



京都・滋賀 紅葉ライトアップの名所

夜の紅葉を楽しみたい方におすすめです。ライトアップが行われる紅葉スポットをご紹介します

高台寺

10月19日～12月9日
17:00～21:30



丈前庭ではプロジェクションマッピングも行われます

清水寺

11月17日～12月2日
17:30～21:00



清水寺から夜空に向かって観音様の慈悲の心を表していると言われている一筋の青い光が放たれます。

永観堂

11月3日～12月2日
17:30～20:30



別名「もみじの永観堂」と呼ばれるほど秋の紅葉が有名

嵯峨野トロッコ列車

10月13日～12月7日
16:30～19:30



嵐山駅から亀岡駅近くの区間内のライトアップを実施。ビューポイントでは一時停止も。

貴船神社

11月3日～25日
日没～20:30



知恩院

11月2日～12月2日
17:30～21:30



平等院鳳凰堂

11/17～12/2までの金土日・祝日
18:00～20:30



叡山電車 もみじのトンネル

11月3日～11月25日
日没～21:00頃



北野天満宮

11月10日～12月2日
日没～20:00



青蓮院門跡

10月26日～12月2日
18:00～22:00



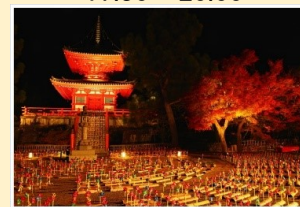
石山寺

11月16日～12月2日
17:30～21:00



大覚寺

11月9日～12月2日
17:30～20:00



大沢池のほとりには「もみじロード」と呼ばれる紅葉に覆いつくされた散策路がある

百済寺

11月15日～11月25日
16:30～18:30



永源寺

11月3日～11月30日
17:00～閉門20:30



醍醐寺

11月16日～12月2日
18:00～20:50



皆さんは大丈夫？

10年放置した銀行口座は2019年から 「休眠預金」になり没収される？

来年早々、2019年1月から
長い間放置されている休眠預金等は
公益活動に使われることになりました



(2018年1月に「休眠預金等活用法」が施行された。)

休眠預金とは？

長い間引き出しや預け入れなどの取引がされていない、"眠っている"銀行預金のことです。
2009年1月1日以降のお取引から10年以上、その後のお取引のない預金等(休眠預金等)は、
民間公益活動に活用されることとなります。
2009年1月から10年、つまり施行後の「新」休眠預金は、来年2019年1月から発生し始めます。

どんな預金が対象？

預金等に当たるものは下記の9種類です。

- ・普通・通常預貯金
- ・定期預貯金
- ・当座預貯金
- ・別段預貯金
- ・貯蓄預貯金
- ・定期積金
- ・相互掛金
- ・金銭信託(元本補填のもの)
- ・金融債(保護預かりのもの)



残高が1万円以上の場合「休眠預金に該当する(しそうな)口座がありますよ」と個別に預金者に通知状が郵送されます。ただし、1万円に満たないと通知されずに休眠預金となります。また、銀行が送った通知状が転居先不明で届かない場合も休眠預金となります。

なんで今年中？

解約できるけど手続きに日数がかかる可能性が高く、新年から通知が来た人たちが一気に手続きを始めるとさらに日数がかかってしまう恐れがあるからです。
スムーズに休眠口座を目覚めさせてあげるにはやはり今年中に手を打っておく方が良いでしょう。



口座を開いた金融機関の窓口で
電話で確認してみましょう

休眠口座になっても 払い戻しの請求は可能です

もしも、自分のお金が休眠預金になり公益活動に使われた後でも通帳やキャッシュカード本人確認書類などが必要ですが**払い戻しの請求は可能**です。
請求があれば休眠中の利息もきちんと上乗せして払い戻しされます。
ただ、金融機関から預金保険機構に移管されてしまっているのでもその場ですぐに解約とはならないかもしれない可能性もあります。





鶏つくねと白菜のとろろミルフィーユ鍋



材料(2~3人分)

・白菜	6枚	・だし汁	600cc
・鶏ひき肉	300g	・塩	少々
・れんこん	100g	・しょうゆ	大さじ1杯
・☆しょうがすりおろし	1片	・長芋	300g
・☆酒	大さじ1杯	・白だし	大さじ1/2杯
・☆塩こしょう	少々	・薄口しょうゆ	小さじ1杯
・☆しょうゆ	大さじ1杯		

- ①ボウルに鶏ひき肉、れんこん、☆の調味料を入れてよくこねます。
- ②白菜に①をのせて全体に広げます。その上に白菜を重ねて同じように肉だねを広げ、ミルフィーユ状に重ねて食べやすい大きさに切り分けます。
- ③②を鍋に入れ、だし汁、塩、しょうゆを加えてフタをし、具材に火が通るまで10~15分加熱します。
- ④すりおろした長芋に白だしと薄口しょうゆを混ぜ、③がふつふつと湧いてきたら鍋に流し入れます。火を止め、万能ねぎをかけて完成です！

無限ごま油鍋



・豚こま切れ肉	150g	つけだれ	
・ねぎ	1本	しょうゆ	50cc
・白菜	2枚(150g)	みりん	25cc
・にんじん	1/3本(80g)	酒	25cc
・しいたけ	2個	砂糖	大さじ1
・ごま油	50cc	卵	人数分
・鶏ガラスープ	300cc	にんにく	1片
		豆板醤	お好みで
		ねぎみじん切り	少々

