

暮らしの勉強会 糸魚川市&上越市で随時開催

予約制

お問い合わせ

0120-470-456

所要時間：各回約60～90分

家づくりを考えはじめた人にとって必ずお役に立てる4つのメニューをご用意しました。
お電話、もしくはウェブサイトから希望の日時をお申し込みをいただいた方に、会場・
その他の詳細についてご案内させていただきます。詳しくは直接お問い合わせください。



「得するローンの選び方」

『住宅ローンの選択で一生の支払いが数百万円も変わる』仕組みを公開。



「木の家づくりのコンセプト」

一生に一度の買い物で後悔しない、暮らし方と家づくりを考えるセミナーです。



「エコで健康な家づくり」

健康と家計に密接な住まいの温熱環境に関する大切な情報を提供します。



「暮らし方から考える土地探し」

土地を買う前におさえておくべき大切なポイントや土地の見極め方をご紹介。

11.20 Sun.
10:00a.m. ▶ 4:00p.m.

kin noie marché #3

木の家マルシェ（第3回）

小さな暮らしの市場

会場：
キノイエ
上越モデルハウス
「塩屋新田の家」
ACCESS MAP
参照

11.26 Sat.・27 Sun. 冬の暮らし方見学会

10:00a.m. ▶ 4:00p.m.

会場：キノイエ上越モデルハウス「塩屋新田の家」

本当のあたたかい暮らしを知る2日間

～小さな邸宅。～ キノイエのコンセプト



すべてにちょうどいい 飽きのこないデザイン

本物の安心・安全・健康

引き算する設計——「小さくつくって、大きく暮らす」

ずっと色褪せず、時間が経過ほどに深みと愛着が増す家

コンパクトでハイクオリティかつコストバランスのいい住まい。

キノイエだから実現できる安心・安全・健康「5大品質」

イベント参加・ご来店は事前ウェブ予約がお得です。

キノイエ 上越

www.kinoie-niigata.com

事前ウェブ予約の3つのメリット

1. ご都合に合わせて混雑を気にせず来店OKです。
2. 聞きたいことや相談内容を事前に伝えられます。
3. 待ち時間なく優先的にご案内できます。

最高の地元ライフ。



[運営会社] 株式会社カネタ建設（キノイエ係）
[本 社] 糸魚川市中央2-4-2 Tel.025-552-0456
[上越支店] 上越市加賀町6-17 Tel.025-530-6711



kin noie times

キノイエ タイムス

lifestyle & event information magazine for the best of local life

2016 vol. 2

上手につないで
暮らしを楽しむ。
ソトとナ力を



kin noie marché #2
木の家マルシェ #2 開催

Living study meeting

高性能エコハウスを建てる
本物の木の家を建てる

Living tours in Winter

冬の暮らし方見学会 開催



窓・構造・断熱パネル・換気の一流専門メーカー担当者が直接教える！
高性能エコハウスのしくみ大公開

高性能エコハウスを建てよう。

10.29 Sat. • 30 Sun.

会場：キノイエ上越モデルハウス「塩屋新田の家」

ACCESS MAP 参照

10:00 a.m. ▶ 4:00 p.m.

メニーカー 担当者による 詳しい解説 が聞ける

結露せず、足元まで暖かく、年間冷暖房光熱費が極力かかるない、高性能なエコハウスに住みたい・・・
そこで、住まいの高性能化に欠かせない窓・構造・断熱パネル・換気システムに関して実際に多くのハウスメーカーと工務店の住宅づくりに関わってきた専門メーカーのスペシャリストたちを招いて、高性能なエコハウスの仕組みや性能の違い、会社選びのヒントを直接聞くことができる企画をご用意しました。一流専門メーカーが一堂に会するめったにない機会です！

10.30 Sun.

小さな暮らしの市場「木の家マルシェ（第2回）

kinoie marché #2

会場：キノイエ上越モデルハウス「塩屋新田の家」

ACCESS MAP 参照

10:00 a.m. ▶ 4:00 p.m.

ご好評により 第2弾の開催です

こひと窯

土の香工房 cotocoto

株式会社 妙高食品

手作りとうふの店 とうふ工房 矢代

この上越地域で暮らす人たちの手によるこの地域で生まれたモノや技術。「木の家マルシェ」とは、衣食住の分野における「地産地消」の大切さと「安心・安全・健康」な暮らしに共感する仲間たちの手によってつくられる「小さな暮らしの市場」です。ご近所を訪ねる感覚でぜひ足をお運びください。

イーストや市販の天然酵母は一切使わず、自家採穀、自家培養の5種の自家製天然酵母を使用。古来の「石焼窯」を再現したオープンによって、香り高い独特の風味のパンを焼き上げる人気店。

「発酵のまち上越」醸造した上質な米を手間と時間をかけてじっくりと乾燥。地域に根差した食文化を守るために、ごはん味を求めて地元の農家様にこだわり米粉のブレンド。製法方法の研究を重ね、第一号商品の「ごはん道」が誕生。

このまちに ひとつだけ



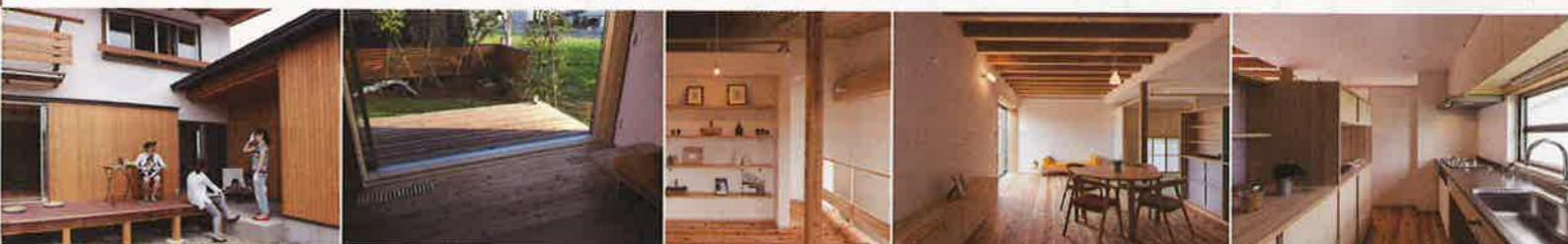
見学・相談会

11.12 Sat. • 13 Sun.

10:00 a.m. ▶ 4:00 p.m.

会場：キノイエ上越モデルハウス「塩屋新田の家」

ACCESS MAP 参照



ACCESS
MAP

上越モデルハウス
「塩屋新田の家」



ご予約・お問い合わせ 0120-470-456 受付時間：9:00 a.m. ~ 5:00 p.m.



<こんな方におすすめの相談会です>

- ✓本物の木の家の長所と短所を知りたい
- ✓建築予算と建てられる家の目安が知りたい
- ✓流行り廻りのないデザインの家がほしい
- ✓ムクの木の香りが家中に広がる家がほしい
- ✓コンパクトでハイクオリティな家がほしい
- ✓何十年経っても価値が残る家がほしい

*しつこい営業はいっさいありませんのでご安心下さい