



たんぽぽ



2007/1月号

Vol.73

熊本市田井島2-1-14
(有) 二神石油ガス
0120-378-370

新年あけまして
おめでとうございます

清々しい気持ちで新年をお迎えのことと存じます。
今年もまた、明るく楽しく元気に日々過ごしていけたら、
と願います。健康第一。皆様のお健やかな一年をお祈り
申し上げます。今年もよろしくお願いいたします。

1月

2007年 星座占い

牡羊座 3/21~ 4/19 ようやく春が訪れるような年。 あなたの中に眠っている才能 を呼び覚ますためにも失敗を おそれずチャレンジを。自分が 変わると運勢も変わります。	天秤座 9/23~ 10/23 知的好奇心が沸き起こり多 面に興味を持つため忙しくな そう。挫折してきた事に再度チ ャレンジしてみても？さらに前 に進むことができるかも。
牡牛座 4/20~ 5/20 粘り強さを発揮する年。叶わ ぬ夢を追うか明るい未来があ るかはその判断次第。 無駄な労力で終わらぬよう、 しっかりと考え行動すること。	蠍座 10/24~ 11/21 2006年にどう暮らしたか結果 が試される年。人とのつながり が財産になるでしょう。のんび り優雅な時を過ごすのが魅力 アップの鍵となります。
双子座 5/21~ 6/21 人ありきの年。人の優しさを 痛感するかも。謙虚な気持ち を忘れず常に感謝です。あり がとうの言葉は何度使っても 言いすぎという事はありません	射手座 11/22~ 12/21 12年に一度の好運気。新しい チャレンジがあなたを待ってい ます。周りへの気遣いや感謝 を忘れずに努力を怠らず、一 期一会を大切に。
蟹座 6/22~ 7/22 どんな事にも全力投球。まじめ にコツコツと頑張ること。その 成果は必ず表れます。きめ細 やかな心配りで相手を心地よ くするのも今年の目標です。	山羊座 12/22~ 1/19 簡単に物事がうまくいかない年。 気を緩めず毎日を大切に。不 平不満を口にせず、与えられる 喜びより与える喜びを感じて吉 でしょう。
獅子座 7/23~ 8/22 ラッキーな出来事が起こる年。 いろんな世界が広がります 遊びの比重が大きいと本分 を見失うことも。どんなときも 笑顔忘れずに！	水瓶座 1/20~ 2/18 個性を存分に生かせる年。魅 力を発揮し周囲を驚かせるか も。通リ一遍の付き合いでなく とことん人と関わっていくことが あなたのラッキーポイントです。
乙女座 8/23~ 9/22 心のよりどころの家庭に関して 忙しい年。完璧にこなそうとす ると参るので気楽に構えて。 まずは身近な人を大切に思う 気持ちが一番です。	魚座 2/19~ 3/20 ゴールはもう目前です。今年は その目標のレベルを上げてみ ては。必ずそのレベルに達する ことができるはず。志は高く。 クリアするためにがんばりましょ



ノロウイルス

特徴

小型球形ウイルス。冬季を中心に年間を通して
胃腸炎を起こす。ノロウイルスに汚染された食品
により感染。また人から人への二次感染も多く見
られる。また感染者の便や吐しゃ物に接触したり
飛散により感染する。原因食品が特定できない事
例が殆ど。

症状

潜伏期間は 24~48 時間。下痢・吐き気・腹痛・
発熱 (38℃以下)。通常 3 日以内で回復し、死亡
に至ることは殆どない。

予防

- ① 貝類はしっかり加熱する。85℃以上 1 分間以上の
加熱で感染性を失う。
- ② 野菜や果物は十分に洗浄する。
- ③ トイレの後、調理をする時、食事の前にはよく
手を洗う。手拭タオルを共用しない。
- ④ 感染者の便・吐しゃ物を片付ける時はビニール
手袋、マスクを着用
- ⑤ 片付けた用具、汚れた床などはすべて塩素系
漂白剤をつけしばらく放置して消毒すること。
(エタノール等では菌は死にません)

☆豚ロール揚げ餅☆ (4人分)

切り餅…3個 豚薄切り…12枚<下味
酒…小1 みりん…大1 醤油…大2
生姜汁…小2 ごま油…大1 塩コショウ
<衣 卵白…1 片栗粉…大4~5>
<おろしダレ 大根おろし、甘酢、ゆず
きざみネギ>

- ① 切り餅は1個を4本に切る
- ② <下味>を混ぜ合わせ、豚肉をつけ10分
おく。大根おろし1カップはザルに上げて
軽く汁気を切り、甘酢大1、ゆず小1と混
ぜる
- ③ 豚肉を広げ、軽くタレを切り、片栗粉を軽
く降り餅を中心にクルクルと巻き、卵
白を通して片栗粉をまぶす
- ④ 170℃の油でカラッと揚げ、器に盛りおろ
しダレをかけ、ネギをちらす

数秘術による2007年のラッキーカラー

あなたのライフパスの出し方

生年月日の数をバラバラにシーケツになるまで足す
例・・・1975年11月19日生まれの場合
1+9+7+5+1+1+1+9=34 →3+4=7
あなたのライフパスは7となります

- ★ライフパス「1」の人*** レッド
運気は好調。新しい事を始めるには4月以降吉。
1~3月は将来についてしっかり考えましょう。
- ★ライフパス「2」の人*** オレンジ
才能や魅力を発揮できる一年。何事にも積極的な。
人との縁を大切に。
- ★ライフパス「3」の人*** イエロー
運気はやや良好。流れに逆らわず自然に行動し吉。
人の意見は素直に聞きましょう。
- ★ライフパス「4」の人*** グリーン
運気は安定。仕事や日々の事を頑張ってください。
- ★ライフパス「5」の人*** ターコイズブルー
大きな変化のある年。現状打破のきっかけが。
勇気を出してトライしてみてください。
- ★ライフパス「6」の人*** ブルー
今年のテーマは出会い。新しい関係が始まる年。
義理人情がらみの人間関係に振り回されない事。

- ★ライフパス「7」の人*** バイオレット
1人で過ごすことが多くなりそうなる年。
ペットを飼うもの貯蓄は好調です。
- ★ライフパス「8」の人*** ピンク
努力が報われるハッピーな年。活躍の機会増。
- ★ライフパス「9」の人*** オリーブグリーン
正念場となる年。うまくいくと充実感が。煙草
や夜更かしなどの悪習慣を改善すると吉です。

あけましておめでとう
ごさいます

今年もお客様の快適な
くらしのお手伝いのため
従業員一同がんばります
どうぞよろしくお願いいたします

お願ひ致します!!





