

新しい年を迎えるにあたって



株式会社ヨネシマ
取締役会長
米島 康夫

お客様への感謝を忘れず、信頼を築くビジネスの継続を

昨年はオリンピック・パラリンピックが開催されました。コロナ禍と言ふことで様々な意見がりましたが、日本人の緻密さとまとめがけがオリンピック成功へと導いたのだらうと感じました。

近年ビジネススタイルも随分変わってきました。交渉に「お酒の接待」は当たり前だった時代から、今は「コーヒー一杯」で交渉が行われるようになり、コロナ禍においてはリモートで行われたりします。随分スマートになりましたが、形は変化しても日本人の美徳である義理人情を忘れず信頼を築くビジネスであってほしいものです。

仕事では第一線を退きましたが、創業以来一貫した「お客様第一」の信念は現社長をはじめ社員一同に引き継がれ、胸をなでおろしているところであります。息子は今年86歳になり、健康を第一に日々過ごしています。時々息子2人とゴルフへ参りますが、私

の場合スコアは関係なし。広い空の下、美味しい空気をお腹いっぱい吸いながら思いっきりクラブを振る。ゴルフは私には健康のための運動です。

若い頃の私は仕事第一でした。この年になって思うのは、仕事ができる間は仕事に追われるのが幸せです。日本の資源は動くことです。動かないのは資源を喪失することになります。精いっぱい働いてください。仕事をやめられたら趣味を持つか次の仕事を見つけてください。やりがいを見つけてください。やりがいをもって生きることは健康を維持するためにはとても大切な要素です。

創業以来69年間、ヨネシマはお客様に育てられてまいりました。衷心より感謝申し上げます。

2022年もお客様が幸せであられることを心から願っています。



株式会社ヨネシマ
代表取締役
米島 達雄

ヨネシマはお客様の安心・安全を第一に、これからも全力で「保安」を貫く

2021年は新型コロナウイルスワクチン接種が進み、秋には感染者数も激減してきました。社会活動も動きだしたようです。

さて、昨年も地震や水害が各地で多発しました。地球温暖化が影響していると言われています。災害によるライフラインの停止は生活に大きな支障をきたします。当社では、お客様へのメッセージとしてヨネシマニュースにたびたび災害時のガス機器やガスメーターの復旧方法についてお知らせさせていただいております。災害は突然やってくるものです。どうぞ復旧方法については今一度ご確認くださいませ。

当社ではお客様に安心していただけるよう社員の保安教育の徹底と緊急に対応できる体制を整えています。また、昨年に引き続き昨年も「LPWA」の取り付けを進めてまいりました。お客様の安全、安心をご提供できたのではないかと考えています。これからもヨネシマは「お客様第一」をモットーに保安に全力を注

いでまいります。

持続可能な社会の実現を目指す世界共通の目標である「SDGs」の活動が日本でも企業や団体や個人などで取り込まれています。弊社も微力ながら取り組んでおります。例えば、自動検針を取り入れることで検針がなくなり、結果走行中のCO2の排出を減らしたり、ペーパーニュースとなり紙の使用量を減らす。燃料を扱う企業では本来休日にはあまりとれません。この数年で社員の休日を15日間増やし、社員の働く環境の改善を行っています。これからも社会や会社に向け持続可能な環境づくりに努めています。

弊社は今年創業69年を迎えます。創業以来の「事故のゼロ」を継続し、一日一日何事もない日を積み上げて来年は70周年をそしてその先の100周年を目指しながら「お客様第一」をモットーにお客様に寄り添って参りたいと思います。

