

# すきっぷたいむ 第143号

Sすてきな Kくらしを Iいつも Pプロデュース

穏やかな新春をお迎えるの事とお慶び申し上げます。

2016年も社員一同、皆様にご満足いただけるサービスを心がける所存でございます。何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますようよろしくお願い申し上げます。皆様のご健勝をお祈りいたします。



古西

本社エネルギーII 部  
部長



仁科

松居  
(アシスタント)  
業務課  
すきっぷ兼務

中川  
(課長)

西家

佐本

本社業務課：

ガスの事は何でもご相談下さい。点検にお伺い致します。



内川  
(リフォーム担当)

榊原  
(課長)

杉山

川西(啓)

本社すきっぷ：

ガス機器の事はもちろん、その他リフォームに関する事もお気軽にご相談下さい。



尾崎  
(課長)

保安統括部

ガスの保安に関する事を統括しています。



川西

小山  
(課長)

通報センター

LPガスの安全を守る通報システムの工事等を担当しています。



大阪営業所

LPガススタンドを併設しています。ガスの事は何でもご相談下さい。



清水

乾  
(課長)



岸上

山岡  
(課長)

大石

蒲原  
(アシスタント)

見田  
(アシスタント)

アクアグループ

富士の天然水「バナウェル」をお勧めしています。注文でのお届け・定期でのお届けどちらでも結構です。ご購入の際はご連絡下さい。



坂東  
(丹波支店からお伺いします)



藤原

佐々木

清水(幹)  
(課長)

森  
(アシスタント)  
アクア・ソーラー兼務  
すきっぷたいむ作成

ソーラー 電気設備グループ：太陽光・蓄電池・LEDなど電気の事はお任せ下さい。



神戸北支店  
支店長



奥西 森脇  
新規開発課  
ミツワのあらゆる商品をお勧めします。



大磯 (アシスタント)

北山

上田(直)

川原 (アシスタント) 業務課 すきっぷ 兼務

福山



足立

東中

北村

北神すきっぷ  
ガス機器の事はもちろん、その他リフォームに関する事もお気軽にご相談下さい。



吉岡 (リフォーム担当)

朝永 (リフォーム担当)



丹波支店の玄関先には、「バナウェル」の空ボトルを利用した水槽があります。メダカがすいすい・・・



丹波支店  
支店長



中島

黒田 (リフォーム担当)

安田 (リフォーム担当)

蘆田 (アシスタント)



津田

上田(宏) (課長)

森田 (アシスタント)

岸部

丹波業務課：ガスの事は何でもご相談下さい。点検にお伺い致します。

丹波すきっぷ：ガス機器の事はもちろん、その他リフォームに関する事もお気軽にご相談下さい。

森のひとりごと... 旧年中は、弊社をご利用頂き、また、この「すきつたいむ」をお読みくださり誠にありがとうございました。そして、たくさんのご意見やご要望、お叱り、お誉めの言葉を頂戴し本当に感謝致します。頂戴いたしました貴重なご意見等は、今後に役立て、ますます皆様に身近に感じて頂けるよう、努力してまいります。2016年もどうぞよろしくお願い申し上げます。さて、今年はどんな一年にしたいですか？私は、やはり「笑顔」の絶えない年にしたいですね。嫌な事があっても、それを乗り越え「笑顔」に。子供を叱っても最後は「笑顔」に。ケンカしても、納得がいなくても、最終的には「笑顔」に...そんな一年にしたいですね。もちろん!!おいしい物を食べて「笑顔」! これもかかせません(笑) 弊社のお客様にとっても「笑顔」の絶えない一年となる様お祈り申し上げます。



# 「すきっぷたいは143号」のおまけ

## 雑学コラム

## お祝いごとに欠かせない「お赤飯」



お祝いごとに欠かせないお赤飯。お正月に食べられる方もいらっしゃると思います。

おめでたい席に欠かせないお赤飯ですが、いつから食べられるようになったのでしょうか。

昔は、小豆やさいおさげを入れたご飯でなく、「赤米」と呼ばれる「赤米」が非常に多く栽培されています。たが、赤米は、平安時代中期の「枕草子」に、あずき粥として赤飯の原型が書かれています。祝儀用となったのは室町時代で江戸時代後期には一般庶民のハレの日の食卓にまで広まりました。

