

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。

7月・8月の定休日のお知らせ

東京2020オリンピック・パラリンピック開催に合わせて、2021年の祝日が移動します。
それに伴い弊社の定休日も変更となります。よろしくお願ひいたします。

7月 22日(祝) 23日(祝) 毎週 土・日

8月 9日(祝) 夏季休業日 12日(木)~16日(月) 每週 土・日

心があるくなる教え

縁に生かされて～自分一人で生きているわけではない

『心があるなる禅の教え』より

以前、あるクイズ番組でこんな問題が出題されました。

「18歳の年齢に戻り、イチロー選手の才能が与えられるとしたらいくらで買いますか？」

普通のクイズと違い、決まった正解のない問題でした。私は頭の中で、イチロー選手の年俸や野球選手として活躍できる年数、さらには徴収されるであろう税金まで勝手に計算して、自分なりの答えを言ったのです。すると回答者の1人のある野球解説者が興味深いことを言ったのです。

「イチロー君と同じような才能があっても、イチロー君と同じように努力できるとは限らない」

なるほどと感心しました。

持て生まれた才能だけでなく、決してテレビには映らない影の努力がなければ、今のイチロー選手の活躍はないわけです。それでは、才能と努力だけで将来の活躍は保証されるのでしょうか？野球は一人ではできません。一緒に野球をする仲間が必要です。良き指導者との出会いも不可欠です。それから、いつも支えてくれる家族の存在だって必要です。それら数えきれない縁があったからこそイチロー選手は活躍できるに違いありません。

人間、時には傲慢になって、自分一人で生きているような錯覚を起こすことがあります。しかし、人間一人でできることなどありません。自分以外の多くの人々と関わることで私たちはいかされています。

縁によって生かされていることに気付けば、自分だけでなく、全ての人々を大切に思うことができるはずです。

銀椀裏盛雪(ぎんわんにゆきをもる)～違いを見極める

『くり返し読みたい禅語』より

白銀の椀に白銀の雪を盛る。どちらも白く、遠目では見分けがつきませんが、椀と雪は全く別物です。じっくり見なければ区別がつかないものは世の中にたくさんあります。例えば「友達」。楽しく過ごす仲間はみな、本当の友に見えますが、そうとはかぎりません。何かしてほしいと要求ばかりする人。あなたの話をろくに聞かず、自分のことばかり話す人。平気で約束を破る人はいませんか。会いたいといえば、すぐにかけつけて、話を聞いてくれる。夢を語れば、心から応援してくれる。あなたのいい所も、悪い所も知った上で、付き合ってくれるのが本当の友達。似ているものはじっくり見て、違いを見極めましょう。

ニイガス料金 (2021.5現在)

基本料金	¥1,650(¥1,500)
0~10.0m ³	¥473(¥430)
10.1~20.0m ³	¥462(¥420)
20.1m ³ ~	¥451(¥410)

※(カッコ内は税抜価格です。
検針伝票にも記載しております。)



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

Niiya 株式会社 ニ イ ャ TEL 042-762-0320



チキンカレー

作り方

- 鶏肉にAの塩をふり5分おき、肉から出た水気をペーパータオルでふき取り、Aのカレーパウダーをまぶします。
- 玉ねぎ、にんにく、しょうが、ピーマンをみじん切りにします。
トマトの水煮はタネがある場合は取り除き、ザク切りにします。
- 鍋にサラダ油(大さじ1)を熱し、中火で鶏肉を焼きつけるようにして香ばしく焼き色をつけ、いったん鍋から取り出します。
- ②の鍋の油は捨てずに玉ねぎ、にんにく、カレー粉(大さじ1)を加えて弱火で炒めます(サラダ油が足らないようだったら大さじ1を加えます)。
- 玉ねぎがきつね色になら、しょうが、ピーマンを加えます。全体に油が回るまで炒めてから、トマトの水煮を加え、サッと炒めます。
- ④③に鶏肉をもどし、酒、スープ、ローリエを加えて強火にかけ、煮立ったら火を弱め、アツを取りながら弱火で30~40分ふたをしないで煮込みます。途中、煮汁があまり少なくなるようなら、水1/4カップ(50CC)加えてください。
- 鶏肉が骨から外れそうなほど柔らかくなったら、塩、こしょう味をととのえ出来上がりです。



中國料理

四川彩館



お昼のお食事・宴会・テイクアウトもできます

絶妙な香辛料の組み合わせから生まれる四川料理

七つの味が織りなす極味 鹹(塩味)・苦(苦味)・甜(甘味)・香(香草の香り)・酸(酸味)・辣(辛味)・麻(山椒の痺れ)

四川料理一筋30年 店主のこだわり

卵：地元相模原の濃厚卵は新鮮栄養満点

水：全ての料理にマイナスイオン水を使用

胡麻：じっくり2時間半かけて煎ってます

ラー油：長年の研究により培った究極の配合

営業時間 平日 11:30~14:00

定休日 土・日・祝祭日

住所 相模原市中央区中央3-11-3

電話・FAX 042-754-9924

(当面の間、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ランチのみの営業とさせていただきます。)

【ガス代が安くなります。検針伝票を見せてください！にご注意を！】

近頃、またガスの切り替え業者によるガスの悪質訪問勧誘が増えております。

『ガス会社を替えると、どのくらい安くなるか計算します。ガスの検針伝票を見せてください！』と、言われたらご注意を！

平成9年の液化石油ガス法大改正により、いわゆるプローカー業者が首都圏を中心に消費者の方を巻き込んだ契約トラブルを多数発生させるようになりました。また、ガス料金の情報が消費者の方に知らされていないため料金に係る苦情やクレームも多くありました。今後、エネルギー間の競争が激化すると予想される中、個々のLP販売事業者が消費者の方から選ばれるためには、取引の適正化・料金の透明化が必須であると平成29年法律が一部改正になり、ホームページのある販売店はホームページにて料金を公表、ない場合は店頭に料金を提示するよう国から求められました。ガス料金等、気になった時は、突然きた訪問販売員に検針伝票を見せるのではなく、取引している販売店、料金は聞きづらい相談しにくいといった場合は、下記の相談窓口や各販売店のホームページ等で料金の確認ができますので一度ご確認ください。

神奈川県LPガスお客様相談所(公益社団法人 神奈川県LPガス協会)

☎0120-244-566 受付【平日】8:30~17:00 【土】10:00~16:00 日・祝はお休みです