たんぽぽ

2007/2月号 Vol. 14

熊本市田井島2-1-14
(有) 二神石油ガス
0120-378-370

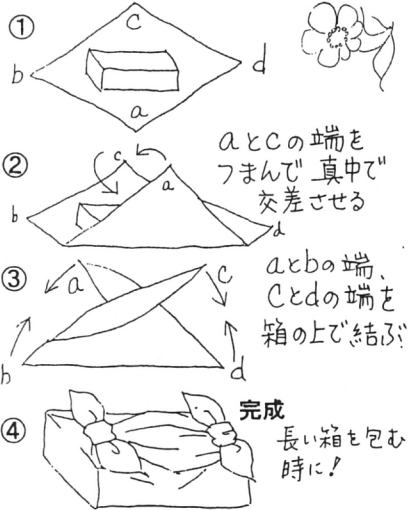
もったいなくない?! 風呂敷活用法

ノーベル平和賞・ケニア環境副大臣ワンガリ・マータイさんの推奨する言葉と心、「もったいない」は、世界に広がりつつあります。日本人の生き方の中に伝わるもったいない精神の代表格は包装を単純化する布一枚の風呂敷ではないでしょうか。地球資源の有効利用と環境保全を目指す「Mottainai (もったいない) キャンペーン」として環境省も風呂敷使用を提案しています。もったいない精神を忘れつつある昨今の日本人。先人たちの素晴らしい生き方をもう一度振り返る時が来ているようです。

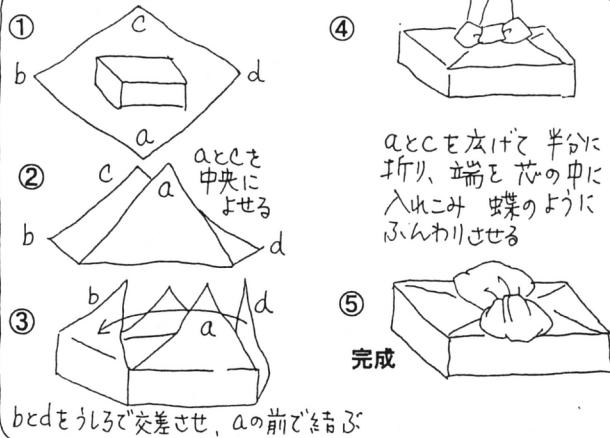
レジ袋は
1年間で
60万トンの
ゴミに
なります。

2月

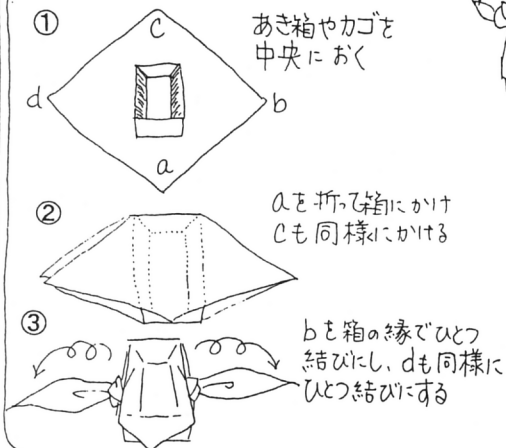
ふたつ包み



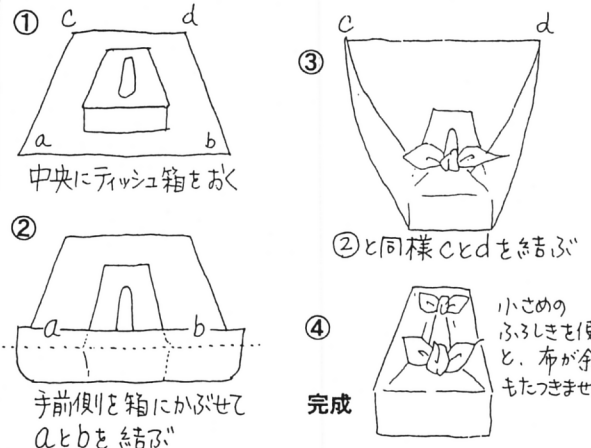
小輪包み



手さげカゴ包み



ティッシュボックス包み



まぐろの和風マリネゆず風味

材料 (1人分)

まぐろ 80g そぎ切り
玉ねぎ 1/8個 薄く切り水にさらしよく絞る
しめじ 1/4パック 小房に分ける
水菜 30g 3センチ長さに切る
調味料
ごま油 大さじ1、 酢 大さじ1/2、 ゆず絞り汁 小さじ1
しょうゆ 大さじ1/2、 塩 少々、 こしょう 少々、

作り方

- ① 容器にまぐろ、玉ねぎを並べる
- ② フライパンにごま油を熱し、しめじを炒める
残りの調味料を加えてひと煮立ちさせる
あら熱をとり①にかけて30分以上おく
- ③ 器に盛り、水菜、せん切りゆずの皮をのせる
□ マリネは2時間位つけると味がなじみます
□ まぐろ以外のお刺身を使ってもよいでしょう

会社のミニチュアダックス犬に
5匹の赤ちゃん誕生!



業界初! 逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール
Pure Water

販売価格 ¥198,000 (税別) 屋外設置型

販売価格 ¥25,000 (税別) 外設用タンクケース

3月31日迄、取付工事費無料!!

フィルター交換費 ¥1,500 (月平均)

意味 川のぼのと夜が明ける頃、宇治川の
川霧がとぎれとぎれになり、川瀬に並ぶ
網代の杭が現れてくる冬の朝だ

百人一首

朝ばらけ宇治の川霧たえだえに
あらわれ渡る瀬々のあじろぎ

権中納言定頼

やさまじょうに





たんぽぽ



2007/3月号 Vol.75



熊本市田井島 2-1-14
二神石油ガス
0120-378-370

春野菜で季節を先取り!

春の芽吹きをあちらこちらで発見し
うれしくなる時。食卓でも春を感じら
れると家族みんな幸せになれそうです!