江戸時代前半まで赤米を食すていましたが、稲作の発展により味がきつくなり、赤米の消費量が減りました。江戸時代中期頃、代用品として白いお米（小豆飯）と小豆を混ぜた赤飯が考案されました。

江戸時代に、江戸病ともいわれたビタミンB1の不足による脚気を予防するために、お赤飯を頻りに食うようになり、現代まで残っている理由でもあります。

## どういう時に食べられていた？

鎌倉時代後期の宮中の献立を記した「厨事類記」には、3月3日の上巳の節供、5月5日の端午の節供、9月9日の重陽の節供など、季節の節目に食べた行事食という記録があります。一般的に食べられるようになってからは、身近な祝い事の行事に食べられるようになり、地方によっては、仏事にお赤飯を食べて凶を返して福とする縁起直しをするところもあるようです。

## 節目のお赤飯

- \* 帯祝 (妊娠5か月の戌の日に安産を祈願して腹帯をまく儀式)
- \* 出産・誕生・初節句
- \* お食い初め
- \* 七五三
- \* 入学・卒業のお祝い
- \* 成人のお祝い
- \* 就職のお祝い
- \* 上様式のお祝い

- \* 還暦のお祝い (60歳)
- \* 古稀のお祝い (70歳)
- \* 喜寿のお祝い (77歳)
- \* 傘寿のお祝い (80歳)
- \* 米寿のお祝い (88歳)
- \* 卒寿のお祝い (90歳)
- \* 白寿のお祝い (99歳)
- \* 紀寿のお祝い (100歳)
- \* 茶寿のお祝い (108歳)
- \* 皇寿のお祝い (111歳)
- \* 大還暦のお祝い (120歳)
- \* 天寿のお祝い (250歳)

## 赤い色は魔よけの色

赤い色に秘密があります。昔は、赤い色には呪力があって、災いを避ける力があると信じられていました。魔よけの意味を込めて祝いの席でふるまわれるようになりました。

## いつ頃から？

古くは、平安時代中期の「枕草子」にあずき粥として赤飯の原型が書かれています。祝儀用となったのは室町時代で江戸時代後期には一般庶民のハレの日の食卓にまで広まりました。

## あずきパワー

お赤飯を炊く時に、赤い色を出すためにあずきを半日ほど水につけて煮ます。その煮汁で炊くので、あずき色に染まっていますが、その煮汁の中には抗酸化作用のあるポリフェノール、むくみをとる利尿作用のあるサポニン、動脈硬化を防ぐカルシウムなど栄養が含まれていて、お赤飯をもち米にしっかりと吸収させると、とても効率よい食べ方です。

ご住所	〒
お名前	
お電話番号	

紙面上にご意見を掲載してもよろしいですか？  
 よい・掲載して欲しくない・ハズレなら掲載してもよい

(参考)「お赤飯文化百科事典」/HP「それぞれ何歳？長寿祝いの基礎知識」/著書「ついでに話したくなる雑学の本」)



お正月は、おせちやお雑煮…  
あっさりしたものが多くですね。  
そろそろ、ガツンとくるお料理を食べたくないですか？

## 【簡単!カレー味 シュウマイ風肉団子】



### 【材料】(2人分)

豚のこま切れ…約250g  
ねぎ…1/4本  
にら…3本  
しょうが…少々

### (調味料)

カレー粉…小さじ1  
片栗粉…大さじ2  
ごま油…小さじ1  
しょうゆ…大さじ1  
砂糖…大さじ1

### 【作り方】

①豚肉を2cm程度に切り、ねぎ、にらは粗みじん切りにする。しょうがはすりおろす。

②ボールに、豚肉、ねぎ、にら、しょうが、調味料を入れてよく練り混ぜる。全体がまとまったら4等分にして丸め、耐熱皿に間隔をあけて並べる。

③ボールに水を用意し、シュウマイの皮を1枚ずつくぐらせながら、豚肉にかぶせる。たね1個につきシュウマイの皮3枚ずつを少しずらしかぶせながらのせ、手で軽く押さえる。ふんわりとラップをかけ、電子レンジで6~7分加熱する。

竹串を刺して、にぎった肉汁が出てこなければ、器にもって出来上がり!



