

ニイヤだより

営業時間
8:30～17:00
定休日
土・日・祝日



毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

10月に入っても、夏のような暑い日や冬のような寒い日。異常気象でなかなか秋を感じることができません。新型コロナウイルス感染症や、ロシアによるウクライナ侵攻。不安なこともたくさんありますが、健康第一、体調を崩さないように気をつけましょう。

二十四節気 最後は冬

二十四節気を春夏秋冬の四節に分けて紹介してきました。今回は最後の節気「冬」です。子供のころから、夏は暑いから嫌。冬は寒いから嫌。過ごしやすい春と秋がいいな。と単純に思っていたのですが、二十四節気を紹介していくうちに、自然の移りゆく姿に季節ごとの素晴らしさを感じようになり、それぞれの季節を楽しみたいと思うようになりました。

立冬(りっとう)

旧暦10月亥の月の正節で、新暦11月7日ごろにあたります。これから冬に入る初めの節で、このころは陽の光も一段と弱く、日脚(日が出てから、暮れるまで)も目立って短くなり、冬の気配が感じられます。

小雪(しょうせつ)

旧暦10月亥の月の中気で、新暦11月22日ごろにあたります。まだ市街には本格的な降雪はないものの、遠い山嶺の頂には白銀の雪が眺められ、冬の到来を目前に感じさせられます。寒くなって雨が雪になるのもこのころです。☆甲府地方気象台によると、富士山の初冠雪は平年10月2日ですが、今年の初冠雪は9月30日に観測されたので、平年より2日早いそうです。

大雪(たいせつ)

旧暦11月子の月の正節で、新暦12月7日ごろにあたります。もう山の峰々は積雪におおわれ、平地も北風が吹きすさんで、いよいよ冬將軍の到来が感じられます。雪が降り積もってくるころです。

冬至(とうじ)

旧暦11月子の月の中気で、新暦12月22日ごろです。この日、太陽が赤道以南の南半球の最も遠い点に行くため、北半球では太陽の高さが一年中で最も低くなります。そのため昼が一年中で一番短く、夜が一番長くなる極点となります。そしてこの日から一陽来復(陰がきわまって、陽がかえってくる。冬が去り、春が来ること。)して徐々に日脚はのびていきます。

小寒(しょうかん)

旧暦12月丑の月の正節で、新暦1月6日ごろにあたります。すでに本格的な冬の季節。寒の入りで、寒風と降雪に悩まされます。

大寒(だいかん)

旧暦12月丑の月の中気で、新暦1月21日ごろです。冷気が極まって、ますます極寒の辛苦にさいなまれる季節ですが、春はもうすぐ間近にせまっています。

☆今年の冬も寒そうですね。でも、冬は鍋や煮込み料理など温かい食べ物が増えてきます。温かいものを食べたり、お風呂につかると心がホッとします。また、季節が変わることで気持ちがりセットされ、新しいことにチャレンジするきっかけにもなります。こんな時こそ、楽しいことを見つけて元気に明るくまいりましょう！

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 ニイヤ TEL 042-762-0320

ニイヤガス料金 (2022.4 現在)

基本料金	¥1,650(¥1,500)
0～10.0㎡	¥528(¥480)
10.1～20.0㎡	¥517(¥470)
20.1㎡～	¥506(¥460)
※()カッコ内は税抜価格です。	



洗って、切って、混ぜて炊くだけ。とっても簡単！ 豚肉とごぼうの炊き込みごはん



材料(3～4人分)	
米	3合
豚バラ肉(薄切り)	150g
ごぼう	1/2本(100g)
【具の下味】	
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1
黒こしょう(粗びき)	少々
ごま油	小さじ1
【炊飯時】	
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
塩	小さじ1
細ねぎ	適量

作り方
①米を洗い、30分程度ざるに上げます。
ごぼうは、よく洗い、スプーンや包丁の背などで皮をこそげます。皮むき器で、5～6cmの長さに削りながら、水を入れたボウルに落としていきます。5分ほど、ごぼうを水にさらしたら、ざるに上げて水けをきります。豚肉は、2cm幅に切ります。
細ねぎは、小口切りにします。
②ボウルに、豚肉、ごぼうを入れ、【具の下味】の調味料を加えて混ぜます。
③炊飯器の内釜に、①の米と【炊飯時】の調味料を加えたら、内釜の3合目のメモリまで水加え混ぜ合わせます。
米を平らにし、②の具を下味の調味料ごとのせて広げ、炊き込みモードで炊きます。炊き上がったたらさっくりと混ぜ、器に盛り、小口切りにした細ねぎを散らしたら出来上がりです。



HOTな贈り物キャンペーン始まりました

キャンペーン期間 ～2023年1月31日まで

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、納期に時間のかかる商品があるためキャンペーンチラシの配布を検討しましたが、最新のガス器具の紹介や生活に役立つ情報などが掲載されている情報誌となっているので今回も配布させていただきました。

寒くなるこれからの季節に合わせて、自宅で簡単にできる温活方法なども掲載されています。お時間のある時に是非ご覧下さい。

また、相模原市にお住まいで器具のお買い替えをご検討中のお客様は「HOTな贈り物キャンペーン」と「さがみはらサンキューキャッシュバックキャンペーン」を併せてご利用いただくとお得です。さがみはらサンキューキャンペーンの期間は10/1～11/30となっております。さがみはらサンキューキャンペーンを申請されるお客様はお早めにお問い合わせください。

お見積りは無料です。お気軽にお問い合わせ下さい。お待ちしております。

店頭にて灯油販売中!! 灯油の配達も承ります!!

☆当日配達をご希望の場合は、当日12時までにご注文下さい

配達エリア: 田名・愛川・葉山・大島周辺
(ポリ缶18L×2缶から配達可)

営業時間: 8:30～17:00
定休日: 土日祝祭日

株式会社 ニイヤ ☎ 042-762-0320
ご注文お待ちしております。

ガス給湯器(LPG用)入荷しました!!

☆家庭用のガス給湯器の点検・取替えの目安は10年です。

給湯器、エコキュートが新型コロナウイルス感染症の影響により、部品の調達が難しく交換するまでに3～5ヶ月程度お時間を頂戴しておりますが、この度、標準タイプの給湯器(LPガス用)が入荷しました。お取替を検討されているお客様はこの機会に是非お問い合わせください。

【特殊詐欺・ガスの訪問勧誘に気をつけましょう!!】

LPガスのことなら… 神奈川県LPガスお客様相談室(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