



ニイヤだより

株式会社 ニイヤ
TEL042-762-0320

春です。新年度スタートしました。新しい制服を着て、新しい自転車に乗り学校へ向かう学生さんを見かけます。新しい門出にプレゼントされた自転車なののでしょうか？自転車にプレゼントされた方の思いも乗せて、これから先も大きく羽ばたいてほしいな。と思いながら、さわやかな気持ちで毎朝出勤しています。なんだか私まで、新鮮な気持ちになります。今日も1日元気に頑張りますよ。

「夏も近づく八十八夜〜♪」もうそろそろ新茶の季節です！

今回のお題は「お茶」

もうすぐ新茶の季節です。そこで今回のお題は「お茶」にしてみました。お茶は、中国で生まれ、世界へ広まったそうです。お茶が伝わってきた国や地域ではそれぞれの文化や風土に合わせたお茶の楽しみ方が生まれてきたそうです。ちなみに日本には、約1300年ほど前に伝わってきたそうです。

「夏も近づく八十八夜〜♪」と歌われているのはなぜ？

立春(2月4日ごろ)から88日目にあたる5月2日ごろを「八十八夜」と言っており、このころになると、霜の害が少なくなり、農家の方にとって種まきの基準となるそうです。また、旧暦の夏のはじまりにあたる立夏が5月6日ごろであることから、「夏も近づく」と歌われるようになったそうです。なるほど、やはり意味があったんですね！



意外と知られていないのですが…

実は緑茶(煎茶)もほうじ茶も紅茶もウーロン茶も同じ「チャノキ」で作られているのです！

緑茶は、葉を発酵させずに蒸して乾燥させます。ほうじ茶は、煎茶などを高温で炒って作ります。紅茶は、葉を十分に発酵させてから熱風で乾燥させ、ウーロン茶は、葉を少しだけ発酵させてから釜で炒って作ります。摘みとった葉の加工のしかたが違っただけで、色や味、香りまでちがうお茶に出来上がるというわけです。また、炒った大麦を煮だして作る麦茶や、植物の香りを楽しむハーブティーなどチャノキから作られないお茶もあります。

おいしいお茶の入れ方 標準量(2~3人分)

茶葉の量 5~6g(約大さじ2)

湯の温度 70~80度

(横ゆれして湯気が上がる程度)

湯の量 180cc(60cc×3人分)

浸出時間 蓋をして約1分



①人数分の湯のみにお湯を7~8分目ほどつぎ、お湯を冷まします。



③湯のみで冷ましたお湯を急須に注ぎ、約1分くらい静かに待ちます。



②急須に茶葉を入れます。(茶葉は1人当たり約2gほどです。)



④それから湯のみに均等につき分けず。最後の一滴まで絞りきってください。

お茶の中でも、緑茶は特にカテキンの含有量が多く、発がん抑制効果やガンの転移抑制作用、口臭を消したり、食中毒の原因となる菌の繁殖を抑えたりする殺菌効果があるそうです。

また、緑茶の香りにはリラックス効果もあるそうなので、ゆっくりティータイムを楽しんでみてはいかがでしょうか？(ただし、病中の方は飲み過ぎに注意が必要です。)

☆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



前日に仕込んで…あとは焼くだけ！

タンドリーチキン



材 料 (4人分)

- 鶏手羽元 8~10本
- 塩 小さじ1
- こしょう 少々
- カレールー 20g(1片分)
- 水 50cc
- ヨーグルト 100g
- はちみつ 大さじ1/2
(有糖ヨーグルトの場合はいらない)
- お好みでにんにく・しょうが
すりおろし1片分

作り方

- ①鶏肉の表面全体をフォークでよく刺し、大きめのビニール袋に鶏肉、塩、こしょうを入れよく揉みます。
- ②カレールーに、水50ccを加え、レンジで1分加熱し溶かします。ヨーグルトとはちみつ、お好みでにんにく・しょうがのすりおろし、溶いたカレールーを入れ混ぜ合わせます。
- ④鶏肉の入ったビニール袋に、②のペーストを加え、空気を抜き、袋の上からよく揉み、冷蔵庫で3時間から一晩寝かせます。
- ⑤魚焼きグリルの網にアルミホイルをしき、鶏肉を並べ両面焼ます。焦げてしまいそうな場合は肉の上にもアルミホイルをかぶせ、中まで火が通るようにして下さい。焼時間(約20~30分)は肉のサイズによって調整して下さい。

☆材料のはちみつがない場合は、お砂糖入りのヨーグルトやお砂糖でも代用できます。また、食べやすい鶏もも肉もおススメです。にんにくの臭いの気になる方は食後にリンゴを食べるとニオイが消えるとか?(噂)試してみてもいいかもしれませんか？
☆スパイシーなお肉・簡単タンドリーチキン、ホームパーティーやバーベキューの時などの一品に加えてみてはいかがでしょうか？

夏が来る前に…キレイで清潔なエアコンに！

安心の定額制のエアコンクリーニング♪

これからの季節に欠かせないエアコン。フィルターはお掃除できても、手の届かない内部はカビやダニ、ホコリなどでいっぱい。そのような時は、弊社の技術提携先のプロのスタッフにおまかせ下さい。エアコン内部を分解、徹底洗浄致します。料金は、汚れの程度に関わらず定額制となっておりますので安心してご注文下さい。

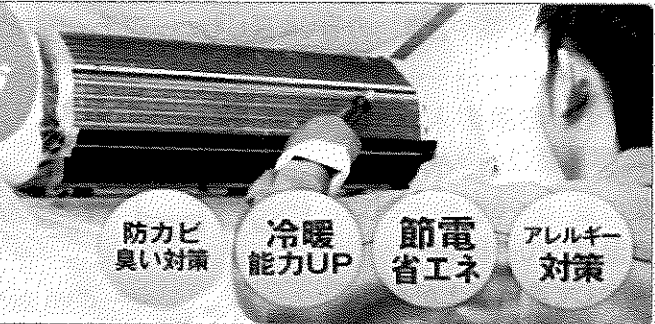
ご家庭で、できない内部も分解洗浄！

エアコンクリーニング

壁掛けタイプ1台

¥13,650-

(2台目以降 ¥11,550-)



詳細は、パンフレットもしくは弊社までお気軽にお問合わせください。

LPガス設備点検調査(無料)ご協力のお願い

25年4~6月の点検調査予定エリア

☆ 相模原市→上溝・下九沢・大島・磯部・淵野辺 ☆ 愛川町→角田 ☆

弊社では、液化石油ガス法の規定により、お客様にLPガスをより安全に使用して頂くためにLPガス設備の点検調査(ボンベから燃焼器迄)を神奈川県エルピーガス保安センターにて3年半~4年に1度行っております。点検時期がまいりましたら、保安センターより訪問日時のお知らせをさせていただきますので点検調査(無料)にご協力よろしくお願い申し上げます。尚、ご都合の悪い場合は、お手数ですがご都合の良い日を弊社もしくは神奈川県エルピーガス保安センターにご連絡下さい。

法定点検の内容 ①調整器の機能 ②配管のガス漏れ ③ガス機器や給排気設備 ④その他ガス設備全般など。

(株)神奈川県エルピーガス保安センター 県央営業所 TEL:042-743-7006

※近頃は悪質訪問勧誘による被害も多発しているため、ご心配な点等ございましたらお問合わせ下さい。(株)ニイヤ ☎042-762-0320