



えびすやの「空き家再生プロジェクト」始まります!



足守の空家をゲストハウスに蘇らせます!

えびすやが自分たちで、空き家の再生から運営まで手がける、新プロジェクトをスタートします!

再生に取り組むのは、現社長の実家。足守の陣屋町にもほど近い、築70年以上の住まいです。かつて商店としてにぎわっていた建物で、通りに面した店舗部分と奥の住居スペースがあります。まずは、住居スペースをゲストハウスとしてリノベーションしていきます。



施工の中心は、えびすやの社員がDIYで行います。田舎のおばあちゃん家らしい趣ある雰囲気はそのままに、壁の塗装をしたり照明を付け替えたりすることで、綺麗で快適な空間へと蘇らせていきます。

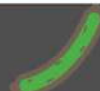
手作りならではの温かみと、この家が持つ歴史ある趣を活かした、ここにしかないゲストハウスを目指しています。

全国で空き家問題が深刻化する中、私たちが暮らすこのまちでも、使われなくなった住まいが少しずつ増えてきています。えびすやはこれまでも、地元・足守の古民家を活用して、レストランやカフェ、ゲストハウスなどへと生まれ変わらせる事業に携わってきました。これまでの経験を生かして、今度はより私たちが主体となり、足守のまちがもっと魅力的になるようなゲストハウスをつくり、運営していきたいと思っています。

ゲストハウス開業は現在のところ10月を予定しております。地域の皆さまに応援していただけるよう、活動の様子は随時、弊社のホームページやSNSで発信していきます。ぜひそちらもチェックしてみてくださいね!



今月のおすすめレシピ <きゅうりと牛肉のさっぱり炒め>



夏はみずみずしいきゅうりが美味しい季節。生で食べるのも良いですが、体を冷やす作用があるため、冷房で身体が冷えたときには炒めて食べるのもおすすめです。お肉とも相性がよく、シャキシャキとした食感でさっぱりと楽しめます。きゅうりに含まれるβカロテンは油と一緒に摂ると吸収が良くなりますが、含有量は少なめ。それでも炒めることでかさが減り、たくさん食べやすくなります。加熱により食物繊維がやわらかくなり、消化にやさしいのもメリットです。ビタミンCは熱に弱いので、最後にフライパンに入れてさっと炒めるのがコツ。夏野菜を美味しく、体にやさしく取り入れましょう。

<材料 2人分>

牛切落とし肉	200g	塩	小さじ1/2	★和風顆粒だし	小さじ1
なす	1本	サラダ油	大さじ1	★砂糖	大さじ1
きゅうり	1本	おろしにんにく	小さじ1/2	★酢	大さじ1
酒	大さじ1	おろししょうが	小さじ1/2	★味噌	大さじ1
片栗粉	小さじ2	こしょう	少々	★すりごま	大さじ1



- ①なすはへたを切り落とし、縦半分に切って斜め薄切りにする。
- ②きゅうりは両端を切り落とし、縦半分に切ってさらに縦半分に切る。長さを3等分に切る。ボウルにきゅうりと塩を加えてもみ込み、10分置いて水けをきる。
- ③★を混ぜる。
- ④別のボウルに牛肉、酒を入れて混ぜ、片栗粉を加えてもみ込む。
- ⑤フライパンにサラダ油を入れて熱し、牛肉、おろしにんにく、おろししょうがを入れて中火で炒める。肉の色が変わったらなすを加えて、しんなりするまで炒める。
- ⑥きゅうり、★を加えてさっと炒め、こしょうを加えて完成です!

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。

お盆休みのお知らせ
8/13(水)~8/17(日)

えびすや株式会社