



ホームページは
こちらの
QRコードから



窓から省エネリフォーム

超 大型補助金の
継続が決定しました

住宅省エネキャンペーンが2026年も継続されます！

補助金活用

リフォーム相談会

2.21 土 22 日

会場
LIXIL豊橋ショールーム
豊橋市佐藤2-9-15

予約優先制 10:00 ▶ 16:00

電気代が高い！

ヒートショックが心配！

防犯が不安…

こんなお悩み、まるごと「窓の断熱リフォーム」で解消！

快適生活応援キャンペーン

内窓を3窓ごとにご採用で
ギフトカード3,000円進呈！

キャンペーン期間：2026年3月31日納品分まで

窓リフォームで
補助金最大100万円／戸

例えば…『内窓設置』

今ある窓に、
もう1枚窓をプラス！

●冬暖かく●結露軽減●光熱費節約●遮音効果UP●防犯対策 など

先進的窓リノベ2026事業補助額	窓の大きさ	内窓設置 (Sグレード)
	特大	76,000円
	大	52,000円
	中	34,000円
	小	22,000円

※2025年11月28日以降に対象工事に着手し、2026年12月31日までに工事完了、交付申請

※予算上限に達し次第終了

★同封のチラシもご覧ください。ご来場お待ちしております！

水廻り一新と内窓設置で、快適性を高めた住まいへ

内窓設置
水廻りリフォーム工事
豊橋市 S様邸

不動産取引をきっかけにご縁のあったお客様より、住宅設備の老朽化を機にリフォームのご相談をいただきました。今回は、キッチン・トイレなどの水廻り設備交換に加え、内窓設置を行い、住まい全体の快適性と省エネ性を向上。日々の暮らしがより心地よくなる住空間へと生まれ変わりました。

キッチン

3Dのイメージを作成し、完成後の空間や使い勝手を具体的に確認しながらプランを検討しました。キズや汚れ、高熱にも強いセラミック天板が特長の「リシエル」を採用。日常のお手入れがしやすく、長く美しさを保てる点も魅力です。落ち着いた色合いと上質な質感により、機能性とデザイン性を兼ね備えた、洗練されたキッチンへと生まれ変わりました。

トイレ

最新の節水型トイレへ交換。内装も一新し、落ち着いた色合いでまとめることで、清潔感と上質さを兼ね備えた空間に仕上がりました。毎日使う場所だからこそ、快適性と使いやすさを大切にしています。

洗面

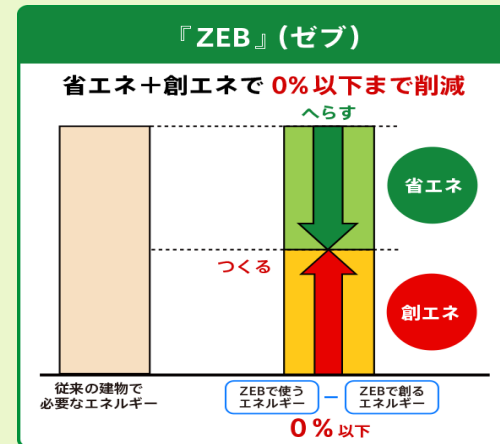
三面鏡タイプを採用したことで、鏡裏収納が増え、洗面まわりの小物や日用品をすっきり整理できるようになりました。毎日の身支度がしやすく、使い勝手の良い洗面空間になっています。

内窓

既存出窓に内窓を設置することで、断熱性と防音性が大幅に向上。外気の影響を受けにくくなり、夏は涼しく冬は暖かい住環境を実現しました。冷暖房効率も良くなり、省エネ効果と快適性を同時に高めるリフォームとなりました。

弊社社屋をZEB化実証ショールームとして公開しています！

昨年、弊社は社屋のZEB化改修工事を行いました。
ZEBとはNet Zero Energy Building（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）の略称で、「ゼブ」と呼びます。快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物のことです。一般住宅だけでなく、事務所や店舗、工場などのゼロエネルギー化工事にも弊社は取り組んで参ります。皆様にもご内覧いただけますので、お気軽にお問い合わせください。



お知らせ



相続・高齢者向け住宅へのご入居・転勤など、空き家となる理由はさまざま…

空き家の管理や将来について、**お悩み**ではありませんか！？



定期的に自分で管理するのが負担…



空き家の所在地が遠くて自分では通えない…



将来売却したほうがよいのか悩んでいる

空き家の管理 こんな**心配**や**不安**は多いはず



そんなときは**日本空き家サポート**がお役に立ちます。
管理作業の様子をWEB上で手軽に動画で確認できる、他社にはないサービスです。

空き家管理でお困りの方はお気軽にお問い合わせください。



今年も補助金継続決定！『補助金活用リフォーム相談会』

2/21(土)・22(日)

『補助金活用リフォーム相談会』in LIXIL豊橋ショールーム
住宅省エネキャンペーンが2026年も継続されます！

『補助金活用リフォーム相談会』をLIXIL豊橋ショールームで開催します。

昨年、最終年と言われていた、『住宅省エネキャンペーン』が、2026年も継続されることが閣議決定しました。

今年は「先進的窓リノベ2026事業」、「みらいエコ住宅2026事業」、「給湯省エネ2026事業」となり、適用条件に変更点もございます。補助金の詳細は今後公表されますが、対象工事の着手は可能です。この機会に省エネリフォームいかがでしょうか。詳しくは同封のチラシをご覧ください。



かんたんレシピ

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料

(2人分)

- ブリ…2切、片栗粉…大さじ1と1/2、塩・コショウ…適量、サラダ油…大さじ2
- ダイコン…100g、長ネギ…5センチ、水菜…1/6束、カイワレ大根…1/4パック
- A: ポン酢…大さじ1、ごま油…小さじ1/2、柚子胡椒…小さじ1/4

ブリの竜田焼き風柚子胡椒ソース

ブリをシンプルに仕上げポン酢ベースのソースをかけ、竜田揚げのような味わいに仕上げました。柚子胡椒の辛さと香りに食が進み、爽やかな辛さのある野菜たちとの相性も抜群です！



①ブリは3等分に切り、表面に塩・コショウを振り、片栗粉をまぶす。大根はすりおろす。

②フライパンにサラダ油を熱し、①のブリを焼き、器に盛りつける。

③長ネギは縦細切りにし、水に浸けて白髪ネギにする。水菜は3センチ幅に切る。カイワレ大根は根を切る。それらを混ぜ合わせ、大根おろしとともに添える。

④Aを混ぜてたれをつくり、ブリにかける。

※片栗粉は油を吸うので、少し多めの油で焼くのがポイントです。
※柚子胡椒はお好みで量を調節して、辛さを楽しんでください♪