2022年もどうぞよろしくお願いたします。



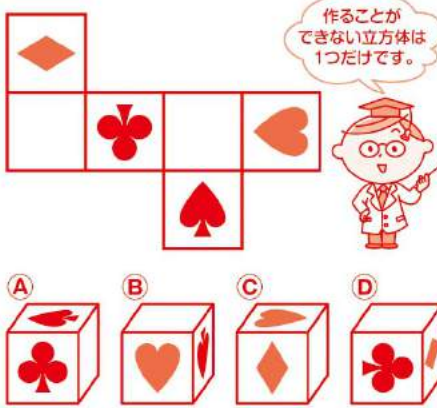
2022.1
No.268

リフォームで快適な
住まいづくりをお手伝い



お楽しみクイズ

問題 下の立方体の展開図を組み立てたとき、
作ることができない立方体があります。
A~Dの中のどれでしょうか。



作ることが
できない立方体は
1つだけです。

応募方法

ハガキに①クイズの答え②住所③氏名④電話番号⑤職業⑥「ヨネシマニュースにひと言」をご明記の上、〒577-0037 東大阪市御厨西ノ町1-1-9 「ヨネシマニュースプレゼントクイズ係」までお送りください。抽選でQUOカード(500円分)をプレゼントいたします。たくさんのおハガキ、お待ちしております。

メ 切

2022年1月10日
(当日消印有効)

< 前回の答 >

①< ②ば(らくあればくあり)

当選者 <敬称略>

- 三雄 虎太郎(東大阪市)
- 井上 豊子(東大阪市)
- 西山 正愛(富田林市)
- 笹木 瑠子(生駒郡)
- 大川 健司(天理市)

応募者 16名 正解者 16名

※当該のクイズ応募の際に、記入して頂きた個人情報は、抽選結果お知らせのためにのみ利用いたします。

あれ? ガスが出ない! と困ったら
ヨネシマホームページで
一度ご確認ください。
こちらのQRコードから
アクセスできます▶▶▶

年末・年始
営業の
お知らせ

年末は**12/28**まで営業
年始は**1/5**から営業致します

修理などのご用命は
12/25までに
お願い致します

休日中も平常通り緊急の場合に
備え担当者が24時間保安体制
をとっております!

根菜つくねの落とし揚げ ヨッチャんに おまかせ

■材料(2人分)

鶏むね肉	180g	サラダ油	適量	しょうゆ	小さじ1/2
レンコン	50g	リーフレタス	2枚	片栗粉	小さじ1/2
さつまいも	50g	レモン(くし形切り)	2枚	おろし生姜(チューブ)	1cm

調味料A

■作り方

- ①レンコン、さつまいもは皮つきのまま厚さ5mmのいちょう切りにする。
- ②リーフレタスは半分に手でちぎる。
- ③ボウルに鶏むね肉を入れ、レンコン、さつまいも、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ④フライパンに多めのサラダ油を中火で約170℃に熱する。③を10等分にし、手で丸めて入れる。
- ⑤2~3分ほど揚げ焼きにし、焼き色がついたら裏返し、同様に揚げ焼きにする。
- ⑥器に盛り、リーフレタス、レモンを添えてでき上がり。

1人分 318kcal

LPガスとリフォームの総合力で豊かなくらしのお手伝い

- LPガス(家庭用・業務用・工業用・フォークリフト用)
- リフォーム(水漏れの修理から器具のお取替まで、いろいろな工事に対応させていただきます)

〒577-0037 東大阪市御厨西ノ町1丁目1番9号
TEL.06-6787-1501 http://www.yoneshimagas.jp

毎年大好評 ガスファンヒーターレンタル

オフィスで足元が寒いという方にも保管と清掃の手間いらず!

カンタン ガスだから、面倒な燃料補給の手間がかりません。

カイテキ 点火時、消化時のイヤなニオイが気にならない快進駆動。快適さそのままに、エコ運転で経済的に。

スピーディー スイッチONから、わずか5秒で、ほかほか暖房。

スイッチONで瞬暖!

即暖性がある加湿効果もあるガスファンヒーターは効果的に使うことで無駄なく便利に活用できます!

