



2010 February

2

Vol.039
2010年2月1日発行

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

住宅版エコポイントに大注目！エコリフォームで暮らし快適

エコポイント 住宅版エコポイント エコで高額ポイント をもらうチャンス！



まだまだ寒い日が続きます。毎年この時期気になるのが光熱費。省エネ効果の高い暖房機器に取り替えても、断熱性が低い家では窓ガラスから伝わる冷たい外気、ひんやりした廊下など、家庭内温度差によって、結局寒い場所ができたり、暖房効果があがらない結果になりがちです。

さて、今期補正予算の目玉が**住宅版エコポイント**！エコ住宅の新築なら30万ポイント、エコリフォームでも工事内容に応じて加算され、上限30万ポイントが(1戸あたり)つきます。

エコリフォームとは、窓、外壁、屋根、天井または床の断熱性能を規定の省エネ基準まで適合させるリフォームです。例えば窓のリフォームなら、既存の窓をそのままにして内窓をつけたり、ガラスだけ交換する方法もあります。ポイント数は窓の大きさやリフォーム部位によって決められています。断熱効果を高めるリフォームをして、光熱費も節約でき、さらにエコ度によってはかなりの高額ポイントがついてくるこのチャンス！



今年はエコリフォームがオススメです。家電エコポイントと同様に様々な景品と交換できるほか、リフォームでは一体的に

実施するほかの工事にポイントを充当することができるので、他のリフォームと併せて行ってもお得です。

さらに手すりの設置や屋内の段差解消、通路または出入り口の幅の拡張などのバリアフリーリフォームを併せて実施した場合にもポイントが付与されます。是非ご検討下さい。

※予算の成立後に工事が完了し引き渡されたものが対象なので、工期の短いリフォームでは工期に注意が必要です！

第39回
多賀正子の今月の
ごはんがたまらな
レシピ



“ダブルチョコクッキー”

おせんべいのようにしっかりと歯ごたえのある食感が特徴のオートミールのクッキーは、繊維がタップリで噛む程に味わいも深く、私の大好きなクッキーです。作り方は手でこねてまとめるだけ！ボール1つで出来てしまうので、小さな子供にも簡単です。バレンタインデーに限らず、度々気楽に作れる所が嬉しいレシピです。可愛い箱や瓶に入れて…今年こそ意中の人にいかがですか？



作り方

- ①【A】の材料を大きめのボウルに入れ、全体が均一になるまで手で丁寧にこねる。
- ② オープンを200℃で予熱する。
- ③ ①を24等分にして、丸めてつぶし、7～8mm程度の厚みの円形に整形しオープンシートを敷いたオープン皿に適当な隙間を空けて並べる。
- ④ それぞれの中央に板チョコを置き、その上にアーモンドを乗せる。
- ⑤ ④を入れたらすぐにオープンの温度を170℃に落とし、約18～20分焼く。
- ⑥ 焼き上がったらずちにオープンから取り出し、それぞれのアーモンドをギュッとチョコレートから離れない様に押し付ける。*

※これはとても大切な作業なのです。コレをしないと、瓶に入れたり袋につめたりする作業の途中で「ポロリ」とアーモンドが外れてしまう事があるのです。出来れば熱いうちにキッチンペーパーの上に移動させて余計な油分を吸わせ、完全に冷ましてからいただく。

- ★熱いうちに食べるとカリカリとした食感がありません。
- ★完全に熱を飛ばしてから密封容器に保存すれば2週間は美味しくいただけます。

材料 (24個分)

- オートミール…100g
- 全粒粉(小麦粉でもOK)…100g
- 三温糖(上白糖・きび砂糖でもOK。甘さは好みに合わせて加減)…50～80g
- ココアパウダー…大さじ2
- 卵(全卵)…1個
- アーモンドパウダー(アーモンドプードル)…35g
- ショートニング(バターでもOK)…90g
- 焼き菓子用チョコレートチップ(砕いた板チョコでもOK)…55g
- 森永の板チョコ(24等分に折っておく)…1枚
- ローストアーモンド…24粒