

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。

11月に入り急に日の暮れるのも早くなり5時にはすっかり暗くなってしまいます。寒くなってきました。空気も乾燥して、のどがいらっぽく感じたり、秋の花粉があったり、年末にかけ忙しくもなります。食欲の秋、スポーツの秋と言っても体調を崩しやすい時期でもあります。健康第一、体調を崩さないよう気をつけましょう。



秋・冬が旬のお魚の漢字の由来

秋から冬の魚介類は濃厚で旨みと脂に満ちあふれています

北上してきたカツオが南下し、脂ののった戻りの時期に。マイワシの刺身も大トロのようです。北海道ではサケ漁が最盛期を迎え、サンマ漁が活況を呈します。秋から冬にはマガキが旨みを増し、あたたかい食べ物が恋しくなるとマダラ、アンコウが登場。甘味の増す野菜と合わせた鍋が絶品です。寒い時期に深場の魚介類も美味に。アカムツ(ボクロ)、きんきも丸々と太ります。日本海を南下する10kgのブリや、卵を「ぶりこ」と呼ぶハタハタも冬の雷の下で大量に獲れます。

冬の魚介類は旨みと脂に満ちあふれているのです。(からだにうれしい魚の便利帳より)

秋・冬が旬の魚

サンマ、カツオ、キアンコウ、マイワシ、カワハギ、キンキ、マダラ、ハタハタ、ブリ、マガキ、クエ、アカムツ、コウイカ、カジカ、カジキ、カワハギ、サワラ、シシャモ、シラウオ、スズキ、タラ、ハゼ、ハタハタ、フグなど

秋・冬が旬のお魚の漢字の由来

★鯉(カツオ):カツオは熱を加えると堅くなる性質をもつことから、魚へんに「堅」の字が使われているそうです。古くは「堅魚」と呼ばれていて、縮まってカツオになったと言われているそうです。

★皮剥(カワハギ):カワハギの皮は分厚くざらざらしており、料理する際は皮を剥いてから調理するため、この漢字があてがわれているそうです。皮は簡単に剥くことができるそうです。

★魚白(シラウオ):シラウオは、生きていたときは半透明の魚であるが、死ぬと白く濁った体色となることから、魚に「白」の字が当てられているそうです。「白魚」とも書くそうです。

★鱒(ハタハタ):雷を神に例えて、ハタガミということから、雷が多く鳴る晩秋から初冬にかけて海岸へやってくるハタハタを、魚へんに神と書くようになったそうです。

★公魚(ワカサギ):常陸国(ヒタナカ)麻生藩が徳川11代將軍徳川家齊に霞ヶ浦にワカサギを納めており、公儀御用の魚であったことから、この「公」の字が使用されたといわれているそうです。

★梶木(カジキ):「梶木」とは、船の側面下部の板を意味しており、カジキの尖ったあごは船板をも貫くという意味を込めて名付けられたという説があるそうです。

★烏賊(イカ):イカは水面に浮かびながら、寄ってきたカラスに巻きついて捕獲するという言い伝えから、「烏(カラス)」にとってイカは恐ろしい「賊(ゾク)」であるという意味が込められた漢字が当てられているそうです。

魚の漢字が沢山書いてある湯のみを見て、なんで魚って難しい漢字ばかりなのかと思っていましたが、やはりきちんと意味があったんですね。風流と言うのか粋と言うのかなんだかいいですね。

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

★ホームページもご覧ください★

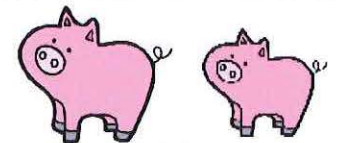
<http://www.smile-niia.co.jp/>

または、「住まいニイヤ」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。



焼豚風煮



材料(作りやすい分量)

- 豚肩ロース塊肉 1kg
- 長ネギ 1本
- しょうが 1片
- (調味料)
- ・砂糖1/3カップ(大さじ4強)
- ・酒 1カップ
- ・しょうゆ 1/2カップ
- ・八角(1個を8片に割る) 1片
- ・桂皮(シナモン) 1cm
- サラダ油 大さじ3
- 水 1カップ
- ゆで卵 4個
- 青菜 1束
- (チンゲン菜やホウレン草など)
- サラダ油 大さじ1
- 塩 少々
- 溶き辛子 お好みで

作り方

- ①長ネギを3等分に切り、包丁の背でたたいて縦に3つくらいに手でさきます。しょうがは皮付のまま包丁でつぶします。ゆで卵をつくります。
- ②豚肩ロースの塊肉の中まで味がしみ込むように竹串を全体に突き刺し、タコ糸を巻いて肉の形を整えます。
- ③ビニール袋に調味料(砂糖・酒・しょうゆ・八角・桂皮)と①の長ネギとしょうが、②の豚塊肉を入れ、からめるように混ぜ合わせ、半日から一晩漬こみます。室温が高い時期や一晩置く場合は冷蔵庫に入れて下さい。
- ④中華鍋を熱し、サラダ油大さじ3を入れ、③の豚塊肉の汁気ふいて入れ、転がしながら全体に焼き色をつけます。焼き色がついたら一度豚塊肉を取り出します。
- ⑤④の鍋を洗い、豚塊肉と③のタレと水1カップを入れ、強火で煮立てます。
- ⑥アクを取り除き、蓋をして中火で1時間ほど煮ます。10分おきに肉の面を回して味がムラなくゆきわたるようにします。肉が煮上がる10分前くらいにゆで卵を入れます。
- ⑦煮終わったら、そのまま冷ましておきます。
- ⑧青菜を3cmほどの長さに切り、熱した中華鍋にサラダ油大さじ1を入れ青菜をさっと塩炒めにします。
- ⑨お皿に青菜と煮玉子、5、6mmの厚さに切った豚塊肉を盛りつけお好みで溶き辛子を添えたら出来上がりです。



焼豚を保存する場合は、白く固まった油を除き、長ネギやしょうがをザルでこし、汁ごと容器に移して冷蔵庫に入れ10日以内に食べきるように。冷凍保存するときはラップでピッタリと包み保存用パックに入れ冷凍庫に入れ1ヶ月程度で食べきるように。

アトミ
健康補助食品

紅参丹 (高麗人参)

このような症状の方必見!

体がなんとなくだるい方。休んでも疲れがとれない方。冷え性の方。
顔のたるみやしわの気になる方。

★紅参丹で体のめぐりを良くし、活力のある毎日を過ごしましょう!

高麗人参は、古来から不老長寿の薬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。

高麗人参は韓国産の紅人参が良いといわれていますが、この商品も、もちろん韓国産の4年根紅人参を使用しています。飲みやすい微細顆粒状カプセルに仕上げ、

1本ずつスティックに入っているので、酸化することなく、無添加の100%高麗人参を摂取することができます。

高麗人参の効果: 滋養強壮、血行促進、精神安定、抗炎症、免疫力の向上など



アトミ紅参丹
約2カ月分 60本入り・1日1本(1g)
¥8,910-



★年末年始の休業日のお知らせ★

12月30日(日)~1月6日(日)



灯油の配達注文は年内12月27日(木)まで・年始1月7日(月)より

年末年始の灯油の配達は混み合いますのでご希望のお客様は恐れ入りますが

お早目にご注文くだ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。

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。