

ニイヤだより



株式会社 ニイヤ
TEL042-762-0320

平素は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。
本年中のご愛顧に心より御礼申し上げますと共に、明るく年もご満足いただけるよう努力して行きたいと思っておりますので変わらぬお引き立てのほどよろしくお願い申し上げます。

おばあちゃんの知恵袋・お食事編

1年間、年中行事をご紹介させていただきました。今回からは、おばあちゃんの知恵袋をご紹介したいと思います。ご存知のものがありましたら昔を懐かしみながら読んでいただけたらと思います。それでは早速。特にこの時期は人前でお食事をする機会が増えるかと思っております。楽しいお食事の場がより一層素敵なひとときになるよう今回はお食事に関するマナーをご紹介させていただきたいと思います。

日本料理のマナーとしてやってはいけないお箸の使い方

迷い箸 次に何を食べようかと料理の上でお箸を行ったり来たりさせるのは一緒にいる人に意地汚い印象を与えてしまうのでやめること。

ねぶり箸 お箸の先をなめたり、くわえたりすること。お箸についてご飯をとろうとしてなめるのは「もぎ箸」とも言うそうです。

刺し箸 お箸で食べ物を刺すこと。里芋などのヌルヌルすべるものは一旦お箸で崩し挟んでとる。

渡し箸 お箸を器に渡すようにおくのは行儀が悪い。必ず箸置きや箸袋の上に置く。お膳の上でもよい。

探り箸 茶碗蒸しなど、中に何が入っているのかを探すような行為は下品。

涙箸 お刺身につけた醤油やお吸い物の汁をポタポタ垂らすのは洋服やお膳を汚してしまうもと。器を持って食べるか懐紙(カシ)で受けるかする。食べ物の下に手を添えるのはだめ。

寄せ箸 お箸で器を引き寄せること。一度、お箸を置き両手で器を持って運ぶのがマナー。

握り箸 お箸を握るように持つのは子どもっぽい行為。

さかさ箸 大きな器に盛られた料理を取り分けるとき、自分のお箸の使っていない方で取ることを言う。一見、悪くないようだがお店の人にもう一膳お箸をもらうのが正式なマナー。

お箸を出した後の箸袋はどこに置くもの？

袋をたてにして、お膳の左側下に置くのが正式なマナー。袋のデザインがよければ記念に持って帰ってもよい。箸袋からお箸を抜いたらすぐに箸袋をポケットにしまってもかまいません。食後に箸袋の先を折って、箸袋の中に使った箸をおさめるというのが一般的だそうです。

箸袋を箸置きにするのは失礼？

箸袋を千代結びにしてお膳の上へのせ、箸置き代わりにして使っても失礼になりません。二つ折り、もしくは四つ折りにして右側の器の下かお膳の下に挟んでおくと、粗相の時など懐紙代わりに使う事もできます。

懐紙(カシ・フコロガミ)～懐に入れて携帯するための小ぶりで二つ折りの和紙のこと。手にして持ち歩いている紙という意味で手紙(てがみ)ともいう。平安貴族から現代一般人にいたるまでメモ用紙、ハンカチ、ちり紙、便箋などの様々な用途で使われてきた。こんにちでは、和装の際や和食の中でも特に会席料理などの改まった席、茶道の席などで使用することが多い。

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



お見積り無料。どんなことでもお気軽にお問合わせください。

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320





のっぺい汁

寒い冬は温かいものを
食べると心がホッとしますね♡



材 料 (4人分)

- 里芋 3個
- 生しいたけ 2枚
- にんじん 5cm
- 大根 3cm
- 鶏もも肉 1/2枚
- ごぼう 1/3本
- 長ねぎ 1/2本
- だし汁 4カップ
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 塩 小さじ1/2強
- しょうゆ 大さじ1
- 水溶き片栗粉用
- 片栗粉 小さじ2
- 酢(アク抜き用) 少々

作 り 方

- ①里芋、にんじん、大根は皮をむき1cm角に切ります。しいたけは軸を落とし1cm角に切ります。ごぼうは皮をたわしで洗い、四つ割にしてから1cm幅に切り、酢水にさらします。長ねぎは小口切りにします。鶏肉は1cm角に切ります。
 - ②鍋に長ネギ以外の①の野菜とだし汁を入れて火にかけます。煮立ったらアクを取り具材に火が通るまで10～15分ほど煮ます。(だし汁がない場合は水4カップとだしの素小さじ1/2で代用できます。)
 - ③酒、みりん、塩、しょうゆを入れひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉(片栗粉は倍量の水で溶く)でとろみをつけます。
 - ④長ねぎを加えて火を止めます。
- ☆のっぺい汁はとろみをつけた具だくさんの汁ものです。切り方、汁の量、とろみ加減などは地方によって違います。お好みに応じて調整して下さい。



にんじん、ごぼう、しょうがなど土の中にできる野菜=根菜類は冬が旬のものが多く、水分が少なく、ビタミンC、E、鉄などミネラルを多く含むため体を温めてくれる働きがあります。キュウリ、トマト、ナスなど夏が旬の野菜は体を冷やしてくれます。本当に自然はよくできていますね。

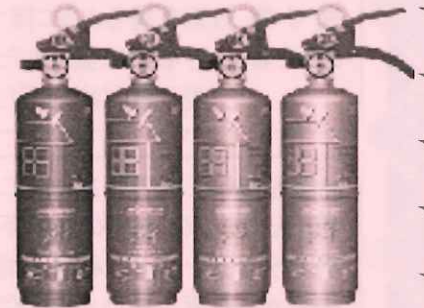
空気が乾燥し、火災が発生しやすい季節を迎えるにあたり 初期消火の主役・消火器 キッチンアイ

住宅にも消火器があれば…?大切な家族を火災から守るために!

住宅防火の決め手は初期消火。その主役は何といっても消火器。最近のデータによると素早く消火器を使って消火に成功したケースは約70%以上。失敗したケースの大半は「発見の遅れ」を含む消火時期の遅れとなっているそうです。一方、火災が発生しても何も消火を試みなかったケースが4割近くも見られたそうです。もし近くに消火器があれば、すぐに活用できたはず。大切な命や財産を守るためにもすぐ初期消火が行えるよう消火器の備えをお勧めします。是非この機会にご検討ください。注)悪徳業者による消火器の訪問販売・点検にご注意ください。

キッチンアイの4つのポイント

- ①安全! 消火薬剤にお酢と食品原料を使用。環境や身体にも安全です。
- ②幅広い適用範囲! 住宅に多い「天ぷら油火災」「ストーブ火災」「普通火災」「電気火災」などの様々な初期消火に適用。(使用期限 5年間)
※天ぷら油火災はガス・電気コンロのどちらでも起こりうることです。
- ③お洒落な4色のジュエリーカラーを用意! インテリア感覚で設置できます。(カラー:ルビー・レッド・エメラルドグリーン・シャンパンゴールド・プラチナシルバー)
- ④消火薬剤は中性で身体についても安心。使用後のお掃除も薬剤をさっと拭き取るだけで後片付けも簡単です。



miyata
キッチンアイ ¥8,980-(税込)



年末年始の休業日のお知らせ
12月31日(水) ~ 1月5日(月)
灯油の配達は年内29日まで・年始は7日より



年内の灯油の配達は大変混み合いますのでご希望のお客様は恐れ入りますが12月28日の午前中までにご注文下さいますようお願い申し上げます。

年末年始の休業日は通常の営業・灯油の配達はお休みさせていただきますが、緊急の際は弊社もしくは緊急時対応センター(自動転送)にて対応させていただきますのでご連絡下さい。