



わくわく だより

もうすぐ12月というのに、比較的あたたかき日が続いてますね。このまま、暖冬だといいために、なんて思いませんか？やっぱり、雪に悩んでいる私なんかにとっては、雪の日の運転は、とても苦手なものです。タイヤをどうしようか、いつも迷ってます。迷ったから、ノーマルタイヤで、毎年何回か冬を乗り切っています。だから平日は、雪が降りたいて、願っているんです。そのかわり、子供たちの喜び顔を見るのが楽しみだから、休みの日なり、とんとん雪が降ってほしいよって、思っています。くれぐれお祈りです。



おいしく

体に良い

体にいいレシピ

レンコンの煎り煮

炒めた山芋とレンコンの食感が上品な和風薬膳

消化促進、肌荒れ防止、アトピーにも

●材料(4人前)●

- ・レンコン.....150g
- ・赤唐辛子.....1本
- ・銀杏.....10g
- ・サラダ油.....大さじ2
- ・山芋.....100g
- ・酒.....大さじ2
- ・しらたき.....1玉
- ・みりん.....大さじ3
- ・クルミ.....50g
- ・薄口醤油.....大さじ1



●作り方●

- 1.レンコンは皮をむいて酢水に浸けてアクを抜き、3~4mm厚の半月切りにします。
- 2.銀杏は茹でて薄皮をむき、山芋は皮をむいて3~4mm厚の半月に切ります。しらたきは一度茹でてから食べやすい大きさに切っておきます。
- 3.鍋に油を熱して、クルミをきつね色になるまで揚げ、取り出します。
- 4.赤唐辛子は種を抜いておきます。
- 5.鍋でサラダ油を熱した後、1のレンコンを入れ、透き通るようになるまで炒めます。次に2を加えてさっと炒めます。全体が炒め上がった後4と酒、みりん、薄口醤油を加え、混ぜながら煮汁がなくなるまで煎り煮にします。
- 6.5を器に盛り、3のクルミを散らして完成です。

●一言●

・炒めた山芋は粘りも消え、レンコンの食感との組み合わせも絶妙。心地よい舌触りと香ばしいクルミのアクセントで上品な和風料理という感じです。

中古マンションは税金面で有利

◆大盤振る舞いの税制措置

①建築後、マンション等の耐火建築物の場合25年以内、耐火建築物以外の建物の場合20年以内であれば、公的融資や民間

融資を返済期間10年以上で借りた場合に、原則10年間にわたって所得税から一定額を控除する制度、住宅取得促進税制(ローン控除)があります。

居住年	控除期間	ローンの年末残高	控除年・控除率	最高額
平成16年	10年	5,000万円以下の部分	1~10年目 1%	500万円
平成17年	同上	4,000万円以下の部分	1~8年目 1% 9・10年目 0.5%	380万円
平成18年	同上	3,000万円以下の部分	1~7年目 1% 8・10年目 0.5%	265万円
平成19年	同上	2,500万円以下の部分	1~6年目 1% 7・10年目 0.5%	200万円
平成20年	同上	2,000万円以下の部分	1~6年目 1% 7・10年目 0.5%	160万円

②不動産取得税も軽減措置

- 平成15年4月1日から平成18年3月31日までの3年間に限り、標準税率を3% (現行4%) とする特例措置が講じられます。
- 宅地等に係る課税標準の2分の1軽減特例措置が3年間延長され、平成15年1月1日から平成17年12月31日までに取得された土地についても適用されます。

③登録免許税 (平成18年3月31日まで)

土地固定資産税評価額の5%が1%に!

④固定資産税・都市計画税

価格破壊のおかげで固定資産税評価額は最低に下がっています。・・・ということは、毎年市区町村からの課税は価格破壊によるメリットを享受できるというわけです。

なお、要件等がございますので、詳細は都度ご確認下さいませ。

