

ニイヤだより

暑中お見舞い申し上げます

☆夏期休業日のお知らせ 8月11日(土)~8月19日(日)☆

夏期休業中は通常の営業・灯油の配達はお休みさせていただきます。
緊急時は、弊社もしくは緊急時対応センター・シナネンひまわりサービスセンター(自動転送)にて対応させていただきますので宜しくお願い致します。



涙が出るほどいい話 2

「母さんの気持ち」

東北の海辺の町に1人住む母の元へ帰省した時のこと。でこぼこしていた玄関の土間がコンクリートできれいになっているのに気がついた。母の話によれば、家の後ろの道路工事にきていた5、6人の男女の人たちが、炎天下の中で休むところもなく、川の淵で弁当を食べているのを見て、その人たちを家に呼んで、2週間ほどお茶をいれてやったのだそう。そのお礼に工事の最後の日に、余ったコンクリートを皆で運んで来て、土間をきれいにぬり固めてくれたと言う。

話し終わって母は、「徳義(息子)も、どこかでこうしてもらえたら、と頑張ってやった」とポツリと言った。

遠く離れた土地で、同じ工事現場で働く息子を思う親心を、身近にいる人たちに注いでやった母。また、その母の気持ちに対してさりげないお礼をしてくれた道路工事の人たち。私も母のような心を持って、生きていきたいと思った。

「お母さん、よかったね」

夕方、アルバイトから帰宅すると、すぐ母と散歩をするのが近頃の日課になりました。純真な幼子に戻ってしまった老いた母のぬくもりを感じながら肩を並べていると、1年前までの「張り切りおばちゃん」であった頃のことが思い出されて、思わず目頭が熱くなることもあります。

いつもの道で、木陰のベンチに座っていた見知らぬ老婦人が声をかけてくれました。「娘さんと一緒にいいですね」うつろな目で無表情な母。事態を察して下さったのか、老婦人は母の手をとってベンチに座らせてくれたのです。そして眼鏡の奥の穏やかな目を母に向けてやさしく話しかけてくれました。

私は母を話し相手にして下さったことがありがたくて胸がいっぱいになりました。しばらくしてその老婦人は、「話を聞いてくださりありがとうございます」と言って立ち上がりました。

どんなにたくさん「ありがとう」を並べても言い足りないのに、私は一言も言えず、立ち去る婦人のつく杖を、あふれる涙でにじませながら見送りました。

「お母さん、よかったね…」

『涙が出るほどいい話』

本当に素晴らしいお母さんだな。の一言です。石川啄木の代表的な歌集『一握の砂』にも「たはむれに母を背おひて そのあまり軽きに泣きて 三步あゆまず」とありますが、自分(子)の好きな道を突き進む時は周りなど見えないことが多い。その陰で、一番苦勞をかけているのは、親である。母を背負ったら思いのほか軽かった。こんなにやせ細るまで苦勞をかけたのは誰なのか?年老いてくる母の事をどれだけ心にかけていたのか。一度に知らされて泣けてくるという短歌です。親孝行したいときには親はなし。に通じるものを感じます。親と子の違いをつづく感じました。



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、「住まいのニイヤ」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。



麻婆茄子



作り方

- ①なすは3~4cmの乱切りにします。長ネギ、しょうがはみじん切りにします。にんにくは、すりおろします。
- ②フライパンに油を熱し、なすに火が通るまで炒め、一度取り出します。
- ③再びフライパンに油を熱し、長ネギ、しょうが、にんにく、豆板醤を加え弱火で炒めます。
- ④香りが立ったら、ひき肉を加えてよく炒めます。
- ⑤④に甜面醤を加えて軽く炒め、ガラスープの素、水、②のなすを加えて炒め合わせます。
- ⑥水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油をまわし入れ、ツヤよく仕上げたらできあがりです。

材料 (4人分)	
なす	4本
豚ひき肉	100g
長ネギ	1本
しょうが	2片
にんにく	1片
豆板醤	小さじ2
甜面醤	大さじ2
ガラスープの素	小さじ1
酒	大さじ1
水	100ml
水溶き片栗粉	適量
ごま油	適量

『なす』体を冷やす夏野菜はのぼせ高血圧の予防に
なすは、体を冷やす効果があるので夏バテにはピッタリの食べ物です。
旬は初夏から秋、各地で小なすや賀茂なすなどいろいろな品種が出回ります。
油で調理すると、皮に含まれる水溶性の色素成分ナスニンの流出が抑えられ、おいしさも閉じ込めてくれます。
☆check☆ナスニンには、動脈硬化防止や抗がん作用があることがわかってきました。

ビルトインコンロ・ガステーブルのお取替なら今がお得!

今回の『やっぱりガスだね!!キャンペーン』で最もお買い得となっているのはパロマのビルトインコンロとガステーブルです。
価格もプレゼントも盛り沢山!もちろん安全性も機能性もしっかりしています。お手入れもラクラクで、使い勝手もご満足いただける一品です。



ラ・クックでチーズタッカルビ

「やっぱりガスだね!!キャンペーン」プレゼント!

- ①5年保証付!標準のメーカー保証(1年)にプラス4年間保証が延長されます。!
- ②グリルで使える波型プレート『ラ・クック』¥8,000(税抜き)をプレゼント!
ラ・クックで焼き魚もおまかせ!焼き魚の臭いや煙を気にせず気軽においしく焼けます。ラ・クックはお手入れも、料理も楽々できます。
ラ・クックでできたものをそのまま食卓に出せるので、出来たてをいただけます。
- ③『5合まで炊ける炊飯専用鍋』¥4,800(税抜き)をプレゼント!
炊飯専用鍋にお米をセットしてスイッチを押すだけで、ふっくらおいしいご飯(お粥も)が炊けます。



炊飯専用鍋でご飯

第47回 相模原納涼花火大会

日時 2018年8月25日(土) 19:00-20:15 (開会式18:45~)
場所 相模川高田橋上流 相模原市中央区水郷田名

☆花火大会当日は弊社にて
☆かき氷・焼き鳥を販売します。
☆是非、お立寄りください。
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

市民協賛席 (受付 大会前日まで)
打上げ場所の目の前で花火を観覧!
2,500円で1名様、10,000円で5名様が入場できます。
■ローソクチケット/「ローソクチケット」サイトまたは、全国のローソンまたはミニストップ店舗で受付
■セブンチケット/「セブンチケット」サイトまたは、セブンイレブン店舗のマルチコピー機で受付

メッセージ花火 (受付 8/10(金)まで)
あなたの熱き想いを大切なあの人へ!
○○さんへ 「初孫の誕生祝す」(お祝い)
○○さんから「これからは、ふたり一緒に家に帰ろう!
☆☆さん結婚してください」(プロポーズ)
■申込方法 オフィシャルサイト内にある専用応募フォームよりお申込下さい。



■e+イープラスサイトより「相模原納涼花火大会」で検索ファミリーマート店頭端末機「Famiポート」で申込
■チケットサイトより「相模原納涼花火大会」で検索

相模原納涼花火大会公式Webサイト
<http://www.sagamiharahanabi.com>
主催:相模原納涼花火大会実行委員会