

# 大森かわの版

第百四拾号 2024.8

発行者 株式会社 大森

〒471-0079

豊田市中町2丁目2番地8

電話 (0565)32-2213 (内)

FAX (0565)32-1150



## 木工教室

## 報告とお礼



9組21の方が参加してくれました。  
暑い中、ありがとうございました！  
毎年、夏の開催でしたが、来年は  
時期を変えて開催する予定です。



ありがとうございました



# 政策金利

日銀が銀行から  
お金を預かる時の金利

利上げの発表

0~0.1% **引き上げ** 0.25%

利上げで... 預貯金の金利が上がる!

メガバンク3行の  
普通預金金利

現在 0.02%

今後 0.1%

今も金利が高い  
一部の信用金庫  
などでは0.1%  
以上の金利が  
つくかも



住宅ローンはどうなる?

変動金利の人は  
来年1月ごろから  
上がりそう!?

あわてて固定  
に借り換えない  
方がよい

他の銀行の  
金利を確認

どうしたら  
よい?



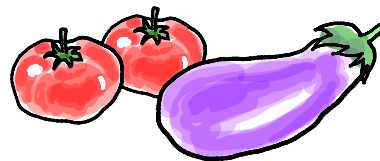
# 簡単Cooking

調理時間  
約15分

大幸かわら版 2024.8

材料(2人分)

- \* ナス 2本
- \* イワシ 2尾
- \* 塩 少々
- \* 薄力粉 大さじ1
- \* ごま油 適量
- \* トマト 1コ
- \* ポン酢 小さじ2
- \* 大葉 4枚



夏野菜とイワシの  
作り方 ポン酢和え

1. ナスはヘタの下に一周切り込みを入れる。トースターにアルミホイルをしき、1000Wで10分加熱し、裏返してもう5分加熱する。
2. ①のナスを取り出し、切り込みを入れた部分から皮を剥き、乱切りにする。
3. イワシは3枚におろして3等分にし、塩をふって薄力粉をまぶす。
4. ごま油を引いたフライパンを中火にかけ③のイワシに火が通るまで両面しっかりと焼き、器に盛る。
5. ボールに②のナス、2cmに角切りにしたトマト、ポン酢を入れて和え、④のイワシに盛って千切りにした大葉を飾る。

住まいづくりのトータルコンサルティング

# TAIKOH

株式会社 大幸

〒471-0079 豊田市陣中町2丁目2-8  
(フリーダイヤル) 0120-36-2214

Email: kikaku@taikoh3.com  
http://www.taikoh3.com

ご意見・ご感想などありましたら  
お問い合わせください。担当:岡田まで