白菜は食べやすい大きさに切る。ねぎ(白い部分)は斜め1cm幅に切る。にんじんは縦半分に切り、斜め薄切りにする。しいたけは根元を切り落とし、十字に切り込みを入れる。
鍋にごま油を入れて熱し、豚肉を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める。鍋にスープ、野菜を加えて、中火で野菜に火が通るまで煮る。

気温がぐっと下がってきて、アツアツのお鍋が恋しい季節になりました。スーパーでも美味しい鍋メニューを手軽に楽しめる市販の鍋の素(鍋つゆ)が続々登場しています。
2018年秋季に発売の鍋の素の中から、おすすめの新商品をご紹介します！

べまで美味しい 鶏だし生姜鍋つゆストレート&こなべっち 鶏だし生姜鍋つゆ



鶏だしをベースに、生姜とコラーゲンをブレンドし、あっさりしていてコクがある味わいに仕上がっています。

鍋キューブ 鯛と帆立の極みだし鍋



鯛、帆立、かに、昆布のうま味が効いていて、あっさりとしているながらもコクがある贅沢なおだしが楽しめます。

菜の匠シリーズ



話題の無限ごま油鍋をイメージした「白菜鍋用スープ やみつきごま油味」や、一年中価格が安定しているもやし、きのこ、根菜を対象とした新商品も加わり、ヘルシーな野菜が主役の鍋メニューにおすすめです。

発酵だし あごだし鍋つゆ & 焙煎ごま鍋つゆ



豆腐を加えてよく煮込むと、豆腐がスープにとろけて、まろやかでクリーミーな味わいになります。
※アルカリ性のお湯で煮ると豆腐がとけやすくなるという「温泉湯豆腐」の仕組みを参考にしています



ゾーン断熱

ゾーン断熱とは、普段生活する場所を動線で結んで断熱改修工事すること。

断熱と生活エリアと一緒にリフォームする「ゾーン断熱」

ゾーン断熱では、主に生活ゾーン(キッチン、リビング、浴室・トイレ)の床・壁・天井・窓を断熱化することにより、それぞれの部位が熱を持ちにくくなり、冷暖房の働きを最小限にえ、一日の多くを過ごす生活空間の快適性を高めます。

お家で一番長くいる所はどこですか？
寒さ暑さを感じやすいのはどこですか？
生活の中心から暑さ寒さを取り除きましょう！

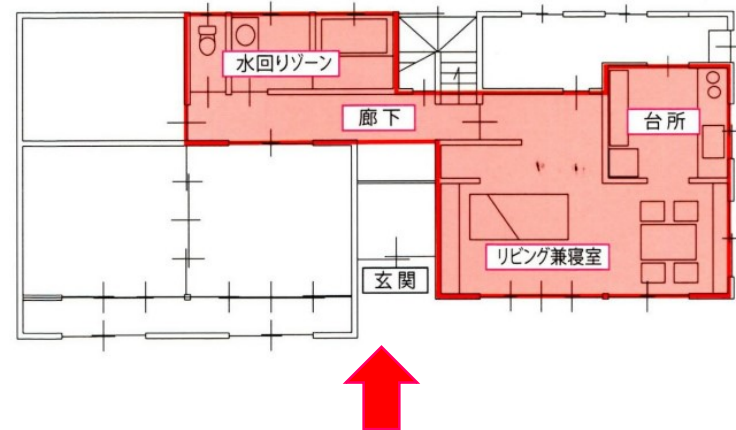
私たちは普段何気なく暮らしている「家」そこには、恐ろしい「見えない敵」がいることをご存知ですか？それは…「温度差」です。時には「死」をも招くおそろしい敵です。もっとも温度差を解消する良い方法は「温度のバリアフリー化」が一番有効です。つまり温度の一定化を図ることが重要となります。

「温度差」は時には「死」をも招くおそろしい敵です。
体に大きな影響を与え、さまざまな体調不良を呼び起こします。

体調不良の例

- | | |
|------------|-------------------|
| ①冷房病 | 外気温との温度差による体調不良 |
| ②不眠症 | 眠りが浅く十分な休息がとれていない |
| ③ヒートショック | 急激な温度変化に対応できない |
| ④リラックス度の低下 | 足元の冷え、不快感 |

対処法



必要な箇所だけを断熱する『ゾーン断熱』は日常の生活で使用する、居間や台所、寝室、水回りとそれらを結ぶ廊下を生活ゾーンとして断熱する工法です。ゾーン内はヒートショックも少なく、快適で健康的。全体断熱と比較しても簡単な工事で済みます。

工事の方法は2通りあります。従来の「壊す」方法と、「壊さない」方法です。

壁の工事

従来の「壊す」
断熱リフォーム

一度壁や床をはがして断熱材を施工します。解体に伴う廃材が発生し、工事也大がかりになりがちで、仮住まいや引越しが必要な場合もあります。



床の工事



窓の工事



壁の工事

「壊さない」
断熱リフォーム

既存の壁や床はそのまま、部屋の内側や床下から断熱材を施工します。解体に伴う廃材もなく、工事も軽微で、2～3日*ですむので住まいながらリフォームが可能です。



床の工事



窓の工事

