

シリコンバレー不動産ご報告書

秋 2015



2015年の第3四半期は、家賃の急激な上昇や入居率の高さがとても目立ちました。毎年この時期は、新学期が始まる前に新しい住宅に引っ越しをしておきたいという事が理由で不動産業界全体が忙しくなります。今年の7月は特に動きが早く、一軒家においては一週間経たない中に借り手が見つかるほどでありました。住みたい町によく選ばれる、サウスサンノゼの一軒家の賃料は一か月4000ドルを超えました。この地区のアパートも、入居率が非常に高く、新しいアパートにおいては、毎月の賃料が3000ドル後半になりました。通常、家賃が比較的安いキャンベルにおいても、特に一軒家は需要が多くありました。

昨年の9月、10月とは全く逆で、今年は、夏が終わり、学校が始まったと同時に住宅需要が急激に下がりました。Park Kiely や Forge などのアパートでは、2015年の1月、2月頃の賃料まで下げました。シリコンバレーでは本当に珍しい事です。Park Kiely アパートは、1200スクエアフィート、3ベッドルームの部屋の賃料を3200ドル以下にしています。Park Kiely アパートは、クパチーノ学区です。Forge アパートも、クパチーノ学区にあり、1000スクエアフィートの2ベッドルームの部屋を2995ドルまで下げました。その他のアパートでも、同様のように、新規で12カ月契約をされる方にディスカウントなどのお得なオファーをしています。

今後も家賃は下がっていくと思われます。この傾向は、長く続くのでしょうか？私の予想は、そう長く続かないと思っています。また、日本の赴任者が好む、学区、安全性、利便性を考慮すると、やはり物件を探すにあたっては、どうしても範囲が狭まってしまいます。その上、春と夏に、多くの日本企業が人材をシリコンバレーへ赴任させる予定ですので、2016年の家賃は2015年以上に高騰することが、予想されます。高騰する前である今が、物件を借りるにはベストです。

info@siliconvalleyfudousan.com

www.siliconvalleyfudousan.com

お電話:

650-556-3141

シリコンバレー不動産

California Real Estate License #01464895



Happy Thanksgiving!

日本のキッチンでは、あまり見かけないガスのオーブン。アメリカ在住中にぜひターキーを焼いてみませんか？オーブン料理って意外と簡単。

今年は、Thanksgiving Day にトライしてみてもいいでしょうか？

材料

- 1羽 ターキー
(12から15パウンド)
- 1個 レモン(四つ切)
- 1個 玉葱(四つ切)
- たっぷり ローズマリー 他ハーブ
- 一本 バター
- 適量 クレイジーソルト
- 適量 ブラックペッパー

コツ、ポイント:

解凍に時間がかかるため、料理をする4日くらい前から冷蔵庫に入れてゆっくり解凍しておく。

ターキーの大きさによっては、1週間くらいかかる場合もある。

1. 料理1時間前から解凍したターキーのお腹のなか、体を水でよく洗って、ペーパータオルでふく。
2. フォークで全体に穴をあけ、オリーブオイル、バター、塩、胡椒をマッサージするようにすり込む。
3. お腹の中もしっかりペーパーで水気をふきとったら、レモン、玉葱、ローズマリーを詰める。
4. 足はたこ糸で縛る。首は丸めて首の根元の穴に詰める。
5. ターキー用のホイル皿に入れて準備完了。
6. 480°C(華氏)の高温で10分焼く。
7. その後、340°C(華氏)に下げ、1時間。オーブンからとりだし、出てきた肉汁を全体とお腹にかけて戻す。
8. 30分ごとに、肉汁をかける作業を繰り返す。
9. 2時間後くらいからお肉の一番厚い所に、竹串をさしチェック。大抵2時間半くらいかかる。肉汁が透明になったら、やきあがり。
10. 最低30分はそのまま置いて、その後切って取り分ける。



シリコンバレー不動産

California Real Estate License #01464895