3月

☆春野菜のパスタ☆(4人分)

スパゲティ…280g ブロッコリー…1株
ニンニク…2 菜の花…1束 ソラマメ…100g
赤唐辛子…3~4本 オリーブ油…大6
アンチョビ…4枚(粗みじん) 塩コショウ

- ① ブロッコリーは小房に分け茎は短冊切り、菜の花も花と茎に分け、それぞれ少し柔らかく茹でる。ソラマメは固めの塩茹でにして皮をむいておく。茹で汁はとっておく。
- ② フライパンにニンニクと種を除いた唐辛子、オリーブ油を入れ、弱火でゆっくりと加熱し、ニンニクに良い香りがしてきたら火を止める。
- ③ 別鍋でスパゲティを茹でる。
- ④ ③が茹で上がる直前に、②にアンチョビを加え、さっと炒め、茹で上がった①を入れ全体を混ぜ合わせる。ソースが絡まりやすいように①の茹で汁を少し加え、塩で味を整える。

☆ブロッコリー豆板醤サラダ☆(4人分)

ブロッコリー…1株
(ドレッシング) すり白ゴマ…大3
酢…大2 醤油…大2 豆板醤…小2
砂糖…大1 ゴマ油…大1

- ① ブロッコリーは小房に分けさっと茹でる。
- ② ドレッシングを混ぜ、ブロッコリーを和え器に盛る。

☆春キャベツのコロッケ☆(4人分)

春キャベツ…1/4 (炒めキャベツ調味料
ソース…小2 カレー粉…大1
塩胡椒…少々)
じゃがいも…5~6個 挽肉…100g
生クリーム…大3

- ① キャベツは粗みじんにし、フライパンにサラダ油を熱し炒め、しんなりしたら(調味料)を加え、水分がなくなるまで炒める。
- ② 挽肉はボロボロになるまで炒め、塩胡椒で味を整える。
- ③ じゃがいもは茹でて、こぶきいもにし、熱いうちにつぶし、①と②を加える。粗熱がとれたら、生クリームを加え塩胡椒で味を整える。
- ④ 8等分の小判型にまとめ、小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて、170度の油であげる。

☆ブロッコリーとベーコンのパスタ☆(2人分)

ファルファッレ…120g (リボンの形をしたパスタ)
ブロッコリー…1株 ベーコン…2枚 オリーブ油…2
ニンニク…1片 粉チーズ…大3

- ① ブロッコリーは小房に分ける。ニンニクは潰す。ベーコンは1cmに切る。塩を加えた湯でパスタを茹でる。ブロッコリーも同じ鍋で一緒に茹でる。
- ② フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて熱し、香りが出たらベーコンを加えて炒める。
- ③ 茹で上がった①を②に加え、ブロッコリーをくずしてパスタに絡めるように混ぜる。粉チーズをふり、塩コショウ、茹で汁少々で味を整える。

☆春のゆで野菜サラダ☆(4人分)

春キャベツ…2~3枚 菜の花…1束 人参…10cm
(ドレッシング) だしの素…少々 水…大3
梅干…2個 薄口醤油…大2 酢…大2 砂糖…小2
サラダ油…大3

- ① 野菜は食べやすい大きさに切り、さっと茹でる。
- ② だしの素を水に溶かし、粗みじんにした梅干、その他の調味料をいれ、ドレッシングを作る。
- ③ 野菜を器に盛り、ドレッシングをかける。

ロゴマーク

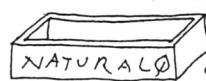
弊社のロゴマークができました! ガス・油・水の3業種を3つの輪で表現。また、仲間との和、お客様との和という意味も込められていてそれが広がりデザインです。水玉は行動力・躍動感を表しています。どうぞよろしく!



春のカンタン寄せ植え!



- ① 白くペイントしたカゴや木の箱に…



カゴや箱と同じ白い容器に入れるのがミソです

- ② 色々な種類の草花(葉の色が白っぽい物、黄緑、深緑…と変化に富んだ物を選ぶ)も、ポットや鉢ごとに入れるだけ!! 寄せ植え風がかわいい作品ができていきます♡



開放式小型湯沸し器をご使用のお客様へ

TVや新聞等で報道されている開放式小型湯沸し器の事故ですが、お客様には大変ご心配・ご迷惑をおかけしております。これまでに事故のありました機種につきましては不完全燃焼防止装置のない物で1990年代には生産中止となっております。尚、すべての開放式小型湯沸し器は充分な換気をした上での使用が原則となっておりますので、換気扇を回す・窓を開けるなどしてお使い下さい。

下記の番号に該当もしくは古いタイプの湯沸し器をお使いの方は点検に参りますのでご連絡下さいませ。

リンナイ RUS-5RX RUS-51BT
松下電器 GW-53S GW-526 GW-5DV GW-520
GW-526A GW-5D4V GW-525 GW-5D
ハーマン 不完全燃焼防止装置のないもの



逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール

有害物質除去率 95%以上!
水分子以下のレベルの不純物を除去できるのは逆浸透膜方式だけ。
原子力潜水艦やスペースシャトルでも利用されています。

電気を通さないから安心です!!

¥198,000・屋外設置型(税別)

¥21,000・標準工事費(税込)

¥1,500・フィルター交換費/月平均



たんぽぽ



2007/4月号 Vol.16



熊本市田井島 2-1-14
有限会社 二神石油ガス
0120-378-370

祝 築城 400 年 熊本城

4 月

熊本城の歴史

天正 16 年 (1588)、肥後藩国の領主として熊本に本拠をおいた加藤清正によって築かれる。築城は慶長 6 年 (1601) に始まり同 12 年 (1607) に完成。それを機に隈本城から現在の熊本城に改名。城郭は周囲 9km (当時)、広さ約 98 万平方メートル。(東京ドーム 21 個分) その後、加藤家 2 代 (44 年間)、細川家 11 代 (239 年間) の居城となる。

明治 10 年 (1877) 西南の役の際には薩軍を相手に 50 余日も籠城し、難攻不落の城として真価を発揮。しかし薩軍総攻撃の 2 日前、原因不明の出火により天守閣などを焼失。現在の天守閣は昭和 35 年 (1960) に熊本市によって再建された。

熊本城の見どころ

言うまでもなく、地上三層六重、地下一階の大天守。その黒塗りの外装は勇壮で風格ある美しさ。焼失前は三層五重造りの櫓が六基もあったといわれています。また、「武者返し」と呼ばれる曲線を描く堅固な石垣は最上部で 75 度の絶壁になっており敵が攻め入る隙を与えません。

加藤清正が築いた武者返し「穴太積 (あのだづみ)」と後に細川家が築いた「算木積 (さんぎづみ)」が並びそびえている「二様の石垣」があります。石組みの違いの違いがよくわかるので注意して見て下さい。戦火を免れ 400 年生き抜いた建物は国指定重要文化財として保存。特に宇土櫓は天守閣といってもいい位のすばらしい造りとなっています。