●寒い日はガスファンヒーター+エアコンの併用で部屋をすばやく暖める!
乱暴な扱束までガスファンヒーターを使用した後にエアコンの電源に切り替えるれば、電気代を節約しながら部屋をすばやく暖められます。

●ガスファンヒーターは窓際に置いて部屋をすばやく暖める!
窓際の冷たい窓がガスファンヒーターで暖められて上昇するため、部屋の上部下部での温度差が少なくより部屋全体が暖まります。

同機種を5年間レンタルしていただいたお客様には、6日目よりガスファンヒーターをそのまま **無料プレゼント!**

レンタル料 1シーズン:10月から4月末まで(2mの専用ホース付き)

6-9月	5,000円	9-12月	6,000円	12-3月	8,000円
------	--------	-------	--------	-------	--------

※ただし修理代・部品代などは有償になります。

先着20台限り

ガスファンヒーターお試キャンペーン

お電話でお申し込みいただくか、右の申し込み欄に必要事項をご記入の上、FAXを送信してください。

TEL.06-6787-1501 FAX.06-6789-0661

ご契約にあたっての注意事項

- お試し用ファンヒーターの搬送は当社で設定させていただきます。
- お試し期間は約1ヶ月です。お試しは無料です。
- お試し期間中に発生した故障は、当社が無料で修理いたします。(1ガスメーター1台)
- お試し期間中に発生した故障は、当社が無料で修理いたします。
- お試し期間中に発生した故障は、当社が無料で修理いたします。

お名前
フリガナ
住所
〒()
電話番号
フリガナ

鍋を囲むスタイルは江戸時代から

土器の発明が調理器具としての「鍋」のはじまりです。「鍋料理」の始まりは囲炉裏端で薪を炊きながら蔓のついた鍋での煮炊きです。江戸時代になると町民の生活は調理する場と食事をする場が切り離されます。鍋料理は鍋を調理用としてだけでなく食器としても使用し、鍋で食材を煮て、そのまま食卓で食べるスタイルが普及します。

庶民の食生活は質素で、かまどは一つしかなく薪も水も貴重でした。調理道具は鉄鍋と火鉢さえあればいい。作るの簡単。準備も片づけもあっという間です。

鍋は3種類。あなたの食卓によく出る鍋料理は？

■水鍋

だしを用いず、真水で炊くものを言います。水炊きなど具から出るおいしのだしでいただくこのタイプは、各人が薬味や調味料で好みの味にして食べるので、料理初心者でも比較的失敗なく作ることができます。

主な料理：鳥の水炊き、しゃぶしゃぶ、フグちり、カニちり、湯豆腐

■煮汁鍋

味つけした汁(つゆ)で作る鍋で、人気の高いおでんや寄せ鍋など多くの鍋がこのグループに入ります。

主な料理：いもこ鍋、魚すき、寄せ鍋、おでん、のっぺい汁

■すき鍋

鉄鍋を用い、濃い味に作った割り下や味噌だれで煮る鍋ものをいいます。

主な料理：すき焼き、さくら鍋、はたん鍋

鍋料理のあれこれ地域ごとに見てみよう

■鍋料理の「具材」ランキング 1位 鶏肉 2位 豚肉 3位 タラ

鶏肉は九州地方で80.4%(特に福岡県で40%)

豚肉は四国地方で76.0%

タラは関東地方(68.0%)、東北地方(61.7%)、北海道(58.0%)

※北海道はさけ(44.0%)や帆立(32.0%)など、地元でとれる名産品の使用割合が他の地域と比べて高い。

■鍋つゆのだし・味付け

【あごだし】

九州地方 29.9%

全国平均 10.4%

【うどんだし】

近畿地方 17.4%

全国平均 8.9%

【みそ】

東北地方 28.6%

全国平均 19.7%

福岡県県元株式会社による



今夜は お鍋にしよう!



