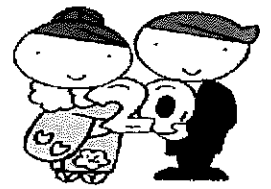


# ニイヤだより



株式会社 ニイヤ  
TEL042-762-0320

旧年中は格別のご厚情賜わり、誠にありがとうございました。お陰さまで無事、新しい年を迎えることができました。これも、皆様のおかげと感謝申し上げる次第です。どうか、本年も変わらぬお引立ての程よろしく願い申し上げます。皆様にとりまして良い一年でありますよう心からお祈り申し上げます。

## 2013年スタート!どんな初夢をご覧になりましたか?

初夢で見ると縁起が良いとされる「一富士二鷹三なすび…」

なぜ、これらの夢を見ると縁起が良いと言われるようになったのでしょうか?

一説には、「富士」は日本一の山、「鷹」は威厳のある百鳥の王、「茄子」は“生ず”“成す”で物事の生成発展するさまを言い表わしていることから。また、一説には、天下をとった徳川家康の好物を並べたという説。景色は富士山、趣味は鷹狩り、食べ物はナス。これを夢に見てあやかろうというのだろうか。広辞苑では、縁起のよい夢を順に並べて言う言葉。駿河の国のことわざで、一説には駿河の名物を言うともいう。とも記されています。ことわざの由来はいくつかあるようで、実際のところは謎ですが、とりあえずこの3つのいずれかを見ると縁起が良さそうですね…。

初夢を見ていないと思っている方…夢は毎日見ているのです!

実は、一晩に夢を5回くらい見ているそうです。でも、朝目覚めるとほとんど夢を忘れてしまっています。眠りには、深い睡眠(ノンレム睡眠)と浅い睡眠(レム睡眠)があります。深い(レム)睡眠の時には脳が休み、体は盛んに寝返りを打つそうです。反対に、浅い(ノンレム)睡眠の時は体が休み、眼球と脳が活発に活動するそうで、夢もこの時に多く見るそうです。また、スッキリ目覚めるには浅い(レム)睡眠後が良いとされているので90分の倍数で睡眠時間を取るといいそうです。受験生必見! 浅い(レム)睡眠の時の脳は、昼間の記憶の整理や定着を行っていると考えられているため、勉強は昼間のうちに行い夜はゆっくり睡眠をとることで勉強の成果がより一層期待できそうです。

### 寝相でわかる性格

睡眠中の動きは、その人の本能や本性が素直に表れるために、寝相によって、だいたいどのような性格なのかがわかります。

#### あおむけ

自分に自信のある人は、仰向けで堂々と大の字で寝る人が多いようです。大スターや成功者もこのタイプが多いと言われています。全てのことに對して開放的、積極的に取り組むことができる人です。個性的で自信家が多いようです。

#### うつ伏せ

どちらかと言うと保守的・消極的な性格で、小さいことにこだわる神経質などころがある人が多いようです。また、時間に正確な人が多いと言われています。



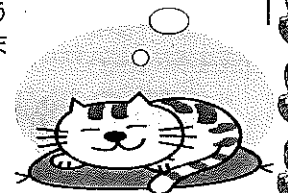
#### 体を丸める

母親のおなかの中の胎児のように、体全体を丸めて寝る人は、世間や他人に對して心を開くことができず、自己防衛本能が強いタイプです。人生をエンジョイしようという前向きな気持ちが比較的弱く、まずは自分を守るという極めて内向的な性格だと言えるでしょう。

#### 横向き

バランスの取れた性格で、非常に安定した性格の人です。世間や他人との距離のとり方が上手で、周りの環境にうまく順応してしまいうタイプです。

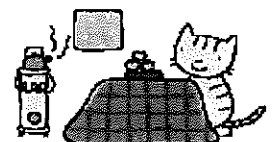
人と同じように、僕たち猫も犬も夢を見てるんだニャン!



☆LPガス・灯油・風呂釜・キッチン・浴室・トイレのリフォーム・水・太陽光パネル☆

お見積り無料です。お気軽にどんなことでもお問合わせください。

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320



寒～い冬。やっぱり温かいものが食べたいな↑お夜食にもピッタリ↑

# 楽々かんたん 鶏肉クッパ！



材料(4人分)

鶏もも肉 1枚  
 しょう油(なるべく薄口)大さじ2  
 水 6カップ(1200cc)  
 ゆでたけのこ 50g  
 人参 1/3本(50g)  
 しいたけ 2～3枚  
 塩 小さじ1  
 卵 2個  
 万能ネギ 適量  
 ご飯 茶碗4杯分

作り方

- ①鶏肉の皮(炒めるときの脂代わりに)はつけたまま5cm幅、2～3cmの長さに切る。鍋に鶏肉としょう油を加えて、中火でよく炒めて(この時よく炒めないと、しょう油の臭いが残ります。)水を注ぎ沸騰したらアクを取り、弱火で20分くらい煮込んで下さい。
- ②ゆでたけのこ、人参は短冊切りにし、下ゆでして下さい。しいたけは、せん切りに、ネギは斜め切りに切って下さい。
- ③①の鍋に、たけのこ、人参、しいたけを加え、塩で味をととのえます。
- ④味がととのったら、火を強めてスープが煮立ったら、卵を一気に溶き入れ、ネギを入れ、卵がふんわりとしたら火を止めます。
- ⑤どんぶりに、ご飯を盛り、スープをかけたなら出来上がりです。



仕上げに、スタミナをつけたい時はニンニクを、体を温めたい時はやショウガを、辛みがほしい時はキムチを、風味をつけたい時はごま油を。気分に合わせてお好みでちよつと加えてみるとアクセントになって美味しく楽しくお召上がりいただけるのではないのでしょうか?とっても簡単で、ボリュームがあって温まる冬におすすめの一品です。

## おいしめごはんのある暮らし 直火匠!

「はじめチョロチョロ、なかパッパ、

ジュウジュウ吹いたら火を引いて、赤子泣いてもふた取るな！」

これぞ、ごはんのおいしさを本気で追求し、本物のかまどを再現したガス炊飯器。リンナイが20年ぶりにフルモデルチェンジした自信作。最高約1,200℃の炎で沸騰したまま一気に炊き上げます。ガスの強火力を活かした直火だからこそ実現できる。粘り、甘み、香りが際立つ、ごはんの本来の味わい是非お楽しみください。



新発売 リンナイ ガス炊飯器 直火匠

キャンペーン～2013年3/31まで

1～5.5合炊き

定価¥92,400の品

¥68,500-

2～11合炊き

定価¥100,800の品

¥73,500-



直火匠  
しんなん

## 一部の地域(愛川・水郷田名)でガス配送員が変更になりました。

かわはた たかお

新担当者は、川幡 隆夫 となります。

愛川・水郷田名以外の地域のお客様を30年近く担当している頼りになるベテランの配送員です。ガスボンベの交換に伺った際にご不明な点等ございましたらお気軽にお声かけください。また、今後とも(株)ニイヤをご愛顧下さいますようよろしくお願い申し上げます。



変更となる地域の皆様へ

ご案内文章の内容が分かりにくくなってしまい大変申し訳ございませんでした。配送担当者とガスボンベの表示の変更のみで、それ以外の変更はございません。今まで通りお気軽に弊社までお問い合わせください。