国指定重要文化財

宇土櫓・監物櫓・五間櫓・北十八間櫓・東十八間櫓・不開門 (あかずのもん)・櫓群 (田子櫓、七間櫓、十四間櫓、四間櫓、源之進櫓など)・長堀 (全長 242m は日本一！)

熊本城復元計画

「往時の姿に復元する！」を目標に、壮大な熊本城復元計画が 1998 年よりスタート。「熊本城一口城主」の名のもとに広く募金を募り、築城 400 年の今年に向けて本丸御殿が復元されつつあります。

熊本城マメ知識

○別称「銀杏城 (ぎんなんじょう)」の名の由来は加藤清正が城内に植えた大銀杏から。万一籠城になった時の食料確保のためだったとか。城内の畳床を食用になる里芋茎で作ったものそのため。
○江戸時代、長期に渡って藩を治めたのは細川家だが、地元の人には「清正公 (せいしよこ) さんの城」という思いが強い。
○西南戦争の際、官軍の守る熊本城を攻め落とす事のできなかった薩軍の将、西郷隆盛に「清正公に負けた」と言わせたほどの築城術はすばらしい。

熊本城築城 400 年祭

プロローグ 夜明け

H18・12・31～H19・1・3

第1章 花絵巻

H19・3・24～H19・4・8

第2章 春絵巻

H19・4・28～H19・5・6

第3章 夏絵巻

H19・8・1～H19・8・31

第4章 秋絵巻

H19・10・12～H19・10・28

第5章 冬絵巻

H19・12・31～H20・1・3

エピローグ 未来へ

H20・3・22～H20・5・5

期間中は様々なイベントを開催。

詳しくは熊本城築城 400 年記念事業実行委員会事務局まで。

TEL 096-359-0400

FAX 096-351-2007

☆グリルで焼く！チーズケーキ☆ (4個分)

クリームチーズ…250g グラニュー糖…大3 生クリーム…大3
ビスケット (クッキー) …40g バター…大2 グラニュー糖適宜
フルーツ (バナナ、レーズン、黄桃など) …40g

- ① クリームチーズをクリーム状にし、グラニュー糖、生クリームの順に混ぜ加える
- ② フルーツを食べやすい大きさに切り①に加える
- ③ ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターを加え耐熱皿に敷く
- ④ ③の上に②を流し入れ表面を平らにし、グラニュー糖を振り、ガスコンロのグリルで焼く
(両面焼きグリル…中火約5分 又は 片面焼きグリル…弱火8分)
- ⑤ ④を冷蔵庫で冷やし固める

☆スペアリブの焼きびたし☆ (4人分)

豚スペアリブ…600g 塩、胡椒 (粗引き) A (玉ねぎすりおろし 1/4 個分 醤油…大2 酒…大3 みりん…大3 ケチャップ…大1 豆板醤…小1

- ① スペアリブは 2～3 箇所切り込みを入れ塩胡椒をすりこむ
- ② ①をガスコンロのグリルで焼く
(両面焼きグリル…約 10 分 又は 片面焼きグリル…表、裏6分ずつ)
- ③ Aは 2/3 量位になるまで煮詰めておく
- ④ 焼きあがったスペアリブを③に絡めてお好みの野菜と一緒に盛る

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール

有害物質除去率 95%以上！
水分子以下のレベルの不純物を除去できるのは逆浸透膜式だけ。しかも電気を通さないで安心。美味しく、しかも安全な水を飲みたいと思われる方はお問合せ下さい。

ガスコンロの魚焼きグリルを使って作ろう！





たんぽぽ



2007/5月号 Vol.77



熊本市田井島 2-1-14
二神石油ガス
0120-378-370

やっぱい 丼がすき

どんぶり

天井・カツ丼・親子丼。日本人なら誰でも知っている丼ものは究極のワンプレートごはん。おいしくて、手軽で、栄養満点！定番の丼もの以外にも案外イケる組み合わせってあるもの。我が家だけのオリジナル丼を作ってもいいですね。



5月

☆マグロのタルタル丼☆(二人分)

マグロ…200g 白菜キムチ…100g (A刻みねぎ…大3 酒…小1 しょう油…小2 ごま油…小2)
卵黄…2 きゅうり…1本 大葉…8枚 白ゴマ
焼き海苔…1枚

- ① マグロは包丁で細かく叩き、キムチは細かく刻み、Aとよく混ぜ合わせる
- ② きゅうりは斜め薄切りにし、更に細切りにする。大葉も細切りにし、水に放ち水気を絞る
- ③ 丼に炊きたてご飯をよそい、ちぎった焼き海苔をちらし、きゅうり、大葉を敷くように乗せる
① のマグロを盛り、白ゴマをふりかけ中央に卵黄を乗せる

☆えびたま丼☆(2人分)

むきえび…100g (A 酒…大1 コンソメ…1/2 塩…少々) 豆板醤…小1/2 サラダ油…大1

- ① エビは背ワタを取りさつとゆでて水切る。卵は溶きほぐしAを加えて混ぜ合わせる
- ② フライパンに油を熱しエビを炒め油がなじんだら豆板醤を入れて①の卵液を流し入れて固まらせる
- ③ 丼にご飯を盛り、②を半量ずつのせる

☆豚挽肉とオクラのあんかけ丼☆(2人分)

豚挽肉…150g オクラ…1パック ねぎ…10cm
(A 水…カップ3/4 酒…大1 甜麺醬…大1/2 コンソメ…少々) 塩…小1/4 (B 水…大2 片栗粉…大1/2) 油…大1

- ① オクラは5mmの斜め薄切りにする
- ② フライパンに油を熱し挽肉を炒め、肉の色が変わったらオクラ、刻みねぎを加えて炒める
- ③ Aを加えて煮立て、塩とBの水溶き片栗粉を加えてとろみをつける
- ④ 丼にご飯を盛り、③を半量ずつのせる

☆鶏の照り焼き丼☆(2人分)

鶏もも肉…1枚 (A酒…大2 砂糖…大1.5 みりん…大2 醤油…大2 生姜汁…大1 刻み海苔)
ミツバ…1/2束 白ゴマ…小2 サラダ油…小2

- ① 鶏肉の皮側をフォークで刺し半分に切り、Aに10分漬け込む。ミツバは2cmに切る
- ② フライパンにサラダ油を熱し、汁気を軽く拭き取った鶏肉を両面を色よく焼く。蓋をして5分ほど蒸し焼きにする
- ③ Aをフライパンに戻し、強火で少しとろみがつく位まで煮詰め、鶏肉にからめる
- ④ ご飯にミツバ、刻み海苔を散らし、食べやすく切った③とタレをかけ、白ゴマをふりかける
※ こんがり焼いた白ネギやししとうと一緒に乗せてもおいしい！

