

中古住宅×リノベーションという選択



昔の趣を活かしながら、今の暮らしに合わせて住み継ぐ。

「古い家は建て替えるもの」と思われがちですが、近年は中古住宅を購入し、自分たちの暮らしに合わせてリノベーションする方が増えています。古民家ならではの魅力を活かしたリノベーション事例をご紹介します。

弊社の中古住宅リノベーションの一例



梁を活かしたLDK

何十年も家を支えてきた梁をそのまま見せて、空間のアクセントに。



古い柱を活かした空間

既存の柱をアクセントとして残し、新しい素材と調和させました。



古建具の再利用

味わいのある建具を再利用して、空間にぬくもりと個性をプラス。



折上げ天井を活かした和室

洋室を和室へリノベーションし、折上げ天井の趣を受け継ぎました。

中古住宅の魅力は、太い柱や梁、年月を重ねた木材ならではの風合いなど、新築ではなかなか味わえない趣があることです。それらを活かしながら、断熱性や設備、間取りなどを見直すことで、快適で暮らしやすい住まいへと生まれ変わります。また、中古住宅を活用することは、今ある建物を大切に受け継ぐことにもつながります。住み慣れた地域で住まいを探しやすいほか、建物の個性を活かした、世界に一つだけの住まいを実現できるのも魅力です。

新築だけでなく、「中古住宅×リノベーション」という住まいづくりも、ぜひ選択肢の一つとして考えてみてはいかがでしょうか。

えびすや株式会社では、中古住宅探しからリノベーションまで一貫してお手伝いしています。古民家リノベーションの実績も豊富ですので、「中古住宅を購入して、自分らしい住まいをつくりたい」とお考えの方は、ぜひお気軽にご相談ください！

今月のおすすめレシピ <鶏むね肉ととうもろこしの洋風からあげ>

夏の甘い味覚として人気のとうもろこし。実は、エネルギー源となる炭水化物だけでなく、食物繊維やビタミンB群、目の健康を支えるルテインなども含まれる栄養豊富な野菜です。食物繊維は腸内環境を整え、便秘改善にも役立ちます。また、鮮度が落ちると甘みが失われやすいため、購入後は早めに調理するのがおすすめです。今月は、とうもろこしを衣に使った、見た目にも楽しい「とうもろこしの唐揚げ」をご紹介します。外は香ばしく、中はジューシーな旬のおいしさをぜひ味わってください♪



<材料 2人分>

鶏むね肉	200g	(調味料)	
とうもろこし	1/3本	料理酒	大さじ1
片栗粉	大さじ3	ケチャップ	大さじ1
揚げ油	適量	コンソメ顆粒	小さじ1
		すりおろしにんにく	小さじ1
		砂糖	小さじ1
		塩	一つまみ
		黒コショウ	少々



<作り方>

1. とうもろこしは芯に沿って包丁で実をそぐ。
2. 鶏むね肉の皮を取除き、2cm角に切る。
3. ボウルに1、2、(調味料)を入れてよく混ぜ合わせ、ラップをかけて10分程置き、味をなじませる。
その後、片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
4. フライパンの底から1cm程の揚げ油を注ぎ、170℃に熱し、4をスプーンですくい入れる。
鶏むね肉に火が通るまで4分程揚げ焼きにしたら油を切って盛りつけて完成です！

工務店社長が、
初めて建てる自分の家



PASSIVE_LIFE_STORY

えびすや社長が、自宅の家づくりの様子をインスタで発信中！
ぜひチェックしてみてください♪

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