



皆さん、こんにちは！

気が付けばもう年末ですね。毎年言っておりますが、良い年始を迎えるためにも、今年のごことは今年うちに片づけておきたいものですね。私はやはり家の片付けが全く進んでおらず、居間からちょっとずつ整理していきたいと思っております。。

## 令和6年4月に、相続登記が義務化されました

不動産を所有されている方が亡くなった際に、相続人に所有権を移転する「相続登記」ですが、今年4月に義務化になったことはご存じでしょうか。簡単に概要をまとめましたので、ご覧ください。

### 「相続の開始」と「自分が不動産を相続すること」を知った日が

○令和6年4月以前だった場合

➡ **令和9年3月31日までに登記**

○令和6年4月以降の場合

➡ **知った日から3年経過する日  
までに登記**

この期限を超えてしまうと **最大10万円** の過料が課される可能性が、、、

お心当たりのある方、ご不安な方はお気軽にご相談ください♪

## 今月のおすすめレシピ <佐世保名物！レモンステーキ>

森安晴香

夏のイメージの強いレモンですが、国産の路地物のレモンの旬は11月～2月頃。まさにこれからが、輸入物にはない香りと、豊富なビタミンが魅力の「国産秋レモン」の旬の時期です。輸入物とは違い、国産レモンは無農薬、低農薬の物も多く、皮ごと食べるのもおすすめです。

ちょうど先日お客様に、ご自宅で育てられたレモンをいただいたので、長崎県佐世保市の名物「レモンステーキ」を作ってみました！フライパンで手軽に作れますので、ぜひ作ってみてください。



### <材料 2人分>

牛もも薄切り肉 8枚  
玉ねぎ 1/2個  
レモン 1個  
牛脂 1個  
有塩バター 10g

### <調味料>

酒 大さじ1  
みりん 大さじ1  
醤油 大さじ1と1/2  
おろしにんにく 小さじ1/2

### <作り方>

1. 玉ねぎは薄切りにする。レモンは横半分に切り、2枚薄切りにして残りは果汁を絞る。
2. ボウルに調味料、レモン果汁を入れて混ぜる。
3. フライパンに牛脂を入れて中火で熱し、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。端に寄せ、空いているスペースにバターを加えて溶かす。牛もも肉を広げて並べる。
4. 肉の周りが白っぽくなったらレモンだれを全体に回し入れる。玉ねぎはレモンだれを絡めるように炒め、肉は上下を返して火が通るまで焼く。玉ねぎ、肉を取り出し、器に盛る。
5. フライパンを再び中火で熱し、残ったレモンだれを混ぜながら1分程煮詰めて4にかける。薄切りにしたレモンをのせて出来上がり！