☆ビビンバ風丼☆(2人分)

牛もも薄切り肉…200g (A酒…大1/3 醤油…大2・1/3 砂糖…大2/3 みりん…大2/3) 炒り白ゴマ…大1 油…大1
もやし…1/2袋 小松菜…1把 ニラ…10本ほど 人参…3cm 椎茸…1枚 (Bごま油…大1 砂糖…小1 塩…小2/3 コショウ少々)

- ① 牛肉は一口大に切りAのタレ大さじ2を揉みこむ
- ② もやしはひげ根を取る。小松菜、人参はせん切り、しいたけは薄切りにする
- ③ ②をボールに入れラップをして電子レンジで6分加熱し軽く水気を絞りBで和え、ナムルを作る
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、①を炒め残りのAのタレを加えてからめる
- ⑤ ご飯に③と④を乗せ、ゴマをふる

★失敗しない半熟たまご★

種類との相性/ツグンの半熟たまご。でもうっかり固ゆでになったり、殻を剥く時すぐ割れたりしますよね～でもこの方法ならOK！試してみてくださいね♪
・ 常温にした卵を鍋に入れ、熱湯を注いでから火にかけてピツッ6分ゆでる
・ すぐに冷水にとり菜箸で細かくヒビを入れ水の中で殻を剥く。5分ゆでたゆでたまごでできあがり～
☆ 数に關係なく6分ダヨ！必ず室温に戻してね

その後の、
ミニアダルクスの
赤ちゃんたち…

4匹の赤ちゃんのうち3匹は新しいおうちで巣立ちました。さくらちゃん、ニナちゃん、バスくん、とそれぞれステキな名前をつけてもらいました。最後の1匹は、ネコちゃん、名前はフランちゃん。

午前中は会社に出勤、会にきて下さいね!!

みんなで飲もう！
おいしい水！安全な水！

飲料水が貴重なスペースシャトルで
大活躍のシステムです??

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール



逆浸透膜システムとは、0.0001ミクロンという水分子1個より少し大きい超微細な穴で水分子を取り出しながら不純物の混ざった濃縮水でメインフィルターをフラッシングさせ器外へ排出。有害物質を分子レベルで除去するのです。

ガイトールはアメリカNASA開発の逆浸透膜方式の装置に高性能のアルカリ整水器を取付け一体化。しかも電気分解しないので安全なのです。取付工事からアフターまで万全の体制をとっているので安心です。分割もOKですでお気軽にお尋ねください。

当社製品ROA-1「ガイトール」の不純物除去能力

検査機関・熊本テクノリサーチ(同仁グローカル株)

項目	単位	ろ過前	ろ過後	除去率	基準
残留塩素	mg/l	2.3	0.1未満	96%以上	1以下
水銀及びその化合物	"	0.017	0.00005未満	99.9%以上	0.0005以下
鉛	"	0.073	0.0005未満	99%以上	0.01以下
クロロホルム	"	0.044	0.006未満	98%以上	0.06以下
農薬類101項目	"	別紙資料	別紙資料	99%以上	別紙資料
トリハロメタン	"	0.21	0.01未満	99%以上	0.1以下
トリクロロエチレン	"	0.022	0.003未満	99%以上	0.03以下
硝酸・亜硝酸性窒素	"	22	2.8	87%	10以下

ろ過後の「～未満」としているのは、その以下の数値は測定できないので、硝酸性窒素を除き全項目について100%に近い除去率が予測されます。



¥198,000

本体価格

¥1,563

フィルター交換/月平均
上記価格は全て税別になります



たんぽぽ



2007/6月号

Vol. 78

熊本市田井島 2-1-14

二神石油ガス

0120-378-370



有限会社

FUTAGAMI

生活に取り入れよう!

3つのR

3つのRとは...

Reduce(リデュース)
ごみを減らすこと

Reuse(リユース)
何度も使うこと

Recycle(リサイクル)
資源を再利用すること

リデュース (Reduce)

環境問題をいうときの「リデュース」は無駄なもの、エネルギーやごみを出さないようにする行動をいいます。

洗剤などは詰め替え用を使う、スーパーではレジ袋のかわりにマイバッグに買ったものを入れる。

リサイクル (Recycle)

資源の再利用、再生使用をいいます。

紙パックをもとにつくる再生紙。生ゴミはコンポストやEMぼかしを使って土や肥料を作る。最近ではペットボトルから繊維をつくり洋服などに再生されています。

リユース (Reuse)

手に入れたものは使い捨てではなく、何度でも使うこと。

ビン類は洗浄殺菌をして何度でも使えるので、紙バックよりエコ。着ない服をリメイクして子供服にするとか、セーターをほどいて編みなおし、別のセーターに作り変える。家具も修理し、ペンキなど塗りなおす。

なぜレジ袋が無駄なのか?

レジ袋の消費量	年間一人あたり	約200枚
	日本全体で	約280億枚
原油使用量	袋一枚あたり	20.6ml

280億枚で換算すると 5億7800万リットル
(ちなみに日本一日あたりの原油輸入量は 6億8600万リットル)

資源の無駄遣い、焼却による地球温暖化、ポリ捨などによる自然への影響を考えたとき、はたしてレジ袋はそこまで生活に重要か?ということです。暮らしの中での「3R」の小さな一歩がレジ袋なのです。

あなたのお宅の井戸水の

水質検査をしてみませんか?

6/1~7/31 AM8:30~PM5:30
こちらからお伺いして採取し、厚生労働省指定の検査機関での検査となります。

代金 ¥5,000

水の都と謳われていた熊本の地下水も農薬散布・土壌汚染により今や安全で、美味しいとは言えなくなってきました。農薬散布も多くなるこの季節、一度お宅の水質を調べてみませんか。

(現在、市の機関では検査は行われていません)

かわいいネコちゃんの
里親募集中!!!

