

素敵な「住まいとスマイル」をあなたに

PRIME 通信

Vol.3

秋田市内の不動産よもやま話
「土地選び」

ようやく豪雪から解放されて春になりましたね。今年ほど雪圍に住んでいくことの難しさを考えさせられた年はなかったと思います。でも逆に秋田市を更に盛り上げていこうと考えた冬でもありました。何事もポジティブに！

PRIME

次世代の住空間を創造する

株式会社 プライムハウス

〒010-0042 秋田市桜二丁目16-23(横山金足線沿い)
TEL018-831-5566 / FAX018-831-5565 / http://www.primhouse.co.jp

土地選び

弊社の不動産業者としての特色は、「建築条件のない売地情報」を中心に商品をラインナップしているところだと思っております。よって様々な住宅メーカーや工務店の営業マンの方が自分の顧客に合う売物件の情報を求めて来社したり電話をしてくたりしております。もちろん物件を探しているお客様からも直接お問い合わせをいただきますが、それが最近めっきり少なくなってきました。前者の建物請負業者側からの連絡が多くなってきました。これを我々なりに考えてみますと、建物請負業者側の住宅建築提案営業が充実してきていて、お客様が「土地選び」までもその業者を信頼して依頼する、あるいはその業者の建てる住宅だったら土地は予算内ならどこでもいい、というような具合で「土地選び」がマイホーム取得の最重要事項ではなくなっている気がするのです。

住宅は向こう数十年住み続けていくものですから気に入ったデザイン・工法・間取り・素材を重要視して、建築業者選びに主眼を置くのは当然のことだとは思いますが、ちょっと角度を変えて考えてみてはいかがでしょうか。マイホーム取得のときは「この家で一生住もう」、「末代までこの家を受け継いでもらおう」と考えますが、将来的には子供さんが進学や結婚のため家を出てしまっって夫婦二人になる、あるいはご実家のご両親と同居しなければならなくなった、あるいは戻って来ることが期待できない転勤を命じられた、など考えると様々な状況が想定され、マイホームの「売却」も視野に入れて今後の生活設計を考えなければいけないかと思えます。この「住宅の売却」のときに明暗を分けるのが「土地」であり、さかのほるとマイホーム取得時の「土地選び」が重要になる、と私どもでは考えております。地価の上下はその時々によって違うので一概には言えませんが、土地の「場所」「地形」「面積」「道路付け」「学区」「近隣の環境」「ライフライン環境」などによって売却金額が予想を大きく下回ってしまう、希望時期までに最悪売却できないということだって有り得ます。ところがどなたが見ても良い土地だと思つ

土地選び

ころであれば建物がそこそこであっても売却にはあまり難儀していないように見受けられます。我々は不動産を選んでいたときは常に将来売却して換金しなければいけなくなった時のことを考えてご購入を検討していただいております。万が一買った金額で売ればその所有していた期間は無料で利用していたことになりまして、逆にいくら金額を下げて売却できないのであれば購入金額全額を浪費してしまったのと同じです。

但し、建物自体が非常に特徴的で魅力があり、所在する場所がそんなに人気地区でもないような場合でも売却がスムーズに行くケースもありますので前述の私どもの考えが絶対ではありませんが、不動産取得のときは様々な角度から考えられたほうが良いと思います。マイホーム購入時は何かまわりが見えなくなっている方が多いと思うのは私どもだけでしょうか。「土地選び」という点について、先日東北のある不動産業者と話してわかったのですが、秋田の方は「南側道路」の土地が特別好きなようです。雪国では雪解けの具合や日差しの入り状況から考えても南側に道路があると建物の離れが取れるということもあって人気があるようですが、それでも秋田ほどその好みははっきりしていないようです。「秋田南側道路神話」とでも名付けようかなと思っております。

 フライムハウスの
不動産情報

「手形字十七流」好評分譲中

(東小・城東中学区内)
○全7区画 ○51坪～62坪
○坪単価25.5万円より

詳細につきましてはお電話
にてお問い合わせ下さい。

☎018-831-5566



秋田市 くいだおれ 万歳!

今回ご紹介するお店
「焼肉 まいど」

ご紹介にあたっての言葉として「ご存知」というべきか「お待たせいたしました」というべきか悩んでしまいましたが、これぞ秋田市が地元の名店として誇れる店ではないでしょうか。「川反」という場所柄、飲みに出る前の腹ごしらえや飲んだ後の小腹の減り具合を満たすための食事として「まいど」を利用する方も多いと思いますが、そんなんであの脂ごった縛腰をくぐるのは大変失礼ではないでしょうか。私が個人的に行く場合は、全身脂まみれになる関係上正装はしていきませんが、「ディナー」のつもりで心して行きます。ですのでアルコール類はほどほどにしてにかく「肉」を食べます。上質で安価な牛肉(牛バラとよんでます)が、この店独自の特性味増たれと絶妙にマッチングして実に旨い、旨すぎます。また、お酒を飲む方は「焼肉にはビール」と考えますが、確かにそれはそれでいいのですが、こちらの「お酒」は煮立つ寸前までに燗された「高湯水」がコップと共に出てくるのです。「モッキン」の雰囲気の中、煙に巻かれて焼肉を食らう、こんな状況は他ではなかなか味わえません。最近の韓流ブームで韓国料理を目当てに焼肉屋さんに行きがちなのですが、「まいど」は昭和を思い出させる「メイドイン JAPAN」な焼肉屋さんなのです。

メニューには通常のお肉が一通りありますが、その中でおススメはもちろん「牛バラ」ですが、なんといっても「ホルモン」です。ただ焼いて味増たれにつけて食べるだけなのですが、なぜか旨い。その秘密は、注文を受けた後にマスターがカウンター内でホールにお肉を入れてから砂糖(?)とごま油(?)などを入れて揉むように混ぜたものをお皿に盛り付けているようなのです。あの一手間が「まいどマジック」を生み出しているのだと思います。また焼肉を食べに行くに必ず思うのですが、なんであんなに「白いご飯が旨い」のでしょうか。「まいど」はまた特別に白いご飯が旨いような気がするのです。

以前ある知り合いの方と一緒に行って「タン」を注文した時、マスターが「黒コショウ」を何も言わずに持ってきたのを見て、それをうらやましく思い、その後私も何度が「タン」を頼んでいるのですが「黒コショウ」は一度も出てきません。実はあの時ご一緒された方が究極の常連さんだったのことは後日聞いてから私にも新たな目録が出来たような気がしております。

川反のど真ん中にあるので、お酒を飲まない方や子供さん連れにはなかなか足が遠のいてしまうかもしれませんが、食事だけでも全く問題ありません。子供さん連れでもなんにも言われませんので、行ったことが無い方は絶対に一度行ってみてください。狂牛病の問題以来なかなかお目にかかることが無くなった「レバー刺」はほぼいつでもあり、確かな仕入ルートを確認しているのだと感心しております。



店名:「焼肉 まいど」
所在地:秋田市大町五丁目2-10 川反パティオビル1階
(川反四丁目橋を渡って一つ目の交差点の角にある黒いビルの1階です)
定休日:日曜・祝日(だと思ひます)