

空き家、ご相談ください！



相続した家、長く使っていない家、管理が大変になってきた家。

空き家でお困りではありませんか？

「売る？」「貸す？」「直して使う？」まだ決まなくても大丈夫です。

えびすやは、不動産と建築の両面から、空き家の状態やご希望に合わせて
これからの活用方法を一緒に考えます。ぜひ一度、ご相談ください！

ご来社お待ちしております♪



空き家が、新しい暮らしやお店に生まれ変わった事例

01 | 思い出の家を、次の家族へ

県外に暮らし、今後使う予定のなくなった実家を相続された所有者様から、売却のご相談をいただきました。

「思い入れのある家だから、できればこの雰囲気を残して誰かに住み継いでほしい」という想いを受け、移住を希望するご家族へご紹介。

家の雰囲気を気に入っていただき、無事に売却することができました。買主様はこの物件を素敵にリフォームし、現在も大切に住まわれています。

02 | 眠っていた古民家が、人気の飲食店に

使われないままになっていた、雰囲気のある古民家。

所有者様と相談のうえ、飲食店の開業のための物件を探していた方へご紹介したところ、古民家ならではの雰囲気を気に入っていただき、店舗として貸し出すことになりました。

さらに、弊社の古民家リノベーションの経験を活かし、改装についてもサポートさせていただきました。

新たな場所として生まれ変わり、今では人気のレストランとなっています。

ご相談は無料・秘密厳守。

「ちょっと聞いてみたい」だけでも、お気軽にどうぞ。



ネットからは
こちら♪

今月のおすすめレシピ <里芋ごろごろ♪秋のほっこり芋煮>

9月頃から旬を迎える里芋。独特のねっとりとした食感がおいしく、食物繊維やカリウムなどを含む、体にうれしい食材です。カリウムは余分な塩分の排出を助け、食物繊維はおなかの調子を整えてくれます。そんな里芋をたっぷり味わえるのが「芋煮」。主に東北地方で秋に食べられる、日本の伝統的な郷土料理で、地域によって味付けや具材が異なるのも魅力です。今回は、家庭で作りやすいレシピをご紹介します。秋の食卓に、ぜひどうぞ！



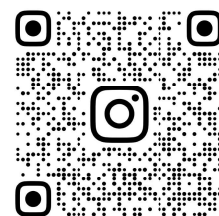
<材料 2~3人分>

牛肉(薄切り)	150g	(A)	
里芋	300g	水	600ml
ねぎ	1/2本	しょうゆ	50ml
しめじ	1/2パック	みりん	50ml
こんにゃく	1/2枚	砂糖	大さじ1

<作り方>

1. 里芋は皮をむいて一口大に切り、水で洗ってぬめりを取る。
2. ねぎは斜め薄切りにし、しめじは小房に分ける。こんにゃくはスプーンで大きめの一口大にちぎって、下ゆです。牛肉は一口大に切る。
3. 鍋に(A)、里芋、こんにゃくを入れて中火で10分ほど煮て、牛肉、ねぎ、しめじを加えて5分ほど煮る。
4. アクが出たら取り除き、里芋がやわらかくなるまで煮る。

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