4月25日生まれ
黒 1匹*キトラ 4匹
(オス3 メス2)
一生家族として可愛がってくれる、心やさしい里親サンを募集しています☆



エコ / ミダニ対策アロマスプレー

材料・エッセンシャルオイル (20滴ほど)
精製水 (45ml) 無水エタノール (5ml)
無水エタノール (5ml)

作り方・上記材料をスプレーボトルに入れるだけ。
おすすめエッセンシャルオイルは ユーカリ
ティートゥリー・レモングラス・ローズマリー
ラベンダーなど 人にもペットにも優しいスプレー♡

☆豚肉の梅酒炒め☆(2人分)

豚薄切り肉...200g (下味/梅酒...小2 塩コショウ)
シメジ...1/2パック マイタケ...1/2パック カイワレ...1/4
梅酒の梅...2個 (調味料 梅酒...大2 薄口醤油...小2)
バター...10g サラダ油

- ① 豚薄切り肉は4cmの長さに切り下味を絡める。シメジ、マイタケは小房に分け、カイワレは半分に切る。梅酒の梅は種をとり、粗く刻む。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め白っぽくなったらシメジ、マイタケ、梅を加え炒め合わせる。
- ③ 調味料を加えて汁気が少なくなるまで炒める。バターを加えて全体に絡まったら器に盛り、カイワレを天盛りにする。お好みでコショウを☆

☆豚肉のボン酢和え☆(2人分)

豚薄切り肉...150g ジャガイモ...1個 大根...4cm
ショウガ...1/2 塩コショウ (調味料/市販のボン酢醤油...大1
醤油...小2) 刻みネギ...大2 すり白ゴマ...大1 ごま油...小1/2

- ① 豚肉は4cmの長さに切り、更に縦に細切りにする。ジャガイモは細切りにし熱湯を掛けてザルに上げる。大根は縦細切り、ショウガはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油、ショウガを入れて強火にかけ、香りがたったら、豚肉を炒め、ジャガイモ、大根を炒め合わせる。
- ③ 塩コショウをして (調味料) を加え全体に絡まったら器にとって刻みネギ、すり白ゴマを散らす。

命のあさがお・・・種を差し上げます!

小児白血病のためわずか7才で天国へ旅立った、こうすけくん。ほんの数ヶ月しか通うことのできなかった小学校で育てていたあさがおをこうすけくんのお母さんが大事に大事に育て、沢山の種ができました。お母さんはその種を多くの人に配ることでこうすけくんのこと、病気のことで、骨髄バンクのことを知ってもらい運動をされています。そのあさがおの子孫の種があります。大切に育ててくださる方に差し上げます。(また、この物語は「命のあさがお」として絵本・児童書・映画にもなりました。種は数に限りがありますので、ご了承ください。)

二神石油ガスのお客さまシリーズ①

飛鳥名酒販売

BAR 酒場 熊本市本庄 6-1-23 096-371-8878

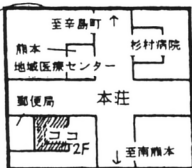
ドリンク ¥400~ フード ¥300~

店長おすすめ料理

自家製ベーコンステーキ~バルサミコソース~ ¥880

酒屋さん経営のラウンジなので、お酒の種類は豊富です!

お酒が大好き、いろんな種類のお酒を楽しみたい方におすすめです♪ 仕事帰りに、デトに... ご利用下さい♡





たんぽぽ



2007/7月号 Vol.19



熊本市田井島 2-1-14
二神石油ガス
0120-378-370

夏はナス

今が旬のナス。体を冷やす作用があるので夏にはもってこいの食材です。しかも和・洋・中とどんなジャンルにもこれほどマッチする野菜があるでしょうか。主役になったり脇役になったり。 万能野菜ですね!!

7月

ナスのママ知識

インド原産。中国へ伝わり 1200 年以上栽培されています。日本の代表的な野菜として、様々な改良。長筒型、卵型、球形など色々な形と色があります。

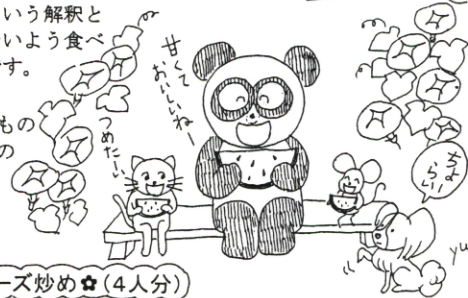
「親の意見と茄子の花は無駄がない」ということわざは、ナスの花には必ず実がなることから生まれました。

「秋なすは嫁に食わせぬ」というのは、秋なす

すはおいしいので食べさせないという解釈と逆に体を冷やすので体をこわさないよう食べさせないという解釈があるようです。

選び方のポイント

- 卵型、丸なすは果皮がかたいもの
- 黒むらさき色でツヤがあるもの
- 胴の部分が張っているもの
- ヘタの色が充実しているもの
- ヘタがチクチクして痛いもの



☆ナスと豚肉の炒め物☆(4人分)

豚薄切り肉…250g ナス…4本 玉ねぎ…1/2コ
ピーマン…2コ
(合わせ調味料 酒…大1 砂糖…大1.5 みそ…大2
しょう油…小1 豆板醤…小1/2)

- ① ナスはヘタを落として縦4等分に切り、さらに横半分に切り塩水に放ちザルにあげる
- ② 豚肉は5cm幅、ピーマンは一口大、玉ねぎはくし型に切る
- ③ フライパンにサラダ油を強火で熱し、豚肉の色が変わるまで痛め、野菜を加える
- ④ 混ぜ合わせた合わせ調味料を加えて全体に絡め器にもる



☆ナスのチーズ炒め☆(4人分)

ナス…3~4本 ピザ用チーズ…40g しょう油…小2
オリーブ油…大2 サニーレタス、かつお節

- ① ナスはヘタを落として縦半分に切り、5mm厚さの半月切りにして塩水に放つ
- ② 深めのフライパンにオリーブ油を強火で熱し、水気を切ったナスを炒め塩コショウし、しょう油を鍋肌から回しかける
- ③ 香ばしい香りが立ってきたら、ピザ用チーズを加えてさっと混ぜ、チーズが溶けたら火を止める
- ④ サニーレタスを敷き、③を乗せかつお節をかける



☆ナスのサンドフライ☆(4人分)

ナス…4~5本 (こぶりのもの) 《タルタルソース 固ゆで卵…1コ
玉ねぎのみじん切り…1/4コ マヨネーズ…大1.5 パセリ…少々
マスタード…小1 塩コショウ》

- ① ナスはヘタを落として皮を剥き、切り離さないように横に切り込みを入れ、水に放つ
- ② 卵、玉ねぎはみじん切りにしてタルタルソースを作る
- ③ ナスの水気を拭き取り、切り口に小麦粉を薄く振って②をはさむ
- ④ 卵1個、小麦粉大4、水大1を混ぜ、③をくぐらせ、パン粉を付けて、170度の油の中に火が通るまで揚げ
- ⑤ 付け合せの野菜、レモンを添えて器に盛る