## 暮らしのヒント

### お餅の保存には…



お正月のお餅は、食べきれなかったか?そのまま置いておくと、カビが発生しています。以前、カビ防止策として、密閉容器に、凍りからしを一緒に入れておくだけの方法をご紹介しましたが、今回は、別の方法をご紹介!お餅を一度お酒に浸してから良く拭き、ラップに包んで保存しましょう。

この時、日本酒は少し味がついてしまいます。(日本酒がお好きな方はどうぞ)クセの少ない焼酎を使うと味に影響が出なくていいですよ。焼いてしまえば、アルコールも飛んでしまうので、大丈夫です。ぜひ、お試し下さいね。

### 平干しネットを手作りで

この季節、セーターなどを干す際には、平干しネットがあればいいですね。



ハンガー2本の間に洗濯ネットを渡し、クリップで留めるだけ。必要な時に、簡単に作る事が出来るのでとっても便利です!

### 141号の答え

現在は、一般電気事業者からしか電気を買う事が出来ません。一般電気事業者とは、関西電力・東京電力など地域別の電力会社です。しかし、2016年より地域別の電力会社以外でも電気を買う事が出来るようになります。電力の自由化に伴い電気会社の競争によって電気代が下がったり、様々なサービスを受けられるなど期待されます。さて、ここで問題です。電力小売の自由化になるのは、2016年何月からでしょう。

## 2016年 4 月から



ミツワも「電気」はじめています。電力販売における自由化は2000年より段階的にスタートし、商業施設や工場など大きな施設を対象とする特別高圧・高圧の分野ではすでに自由化が実施され、電力会社「新電力」を自由に選ぶことができます。ミツワでは、2015年8月より高圧電力の取り扱いを始めており、多くの商談・切替実績があります。いよいよ2016年4月よりご家庭の電力会社も自由に選べることとなります。ミツワでは、お客様にあった電気をご提案致します。

### 【143号のクイズ】

旧来、日本の家屋は木造であり、暖房も室内で燃料を燃やすものが多く、燃料によって発生した水分により“これ”を補ってきました。しかし、近年は家屋の気密性が向上し、また、エアコンなどの温風暖房の普及により加湿器の担う役割は大きくなってきています。“これ”が高すぎるとカビの発生をもたらし、低すぎると肌が乾燥したり木製品のひび割れなどをしてしまう空気調和の要素は何でしょう。

- A 加熱
- B 乾燥
- C 湿度

【ヒント】  
“これ”の他に「温度」「気流」「清浄」が空気調和の4要素と言われています

### 【143号のクイズ】

旧来、日本の家屋は木造であり、暖房も室内で燃料を燃やすものが多く、燃料によって発生した水分により“これ”を補ってきました。しかし、近年は家屋の気密性が向上し、また、エアコンなどの温風暖房の普及により加湿器の担う役割は大きくなってきています。“これ”が高すぎるとカビの発生をもたらし、低すぎると肌が乾燥したり木製品のひび割れなどをしてしまう空気調和の要素は何でしょう。

