**  
について

えびすやは、岡山市北西部(足守・一宮)を中心に不動産・建築・まちづくりの観点から地域の皆さまの暮らしをより良くすることを目指す会社です。本紙は、地域の皆さまへえびすやという会社を知って頂き、より親しみを持っていただけるように発行しているニュースレターです。

**えびすや株式会社**