☆ナスのジンジャーソテー☆(4人分)

ナス…3本 赤ピーマン…1コ ショウガ…1片
(調味料) 酒…大1.5 砂糖…小2 みりん…大1
しょう油…大1.5 刻み赤唐辛子…1本分
白ゴマ…小1/2 ごま油…大1.5

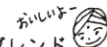
- ① ナスはヘタを落として縦3~4等分に切り、さらに棒状に切る
- ② 赤ピーマンは細切り、ショウガは千切りにする
- ③ フライパンにゴマ油とショウガを入れを強火で熱し、香りがたったらナスを炒める
- ④ ナスに焼き色がついたら赤ピーマンを加えて炒め、混ぜ合わせた調味料を加えて水気がなくなるまで炒めて白ゴマを振る



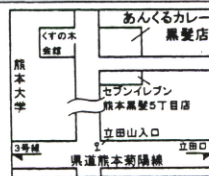
二神石油ガスのお客さまシリーズ②

あんくるカレー黒髪店

熊本市黒髪5-20-1
096-346-3877

あんくるカレーオリジナル 
32種類のスパイスをブレンド
本場インドの味が300円♪

この夏一番のおすすめは、
刺激的でHOTな
石焼ビビンバカレーです!!
夏を乗り切るために、
ぜひお試しください★



飲料水が貴重なスペースシャトルで
大活躍のシステムです??

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール



逆浸透膜システムとは、0.0001ミクロンという水分子1個より少し大きい超微細な穴で水分子を取り出しながら不純物の混ざった濃縮水でメインフィルターをフラッシングさせ器外へ排出。有害物質を分子レベルで除去するのです。

ガイトールはアメリカNASA開発の逆浸透膜方式の装置に高性能のアルカリ浄水器を取付け一体化。しかも電気分解しないので安全なのです。取付工事からアフターまで万全の体制をとっているので安心です。分割もOKですでお気軽にお尋ねください。

当社製品ROA-1「ガイトール」の不純物除去能力

検査機関・熊本テクノリサーチ(同仁グローバル川株)

項目	単位	ろ過前	ろ過後	除去率	基準
残留塩素	mg/l	2.3	0.1未満	98%以上	1以下
水銀及びその化合物	"	0.017	0.00005未満	99.9%以上	0.0005以下
鉛	"	0.073	0.0006未満	99%以上	0.01以下
クロロホルム	"	0.044	0.006未満	98%以上	0.06以下
農薬類101項目	"	別紙資料	別紙資料	99%以上	別紙資料
トリハロメタン	"	0.21	0.01未満	99%以上	0.1以下
トリクロロエチレン	"	0.022	0.003未満	99%以上	0.03以下
硝酸・亜硝酸性窒素	"	22	2.8	87%	10以下

ろ過後の「〜未満」としているのは、その以下の数値は測定できないので、硝酸性窒素を除き全項目について100%に近い除去率が予測されます。



¥198,000

本体価格

¥1,563

フィルター交換/月平均
上記価格は全て税別になります

**スクラップ
フッキング!**

8月

納涼盆踊り

道具.....ハサミ・のり・カッター・マーカーペン
パンチ(色々な型抜きがある。約500円~)
スタンプなど。できればのりはアシッドフリーを。

出来上った立体的な作品を入れる為の
 容器やアルバムもあります。
 プレゼントにも いいですね!!

スクラップブックの基本的な作り方

写真とその配置を決定しよう。

あたちにも
つくってね!!



かawaii字集もつかうよ

⑥



タイトルや
ジャーナル（言葉）
を書き込もう。

いろいろ工夫して あなただけの
思い出を残しましょう！
色々な形にカットできるハサミや
可愛い型抜き(パンチ)など！
道具も多数ありますよ!! 本も

本体価格

色がつく位焼き（揚げ焼き風に）器に盛る
（厚みがある場合はふたをして蒸し焼き風に）



たんぽぽ



2007/9月号 Vol. 81



熊本市田井島 2-1-14
有限会社 二神石油ガス
0120-378-370

満点とれるかな?? 熊本弁検定

各設問より、あてはまるものを選んで!

1 引きずる

- ㊦ すたむる
- ㊧ そろびく
- ㊨ ほがす

2 やりたい放題

- ㊦ あとぜき
- ㊧ たいぎや
- ㊨ やつぱなし

3 まったく

- ㊦ いっだん
- ㊧ いっちょん
- ㊨ いさぎい

4 かさぶた

- ㊦ め
- ㊧ つ
- ㊨ ふ

5 心配無用

- ㊦ 邪魔なし
- ㊧ 無理なし
- ㊨ 世話なし

6 叫ぶ

- ㊦ はりかく
- ㊧ おめく
- ㊨ とごゆる

7 おかず

- ㊦ にやあ
- ㊧ きやあ
- ㊨ しゃあ

8 ~とか

- ㊦ てろん
- ㊧ どま
- ㊨ さん

9 ~だもの

- ㊦ だん
- ㊧ ばん
- ㊨ なん

10 傷む

- ㊦ そずる
- ㊧ つこける
- ㊨ あくしやうつ

11 汚れがおちること

- ㊦ きくる
- ㊧ あゆる
- ㊨ けまつるる

12 程度知らず

- ㊦ ほどなし
- ㊧ かななし
- ㊨ せわなし

13 行く

- ㊦ はわく
- ㊧ はつてく
- ㊨ ててんご

14 いじわる

- ㊦ もっこす
- ㊧ こすたくりん
- ㊨ にくじ

15 きのこ

- ㊦ つが
- ㊧ なば
- ㊨ にき

16 ねずむ

- ㊦ なめる
- ㊧ つねる
- ㊨ たたく

17 おもさん

- ㊦ 好きなだけ
- ㊧ 思い通りに
- ㊨ いいなり

18 あば

- ㊦ 顔
- ㊧ 新品
- ㊨ くわがたむし

19 おとし

- ㊦ 財布
- ㊧ かばん
- ㊨ ポケット

20 あいた一す

- ㊦ おかしい
- ㊧ いたい
- ㊨ うれしい

21 じゅつたんぼ

- ㊦ 田植え
- ㊧ ぬかるみ
- ㊨ 10反

最近のご当地検定など、おもしろ検定流行り。
2003年東京や博多の検定を皮切りに多くの
検定が誕生しています。もちろん、熊本にも
「熊本・観光文化検定」という公式の検定が
あります。挑戦してみるのもいいですね!!



熊本雑学

これを知らなきゃもぐり! 熊本人じゃありませんヨ!!

