

ニイヤだより

輝く新春を迎え益々のご発展と皆様のご健康をお祈り申し上げます
 本年も社員一同さらに誠心誠意業務に務めてまいります
 なお一層のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます



あときは、ありがとう 涙が出るほどいい話

ピカピカの2本の筆

21歳と14歳の娘を持つ母親。あれは今から30年前の小学校6年生の時、習字の競い合いが授業を別にしておこなわれていた。貧しかった家の私は筆の先が丸くなっていた。今から思うととても書けそうな状態でなかったと思うが、あまり苦にもせず、せっせと新聞紙の上へ書き込んでけいこをした。ある競書会の前日、担任の先生が放課後職員室へこいと言う。何となく不安な気持ちで行くと、頭をポンとたたいて、これで明日がんばって来いと言う。真新しい筆が2本光っていた。その筆がまぶしく見え、さわるのが怖かった。ありがとうと言って頭を下げたのを今でも忘れていない。結果は金賞だった。先生が1番喜んでくれた。先日、偶然、小学校の同窓会の連絡があった。30年ぶりの級友の声、その先生は母校の校長になっているとのこと。会いたくて心がさわいだのもつかの間、その後急死されたとのこと。私の心に穴があいた。手を合わせてあの時はありがとうと目を閉じた。私の心の中で一生忘れえぬあたたかいぬくもりである。

自分で選んだ道だから

もう十年前のことです。酒に酔って暴れた主人の「お前なんか出て行け！」の言葉に、2歳の娘を連れて家を飛び出し、タクシーで実家に向かいました。30分も走って実家がすぐ目の前になった時、黙っていた運転手さんが口を開きました。「小さいお子さんを連れてこんなに夜遅く、ご主人とケンカでもしたんでしょう…。詳しいことは聞かないけれど、今日は黙ってこのままご主人の所へお帰んなさい。こんな時間に親御さんの所へ行ったら、心配されて事が大きくなるばかりですよ。帰りのタクシー代はいいから」そう説得され、引き返しました。きっと私の涙顔をバックミラーで見ていて、言ってくださったのでしょう。私はタクシーを見送りながら涙が止まりませんでした。「自分で選んだ道、親には心配させまい」。その時から私は心に誓いました。運転手さんの名前は聞かなかったけれど一生懸命生きること、思いやりのある人になることがお礼だと思って今まで頑張ってきました。この親切は私にとって本当に心の支えになりました。

おまわりさんのごほうび

とかく交番、おまわりさんというものは子供に敬遠されがちです。先日、道で10円を拾った幼稚園の息子がおそるおそる交番に届けたところ、子供が届けた10円は「ありがとう、おこらだね」と受け取り、自分のポケットから別の10円を出し、「これは届けてくれたごほうびだよ」と、くださいました。子供の喜びは言うまでもありません。その10円玉を宝物のように大切にしております。以来、どのお巡りさんに会ってもにこにこ手を振るようになりました。子供にお巡りさんを大好きにくださった王子駅前交番の若いおまわりさん、どうもありがとうございました。

すごく辛くて苦しかったはずなのに、ほんの些細な気遣いや一言に救われるときって本当にあります。些細な一言で胸のつかえがスッととれるというか。しかし、近年急激にインターネット、情報通信技術が発展し、人と人のつながりも希薄になりつつあります。人と人の触れ合いをもう少し大切にしていけたら、もう少しよい社会になるのではないかと思います。

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

Niyya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

★ホームページもご覧ください★
<http://www.smile-niyya.co.jp/>
 または、「住みいるニイヤ」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
 よろしくお願い致します。

ホワイトチョコのババロア



作り方

- ①粉ゼラチンは水と混ぜ合わせ、ふやかしておきます。
- ②イチゴは塩水で洗って水気を拭き取り、ヘタを取って、6個は縦半分に切ります。残りの3個は縦1/4に切ります。
- ③ホワイトチョコレートを細かく刻み、ボウルに入れます。
- ④小鍋に、牛乳を入れ火にかけ、沸騰直前で火を止め、③のボウルに入れます。20~30秒おいてから、ゴムベラでチョコレートと牛乳を混ぜ合わせます。
- ⑤牛乳とチョコレートが混ざったら、①のゼラチンを加え余熱で溶かします。ゼラチンが溶けたら、ボウルの底を氷水にあてながら粗熱をとります。
- ⑥ボウルに、生クリーム、グラニュー糖を加えて、ハンドミキサーで8分立てにします。
- ⑦⑤のボウルに⑥の生クリームを3回に分け、混ぜ合わせます。
- ⑧混ぜ合わせたら、器に入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑨仕上げに、イチゴをのせ、いどりにミントの葉など緑のものがあればそえます。

材料 (6カップ分)

ホワイトチョコ	60g
牛乳	200ml
生クリーム	160ml
グラニュー糖	大さじ2
粉ゼラチン	10g
水	60ml
イチゴ	9個
ミントの葉(あれば)	



アトミ 健康補助食品

アトミ紅参丹

なんとなく疲れやすい方！
紅参丹で体のめぐりを良くし、活力のある毎日をすごしましょう！

高麗人参は、古来から不老長寿の薬などと言われ珍重されてきました。現在でも生薬原料として利用される有名な生薬の1つです。その効果は、滋養強壮、血行促進、精神安定、抗炎症、免疫力の向上などですが、現代科学によって、高麗人参に含まれる特有の成分ジンセノサイドの働きであることが解明されています。

アトミの紅参丹の特徴

- ①紅参(高麗人参)以外の添加物を使用せず100%の紅参を微細カプセル化、超微細粉碎技術で開発された健康補助食品です。
- ②高麗人参特有の有効成分、ジンセノサイドRg1,Rb1及びRg3の総含有量が20mg/gと多く含まれています。
- ③顆粒タイプで飲みやすく、携帯に便利なスティック形状。いつでも気軽に摂取することができます。紅参の苦味が苦手な方にもおすすめです。



アトミ紅参丹
 (約2カ月分 60本入り・1日1本(1g))
¥8,910-

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：土日祝祭日

★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