

# 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。

★年末年始の休業日のお知らせ 12月31日(日)～1月4日(木)★

灯油の配達の注文は年内12月28日(木)まで・年始1月5日(金)より

灯油の配達は年内12月29日(金)まで・年始は1月9日(火)より

株式会社ニイヤ

営業時間

8:30～17:00

定休日

土・日・祝祭日

## 一月 お正月

今年もあっという間に過ぎようとしています。また新しい年を迎える準備が始まります。

そこで、その前に年中行事の豆知識を紹介したいと思います。

### 年神様をお迎えする新年最初のお祝い事「お正月」

「正月」の「正」の字には「あらたまる」の意味があり、昔は1月を「正月」としていましたが、最近では1月7日までは正月とするようになってきました。元日は幸せと豊作をもたらす「年神様」がくと信じられていたので、人々は年末から神様を迎える準備をし元日には様々な儀式で祝いお供えをして一緒に料理をいただいていたそうです。

### 「お正月飾り」には神迎えの意味がある

お正月に欠かせないお正月飾り。そこには暮らしに根ざした日本の心があります。生命力にあふれる竹といつも緑色を保っている松でつくられた門松は、新しい年に幸せをもたらす年神様の依白(よりしろ)、簡単に言えば、家にやってくるための目印であり入口だそうです。神社と同じように荒縄でつくられた注連縄は、清らかな場所の象徴であり、災いをもたらすものを侵入させないためのお守りだそうです。一般家庭の玄関に本格的な注連縄を飾ることは少なくなりましたが、一般的な輪飾りなども同じ意味があるそうです。お正月の飾りつけは12月20日から28日の間に行います。飾り忘れたら30日に、29日は九(苦)に通じるといって忌み嫌われ、31日は間に合わせて心がない「一夜飾り」と言われ避けられています。なお、正月飾りは1月7日にはずします。

### 鏡餅の飾り方

餅はもともと稲の霊が宿るもので、ハレの日の食べ物とされていました。飾り方は地方や家風によって多少違いますが、飾り物にはそれぞれ由来となっている意味があるそうです。意味を知ること、ただ習慣で飾るのではなく心をこめて飾ることができそうです。

#### 橙(だいたい)

長く木から実が落ちずに生長することから、家が代々栄えるようにという意味。

#### 干し柿

柿は長寿の木といわれ幸せを呼び込むという意味があります。串に刺した干し柿「串柿」は主に関西地方に見られる風習で、竹ひごに合計10個の干し柿を通し、鏡餅に飾るのですが、中に6つ、外に2つずつ通すのは「外はニコニコ、中ムツマジク」という意味があるそうです。

#### 裏白(うらじろ)

表が緑、裏が白いシダ科の植物。裏表のない潔白な心を意味しています。また、白髪になるまでという長寿の意味も。白い方を上にして飾ります。



#### 昆布

よるこぶことがありますようにとの願いを表しています。餅の上に乗せる飾り方も。

#### 三方(さんぼう)

神様や高貴な人に物を供するとき用いる台のこと。真ん中と左右に穴が開いていることからこの名前がついたといわれています。

#### 海老

その曲がった姿から、腰が曲がるまで健康で長生きする願いを表しています。

## 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

★ホームページもご覧ください★

<http://www.smile-niyya.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  
よろしくお願致します。

Niyya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

## チーズタッカルビ

材料(2人前)

鶏もも肉 350g

キャベツ 300g

長ネギ 1/2本

玉ねぎ 1/2個

にんじん 1/4本

さつまいも(小) 1本

ピザ用チーズ 80g

(合わせ調味料)

コチュジャン 大さじ2

酒・ごま油 各大さじ1

しょう油・さとう 各大さじ1/2

しょうがのすりおろし 小さじ1/2

にんにくのすりおろし 小さじ1/2

(炒める時用)

ごま油 大さじ1/2

作り方

①ボールに合わせ調味料をつくる。鶏もも肉を大きめの一口大に切り、合わせ調味料のボールの中に入れ、手でもみ10分ほどおきます。

②キャベツを大きめのざく切りにします。ねぎは斜め薄切りにします。玉ねぎは2～3mm幅の薄切りにします。にんじんは短冊切りにします。さつまいもは5mm厚さに斜め切りしあと、せん切りにし、使うまで水にさらしておきます。

③フライパンにごま油を入れ中火で熱し、①の鶏もも肉を合わせ調味料ごと入れ、焦がさないように5分ほど炒めます。

④③に玉ねぎとにんじん、さつまいもを加えて、さらに5分ほど炒めます。

⑤③にキャベツ、長ネギ、水1/3カップ(70CC)を加えてふたをし、中火のまま3分ほど蒸し焼きにします。

⑥火を弱火にし、具をドーナツ状にし、真ん中にピザ用チーズをのせ、ふたをしチーズがとけたらできあがりです。

⑦具にチーズをからめながらお召し上がりください。



★味つけが薄目なので、濃い味がお好きな方や具を多めに入れる場合は、合わせ調味料の分量を増やしてください。

★辛さも控えめなので、粉とうがらしでお好みの辛さに調整してください。

アトミ  
健康補助食品

## アトミプロバイオティクス10+プラス乳酸菌

### おなかの中から健康に!

プロバイオティクス(特定の乳酸菌)とは「腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす微生物」「十分量を摂取したときに宿主に有益な効果を与える生きた微生物」のことです。このプロバイオティクスの持つ“有益な作用”とは、下痢や便秘を抑える、腸内の良い菌を増やし悪い菌を減らす、腸内環境を改善する、腸内の感染を予防する、免疫力を回復させるなどがあります。プロバイオティクスを摂ることで、おなかの健康を守るとともに体本来の力を強める手助けになると考えられています。

アトミプロバイオティクス10+プラス乳酸菌には10種類のプロバイオティクスといわれる乳酸菌と2種類の乳酸菌が入っています。

1日1本、コップ1杯のお水と一緒に飲んでおなかの中から健康になりませんか?



プロバイオティクス10+プラス乳酸菌  
(約4カ月分 120本入り・1日1本)

¥6,899-

## ガスが使えなくなったら…マイコンメーターの復帰方法

### マイコンメーターの復帰方法



●器具栓と未使用のガス栓を全て閉めてください。



●左側のボタンを押してください。  
●「ガス止」の文字が消えます。



●液晶の文字とランプが点滅します。  
●1分間お待ち下さい。  
※ランプは、復帰ボタンにもあるものもあります。



●液晶の文字とランプが消えます。  
●復帰完了です。  
●ガスは使えます。

ガスの流れや、圧力の異常を感じたり、ガス使用中に大きな地震や、メーターにぶつかってしまった時など、マイコンメーターの安全機能が働きガスを自動遮断する場合があります。その際は、マイコンメーターの復帰方法にそって復帰作業を行ってください。マイコンメーターがガス漏れがないか安全確認を行い、異常がなければ「ガス止」表示と赤く点滅しているランプが消えガスが使用できるようになります。復帰できない場合は復帰作業を繰り返さず弊社にご連絡下さい。点検に伺います。