- A 加熱
- B 乾燥
- C 湿度

【ヒント】  
“これ”の他に「温度」「気流」「清浄」が空気調和の4要素と言われています。



ご意見・ご感想・ご要望等ございましたら、なんでもお気軽にお書き下さい。



株式会社ミツワ

E-mail/ ecolife@mitsuwa-gr.co.jp

スキップ隊 川西・大阪

〒666-0024  
兵庫県川西市久代2-2-1

スキップ隊 北神

〒651-1502  
神戸市北区通瑞町庫田字下芝名2081-4

スキップ隊 丹波

〒669-3309  
丹波市柏原町柏原2146-1



「すきっぴたいむ」編集部 担当 森



0120-880-320

【ガスの事】

0120-669-320

【器具の事】

0120-055-320

0120-772-320

072-756-1751

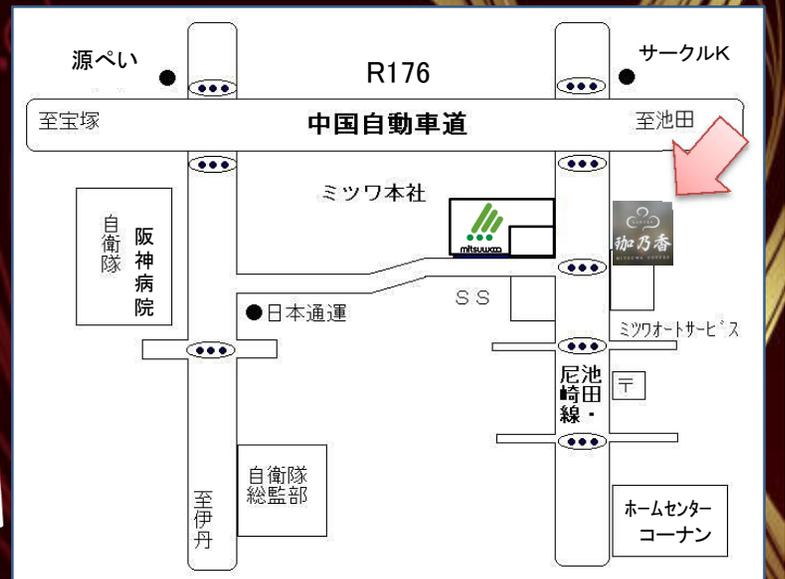




ミツワのカフェが  
2015年12月17日に オープンしました♪



# 珈乃香 (かのか)



〒666-0024 兵庫県川西市久代1-8-37

☎ 072-743-5830

営業時間：8：00～20：00

(L.O 19:30)

モーニング 8：00～11：00

ランチ 11：00～15：00

**P 24台**

禁煙席・喫煙席あります



ミツワのカフェ  
「珈乃香」。和モ  
ダンのくつろぎ空  
間でひと時をお楽  
しみ下さい。

今は、オープンしてすぐ  
なので、ドアをあけると、  
お祝いのお花がお出迎え。



混雑時には、お  
名前をご記入の  
上、こちらのロ  
ビーでお待ち下  
さい。お席が空  
き次第、ご案内  
させていただきます。

和の中庭を望む”ほっこ  
り”とした空間。癒しの時  
間をどうぞ・・・



*morning* モーニングメニュー 580円～ *menu* *lunch* ランチメニュー 980円～



ソーセージがパリッとしていて間のお野菜がしゃきしゃき！ボリューム満点です。



厚切りベーコンがとっても美味しいですよ！

他にも、モーニングメニューを取り揃えています。



たっぷりソースの”ナポリタン”。ソースがパスタに絡み付いてジューシーです(^.^)。



サクサクでジューシーでとっても柔らかなカツサンド♪ふわふわパンとの相性もGOOD♪

サンドイッチもパスタも食べたい方にはコレがおすすすめ。”パスタ&サンドイッチ”。

色々なお店のたまごサンドを食べ着くし研究されただけのことはある！2種類の食感を楽しめる一品です。

*Sweets & Drink* スウィーツ & ドリンクメニュー 460円～



豆にこだわった本格的コーヒー。コーヒーアロマが至福の時を過ごさせてくれます。



ラテアートがかわいい♡カフェラテがほっこりさせてくれます。



サンドイッチも、スイーツも。女性は嬉しいですね。



やわらかお肉がゴロゴロ…。好きな分量をかけてお召上がり下さい。

カルボナーラや、たっぷりきのこのこのパスタ…ミックスサンドなど、お勧めメニューがたくさんです。



奥には個室をご用意。個室からも、中央の中庭とは別のお庭がみえ、心が和みます。



藤堂 (店長)

奥山 (副店長)



この他たくさんのスタッフが、「珈乃香」でお待ちしております。

お近くにお越しの際は、是非、お立ち寄り下さいね。

