

コーヒーでも飲みながら、 空き家のこと、少し話してみませんか？

2026.4.11(土)

空き家相談会



使っていないご実家や相続したお家、
「どうしたらいいのかわからないまま」になっていませんか？
「まだ住めるのか知りたい」
「売る・貸す・残す、どれがいいのか迷っている」
「手放すのは不安だけど、このままも心配」
そんな段階でも大丈夫です。
お客様それぞれの状況に合わせて、地域に根差した不動産会社
ならではの視点で無理のない選択肢をご提案いたします。

【相談内容例】

- ・使っていない家、このままでいいのかな？
- ・相続したけど、何から考えればいい？
- ・売る？貸す？まだ決めていない
- ・とりあえず話だけ聞いてみたい

どんなことでも、お気軽にどうぞ。



木のぬくもりを感じる空間で、
コーヒーを飲みながら、リラックスして。
かじこまった場ではなく、
カフェでおしゃべりするような感覚で、
気軽にお話しいただけます。

【詳細】

- 空き家相談会（予約優先）
- 日時：4月11日（土）10：00～17：00
- 場所：えびすや株式会社（弊社事務所）
- 相談無料

ご予約はこちら

☎ 086-284-6170

又はQRコードから▶



今月のおすすめレシピ <春キャベツのチーズチヂミ>



春に旬を迎える春キャベツは、葉がやわらかく水分が多いのが特徴。冬のキャベツに比べて甘味があり、みずみずしい軽やかな味わいが楽しめます。ビタミンCや食物繊維も豊富で、体にもやさしく、季節の変わり目にうれしい存在です。さっと加熱するとさらに甘味が引き立つのもポイント！今月号でご紹介する「春キャベツのチーズチヂミ」では、そのやさしい甘味と食感を香ばしく味わっていただけます♪



<材料 2人分> *****

春キャベツ	300g	★塩	小さじ1弱
ピザ用チーズ	60g	★砂糖	小さじ1強
ごま油	適量	○醤油	大さじ2
★卵	2個	○酢	大さじ1~2
★水	100cc	○砂糖	小さじ1
★薄力粉	大さじ6	○粉唐辛子	適量
★片栗粉	大さじ3	○ごま油	適量

<作り方> *****

1. ★の生地材料を全て混ぜる。○のタレ材料も全て混ぜておく。
2. 春キャベツは細切りにして★に入れ、ピザ用チーズも加えて混ぜる。
3. フライパンにごま油を熱して、2を丸くなるように落として中火で焼く。
4. 片面をこんがり焼いたらひっくり返し、中の空気を抜くようにフライ返しで上から押してもう片面もこんがり焼く。最後に強火にしてひっくり返しながらカリッと焼く。
5. 器に盛って、○のたれを添えて出来上がり♪

工務店社長が、
初めて建てる自分の家

リアルタイム配信中



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