

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。

和顔愛語

営業時間
8:30~17:00
定休日
土・日・祝祭日

弊社が発行しているニイヤだよりが今回100号目を迎えました。

弊社をご利用いただいておりますお客様、ご愛読いただいております方々に心より感謝申し上げます。
このニイヤだより発行のきっかけとなったのは、悪質訪問販売によるガスの切替があったことからです。切替の原因は私たちがお客様に対し情報の周知やコミュニケーションが不足しているため、ガス料金等金銭的なことが聞きにくく、突然来た訪問販売の方がいろいろ話してくれたので切替えることにした。ということでした。私は、その時、今できることは何かと考え、まずは料金の透明化。弊社では料金透明化の法律改正の前にホームページでガス料金を公表し、検針伝票に基本料金と従量料金(使用料)を表示するようにしました。他には何ができると考え、この『ニイヤだより』を作ろう!と思いました。最初は本当に大変なものを始めてしまったと思いましたが、ご愛読いただいているお客様からお声をかけいただき、作成するプレッシャーや苦しみも徐々に楽しみに変わり、同時に仕事も楽しいと感じるようになりました。そして当初の目標、始めたからには100号を1を今回無事達成することができました。

本当にありがとうございました。これからも、まだまだ頑張って発行したいと思っておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

また、2011年1月に第1号を発行し、8年が経過しましたがこの間沢山の災害がありました。

私たちの販売するLPガスは災害に強い。災害時の最後の砦ともいわれています。今後とも安心安全にご利用いただけますよう、保安管理にもしっかり取り組んでいきたいと思っておりますので何卒よろしくお願い申し上げます。

☆私にとってニイヤだより100号というのは特別な思いの詰まった号です。その号にいつも私が大切にしてきた言葉を絶対に紹介しようと考えていました。その言葉は『和顔愛語(わげんあいご)』です。そして後押し今日の説法より一部抜粋し紹介したいと思います。

「あなたの笑顔が大切な人を元気にする。」

人づきあいが苦手だと思いませんか?人と人の関係は円満であってほしいものです。人間関係がうまくいかないと感じたり、あるいは、人から嫌われているんじゃないかと気になっている方は、結構多いのではないのでしょうか。たとえば、「自分が自分」という思いが強すぎたとき、相手に見せる顔はこぼれてしまい、人間関係もギクシャクしてしまうことがあるかもしれません。『和顔愛語』という言葉があります。『和顔』とはなごやかな顔、『愛語』とはやさしい言葉です。なごやかな笑顔と、愛情のこもったやさしい言葉が、接する人の心をちょっぴり元気にしてくれます。あなたの大切な人のために、自分に何ができるのかを考えてみましょう。その人に対していつも笑顔でやさしくいられたら、そして、その人にも笑顔が戻って、その笑顔の理由に、ほんの少しでも自分が関わっていられたら—そんなことができたとしたら、とても素敵なことではないでしょうか。さあ、あなたの素敵な笑顔を用意してみよう。あなたの喜ぶ顔が、大切な人を元気にしてくれます。今日も一日、どうぞ、あなたらしい時間をお過ごしください。



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。
よろしくお願い致します。



本格チャプチェ



材料

韓国春雨(乾) 120g
ほうれん草 1/2束
牛もも肉薄切り 100g
干しいたけ 2枚
きくらげ(乾) 3g
たまねぎ 1/2個
人参 1/3本
ピーマン(赤) 1個
ニンニク 1かけ

調味料【A】

ごま油 小さじ1
すりごま(白) 小さじ1
塩 少々
ニンニク(おろし) 少々

調味料【B】

しょうゆ 大さじ1と1/2
さとう 小さじ1と1/2
ごま油 小さじ1
すりごま(白) 小さじ1
ニンニク(おろし) 少々

調味料【C】

しょうゆ 大さじ2
ごま油 大さじ1
さとう 大さじ1
すりごま(白) 小さじ1
酒 小さじ1
ニンニク(おろし) 少々

【その他調味料】

白ごま 適量
ごま油
塩
こしょう



作り方

- ① ほうれん草を色よくゆで、4cm長さに切り、水気を絞ります。牛肉は細切りにします。干しいたけは水で戻し千切りにします。きくらげも水で戻し、石づきをとり乱切りにします。たまねぎは薄めのくし切りにします。人参、ピーマンは千切りにします。ニンニクはみじん切りにします。
- ② 鍋に湯を沸かし、春雨を入れ5分ゆで、火を止めフタをし3分ほど蒸らし、冷水で2~3回洗い水気を切り、食べやすい長さに切ります。
- ③ ほうれん草は、調味料【A】(ごま油、すりごま、塩、おろしニンニク)と和えます。
- ④ フライパンに牛肉と調味料【B】(しょうゆ、さとう、ごま油、すりごま、おろしニンニク)を入れ混ぜ合わせ火にかけ炒めます。肉の色が変わってきたら、干しいたけを加えさらに炒め、いったんお皿に取ります。
- ⑤ フライパンにごま油を適量引き、ニンニク、たまねぎ、人参、ピーマン、きくらげの順に加えて炒め、塩、こしょうをしいたお皿に取ります。
- ⑥ ⑤のフライパンに②の春雨を入れ、調味料【C】(しょうゆ、ごま油、さとう、すりごま、酒、おろしニンニク)を加えて炒めます。春雨に味がなじんだら、④の牛肉、干しいたけ、⑤の野菜類を加え、全体に炒め合わせます。最後に味を見て、塩、こしょうで味を調整、器に盛り、ごまを振ります。

寒さが厳しくなる前に、暖房器具の点検・お手入れを!

近頃だいぶ寒くなってきました。これからは暖房器具が必需品となります。

12月に入ると暖房器具の使用頻度が更に上りメーカー修理が大変混み合います。

シーズン前に一度お手入れをし正常に運転するか確認しておきましょう。

○エアフィルターの掃除 ○温風空気取入口の掃除 ○温風吹出し口の掃除

○オイルフィルターの掃除(きれいな灯油で洗う。水洗い厳禁) ○点火テスト等

④点検・お手入れは、消火後ストープ・ファンヒーターが十分冷えてから、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。燃焼部の分解、電気部品の分解や市販品との交換は絶対にしないでください。



☆年末年始の休業日のお知らせ☆

12月30日(月)~1月5日(日)



灯油の配達注文は年内12月26日(木)まで、年始1月6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。

年末年始の休業期間は通常の営業・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。