鍋の具材や味は、もともとその土地ならではの食文化が作り出したものです。各地に地方色豊かな山の鍋、海の鍋があります。地場産の食材を鍋に入れて煮立て家族でつきながら味わう。家族団らんを作る大切な要素のひとつでした。硬い食材を鍋で煮ることで消化吸収をよくし、汁に溶け出した栄養素ももれなくいただく。鍋料理は人間のすばらしい知恵とも言えます。今回はそんな地方色ただよ鍋料理をピックアップしてみました。

全国で当地鍋

【かにちり】

福岡県 兵庫県

昆布のあっさりとした出汁で野菜と一緒に煮込むことで、素材の味わいがたっぷり味わえます。



【石狩鍋】

北海道

石狩川をさかのぼる鮭(サケ)を、頭から尾までまるごと鍋に用いるのが特徴。ぶつ切りにした鮭と、赤みその出汁がよくきいたスープです。



【きりたんぼ鍋】

秋田県

きりたんぼは、お米を固めに炊いてつぶし、串につけて焼いた餅土食のこと。このきりたんぼは、比内鶏と季節の野菜を加えて煮込むのがきりたんぼ鍋。



【もつ鍋】福岡県

博多名物のもつ鍋は、牛の小腸、大腸、ミノなどを味噌や醤油ベースの汁で煮込んだ鍋。キヤベツやニラの野菜を唐辛子とニンニクのトッピングでいただきます。



【湯豆腐】京都府

もともとは、お寺の精進料理で食べられていたのが、庶民のなかで広がったといわれています。豆腐を見布などを出汁にした湯で煮て、タレにつけ、薬味と共にいただきます。



【あんこう鍋】

茨城県 福島県

あんこうの身や肝などに焼き豆腐、シイタケ、ネギなどを加え、割り下で煮る鍋です。そのあんこうの身のフワフワ感やヒレや皮のぷるぷる感、肝が味噌と合わさった濃厚な汁が特徴です。



【味噌煮込みうどん】

愛知県

味噌仕立ての汁でうどんを煮込みます。色の濃い粘り気のある味噌汁と太いうどんは、独特の食感と味わいがあります。



【てっちり】

大阪府 山口県 福岡県

「てっ」は「鉄砲」の略で、フグはあたると死ぬことから「鉄砲」の異称があるといわれています。ネギやもみじおろし等の美味を入れたポン酢につけていただきます。



【うどんすき】

大阪府

肉や魚介や野菜などの具材とうどんを一緒に煮込む鍋料理。



お鍋を美味しく作るためのワンポイントアドバイス

- 1 自分が作りたい鍋の性格を把握し、適したなべを使いましょう。
- 2 鍋は水が大切。昆布やかつお節には日本の水が合います。なお、硬水は向きません。
- 3 鍋の中を整理してアクを引きながら煮ましょう。

鍋の特徴を知って 美味しく食べましょう

鍋料理のポイントとして、鍋の性格を把握し、適した鍋を選び、たっぷりの汁を使うことが大切です。水鍋や煮汁鍋の鍋には、保温力があり、化学変化の少ない土鍋が最適。濃厚な煮汁やすき焼きには底が平らな鉄鍋を使いましょう。

種類	特徴	適した料理
銅 熱伝導大きく、比熱小さい 	早くお湯が沸く。銅イオンの効果で食品の色を鮮やかに仕上げる。錆やすい。	野菜をゆでる。ジャムを作る。
アルミ 伝導率大きく、比熱大きい 	軽い。酸や塩分に不安定なので食品をそのまま入れておくことができない。	野菜をゆでる。煮もの料理。炒め物。
鉄 熱伝導大きめ 	錆びやすい。鍋が大きくなると重たい。	ホットケーキ。炒め物。焼飯。揚げ物。
チタン 熱伝導が低い 	チタンコート、チタン加工で焦げにくい。錆びないのでアルミの代わりに使われる。	野菜をゆでる。煮もの料理。炒め物。
陶器 比熱が大きい 	保温性に優れる。食品を放置しても錆びない。着色しやすい。	煮込み料理。炊飯。おでん。
ステンレス 熱伝導、比熱ともに普通 	油や汁物など食品の色が分かりやすい。錆びにくい。	揚げ物の鍋として。煮込み料理。炒め煮。汁もの。
ホーロー 熱伝導が大きい 	酸、塩に安定しているのでもそのまま鍋ごと保管できる。保温性に優れ煮込み料理に適している。	シチューやカレーなど長時間の煮込み料理