

ニイヤだより

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

株式会社ニイヤ
 営業時間
8:30~17:00
 定休日
**第1・2土曜日
 日祝祭日**



新しい年がスタートしました 年末年始の疲れも出る頃ですが体調などは崩されていませんが本年も皆様のお役にたてるよう努力して参りますのでどうぞよろしくお願い申し上げます

インフルエンザ攻略講座

毎年、冬になると大流行するインフルエンザ。今年も流行り始めました。かかると大変ですが予防をすることでかかるリスクを減らすことができます。そこで今回は予防対策を紹介したいと思います。

①インフルエンザはどのようにして感染する!?

冬になると気温も下がり、空気も乾燥します。そうすると、人間の体はウイルスをやっつける力が弱まって、インフルエンザにかかりやすくなってしまいます。インフルエンザは空気中に飛んでいるウイルスを吸い込んだり、ウイルスのついた手で口や鼻をさわったり、咳やくしゃみをしたとき、つばとしぶきによって空気まき散らされたウイルスを吸い込むことで感染してしまいます。1~2mの距離で話していてもうつることがあるので注意しましょう。また、ウイルスはドアノブや手すりについていることもあるので、外から帰った時は手洗い、うがいをしっかりすることが大事です。

★インフルエンザの原因・インフルエンザウイルスって!?

ウイルスは1mmの1万分の1ととても小さく、自分では増えず人の体に入るとどんどん増えるのが特徴です。種類も多く人にうつるのは『H3N2(香港型)』『H1N1(ソ連型)』と言うウイルスだそうです。

②インフルエンザと風邪の違い!?

インフルエンザも風邪もウイルスが悪さをしておきる病気です。風邪は熱が37度程度でのどの痛み、鼻水、鼻づまり、くしゃみ、咳など部分的に症状が出て徐々に悪化するのが特徴です。インフルエンザは突然38度以上の高熱、頭痛、関節痛、筋肉痛、咳、のどの痛み、鼻水、強いだるさが全身に出て急激に症状が悪化するのが特徴です。また、インフルエンザは肺炎などほかの病気も引き起こす原因になるので予防対策が必要です。

③インフルエンザにかからないために!?

インフルエンザにかからないためには、体の中にウイルスを入れないよう、まずは手洗いとうがいをしっかりしましょう! その他には、なるべく人混みに出かけない。外出の際はマスクをつける。部屋を適度の湿度にする。十分な睡眠をとる。バランスの良い食事をするなどです。万が一インフルエンザにかかってしまったら、咳やくしゃみで他の人にうつさないように必ずマスクをしましょう。

★正しい手の洗い方

手を洗う時は、石けんを使い、手のひら、手の甲、指先、爪の間、指の間、親指をねじり洗いして、手首も忘れずに洗いましょう。手洗いは「ハッピーバースデー♪」の歌を2回歌い終わるぐらいの時間をかけて、ていねいに洗いましょう。

住まいのお悩みご相談ください。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
 キッチン・トイレ・浴室、水回りの設備・お家のリフォームなど

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

★ホームページをご覧ください★
<http://www.smile-niia.co.jp/>
 または、「住まいるニイヤ」で検索ください。
 準備中のページも順次開設していきますので
 よろしくお願ひ致します。



ガトーバスク



材 料
 (5cm角の紙の型10個分)

無塩バター	80g
粉砂糖	70g
卵	1個
アーモンドパウダー	25g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	1g
塩	ひとつまみ
板チョコレート	100g
溶き卵	適量

- 準備) 全ての材料を計量します。お菓子作りはきちんと計量することが大切です。計量したアーモンドパウダー、薄力粉、ベーキングパウダー、塩を粉ふるいでふるいます。バターと卵は室温でもどします。
- ①バターがやわらかくなったら、ホイッパー(泡立て器)でクリーム状になるまで混ぜます。
 - ②バターがクリーム状になったら、粉砂糖を入れ混ぜ合わせます。
 - ③卵を割り軽く混ぜ、2回に分けて②に加え混ぜ合わせます。
 - ④③にふるっておいいた、アーモンドパウダー、薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、ゴムベラ等でボウルの底から手前にすくい寄せるように動かし混ぜます。
 - ⑤生地が均一になったら、絞り袋に入れ、生地の半量を型に絞り、チョコレートをのせ、残りの生地を絞ります。絞り袋がない場合はスプーンなどを利用して型に生地を入れて下さい。
 - ⑥⑤の生地の表面を、バターナイフなどで平らにならし、冷蔵庫で20分生地を休めます。
 - ⑦オーブンを170度に温めます。
 - ⑧冷蔵庫で休めた生地の表面に溶き卵をハケでぬり、天板にのせてオーブンに入れ40~45分焼きます。
 - ⑨バスクが焼きあがったら、オーブンから取り出し、冷ましたら出来上がりです。プレゼントする場合はラッピングをしたら出来上がりです。



ガトーバスクは、クッキーとパウンドケーキの中間のような食感の素朴な味わいのお菓子です。バスク地方では、サクランボのジャムかカスタードクリームを中に入れるそうですが、今回はバレンタインデーも近いのでプレゼント用としても使えるように板チョコを使いました。中に入れるものはお好みでアレンジしてみてください。

当店にて灯油販売中

店頭にて灯油販売中! 灯油の配達も承ります!

配達エリア : 田名・愛川・葉山・大島周辺
 営業時間 : 8:30~17:00
 定休日 : 第1・2土曜日・日祝祭日
 ☆当日配達をご希望の場合は、午前中にご注文ください。
 お問い合わせ 株式会社ニイヤ TEL 042-762-0320

電力・都市ガスの自由化に伴い悪質な勧誘が多発しております

電力・都市ガスの自由化に伴い、年末より相模原全域でLPガスの悪質な切替勧誘が行われています。勧誘員の提示するガス料金は保障されたものではありません。弊社では設備の撤去費用もかかります。また、電力の自由化により電力とガスのセット販売などをうたった勧誘もしているようですが、今のところ電力会社を変更するほど消費者の方にはあまりメリットがないのが実情です。これから始まる都市ガスの自由化についても、具体的な保安管理や価格設定などもまだ決まっていない状態です。勧誘員の話だけを聞いて、その場でサインをするのではなく、LPガス相談窓口や弊社に一度相談したり、家族や知人の方に相談してみてください。振り込め詐欺も、焦って誰にも相談しないで起こした行動が取り返しのつかないことになっています。サインをする時は、一度冷静になってからでも遅くはありません。設備の撤去の費用等もかかります。トラブルにならないためにも専門の窓口にご相談ください。



神奈川県エルピーガスお客様相談所

0120-244-566

平日 8:30~17:30 土日 10:00~16:00 ※祝日は休み