- 赤酒・川尻の東肥酒造で造られているお酒。熊本ではお屠蘇に使う
- 赤バス・熊本バスのこと。車体が赤い事から。
- アベックラーメン・五木食品発売のインスタントラーメン。とんこつ棒ラーメンで2人前からついたネーミング。
- やっちゃん・八代のこと
- リバテープ・絆創膏のこと。(東京では通じない)
- 陣太鼓・熊本の銘菓のひとつ
- 太平燕・熊本生まれの中華料理。最近全国区になってきたかも! 熊本の家庭ではよく登場する。
- 山崎くん・RKKのテレビ番組。RKK本社が山崎町にあることからつけたタイトル。

問題中のその他の熊本弁

すたむるー(水)きる、ほがすー(穴)あける、あとぜきー扉をちゃんと閉める、
たいぎやーとても、いっだんーますます、いさぎいーとても、はりかくーはらたつ、
とごゆるー悪ふざけをする、にやあーない、つこけるー転ぶ、あくしやうつーあきれる
きくるー効く、けまつるるー足がもつれる、はわくー掃く、ててんごー手遊び、もっこすー
頑固もの、こすたくりんーけちんぼ

- ㊦-12 ㊧-20 ㊨-19 ㊦-18 ㊧-17 ㊨-16 ㊦-15 ㊧-14 ㊨-13 ㊦-12 ㊧-11 ㊨-10 ㊦-9 ㊧-8 ㊨-7 ㊦-6 ㊧-5 ㊨-4 ㊦-3 ㊧-2 ㊨-1



逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール

アメリカNASA開発の逆浸透膜システムは海水や汚水
をも真水に戻すため、原子力潜水艦やスペースシャトル
でも使われています。また、電気分解もしないので安心。
成長過程のお子様にこそ安全でおいしい水をお勧めします。



☆ゴーヤの梅風味☆(2人分)

- ゴーヤ...小1本 エノキ...1/2袋
干しワカメ...大2 梅干...大1個
だし汁...大3 砂糖...小1
薄口しょう油...小1 かつお節
 - ① ゴーヤは薄切り、エノキは3等分に切る。
ワカメは水でもどし、水気をしぼる。
梅干は種を取り除き刻む。
 - ② エノキとゴーヤはさっと茹で、水気をしぼる。
 - ③ ボウルに刻んだ梅肉、調味料を合わせ、
 - ④ 素材を入れて混ぜ合わせる。
器に盛り、かつお節をかける。
- ※あつさりして美味しかったですヨ!
好みに梅を多くしてもいいと思います。



たんぽぽ

2007/10月号

Vol. 82



有限
会社

熊本市田井島 2-1-14

二神石油ガス

0120-378-370

健康のためのフキ情報



オナラは我慢せずに外に出す!!

我慢したオナラは腸壁から吸収され、血液の中へ溶け込んでしまいます。腸で発生した毒ガスが全身にまわることになりますよ～! 血液を汚さないためにも、ドンドン出そう～♪



おなかのグーッ! を止める

静かな時に突然おなかで鳴って恥ずかしい思いをした人も少なくないはず。その原因はおなかに空気しかないのに胃腸が伸び縮みし、空気の圧迫で音が出てしまうのです。そんな時は息を大きく吸い込むこと。今まで伸び縮みしていた胃腸が一時的にビタリと止まり、音もしくなくなります。

足の指を動かして集中力アップ!

足の指には脳や目、耳のツボがいっぱい! 両足の指をすばやく動かすことで、脳がグルグル回っているのを実感できるはず。こー一番集中したい時に、ボケ防止のためにぜひやってみて下さい!

賢い食べ合わせ

肉とパパイヤ

パパイヤには、パパインという肉に多く含まれるタンパク質の消化を助ける酵素が含まれる。

生魚とショウガ

ショウガには体を温めたり、殺菌成分もあるので生魚と食べるとよいとされています。

ワカメと味噌汁

ワカメに含まれるアルギン酸カリウムは味噌汁に含まれる食塩のナトリウムと入れ替わって結びつきます。つまり食塩は体内で吸収されずに排泄されるためナトリウムの摂取量を減らす事ができます。

ソーセージとリンゴ

リンゴに含まれる食物繊維のペクチンには、ソーセージに含まれる飽和脂肪酸を吸収して大腸の乳酸菌の増殖を妨害しない作用が。また、飽和脂肪酸の吸収を妨げ肥満を防止。

豚肉とニンニク

ニンニクに含まれるアリシンという物質が豚肉の中のビタミンB1の吸収を促進します。



干し椎茸はウラ返して天日干し!

スーパーなどで売られている干し椎茸はほとんどが機械乾燥。天気の良い日にカサを裏返して30分ほど日光に当ててみましょう。ビタミンDがどんどん増えカルシウムの吸収率を最大限に上げてくれます。とくに骨粗しょう症、更年期の方たちにおすすめてです。



ハチミツは熱湯で溶かない!

ハチミツを加熱しすぎると、免疫力を高める栄養分が壊れてしまいます。お湯や牛乳などは必ず60℃以下に冷ましてからハチミツを入れましょう!

舌の側面をチェック!!

舌をべっとなって側面を見たときに、歯型のようにデコボコしている場合は胃腸と腎臓が弱っているサイン。このふたつの臓器が弱ってしまうと体に必要な水分がたまり、むくみの原因になります。こんなときは冷たい水分の取りすぎに注意し半身浴などで胃と腎臓を温めましょう。

☆鶏ひき肉のあんかけ丼☆(2人分)

鶏挽き肉...180g 水煮タケノコ...1/4個
しいたけ...2枚 人参...1/4 小松菜...3株
生姜 だし汁...400ml
(調味料 酒...大3 砂糖...小1 塩...小1
薄口しょう油...少々 みりん...大1
鰹だし...小2)

- ① 鶏挽き肉はたっぷりの水につけもみほぐし、ザルにあげる
- ② タケノコ、しいたけ、人参は薄切り、小松菜は1.5センチに切り、さっと茹でる。生姜は千切りにする。
- ③ 鍋にだし汁を強火で煮立て、挽き肉を加え、アクを取り、タケノコ、人参、しいたけを加える。野菜がしんなりすれば生姜、調味料を加え、最後に小松菜を加える。
- ④ 水溶性片栗粉を加えトロミをつけ、ご飯を入れた器によそう。

飲料水が貴重なスペースシャトルで
大活躍のシステムです??

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイートル



逆浸透膜システムとは、0.0001ミクロンという水分子1個より少し大きい超微細な穴で水分子を取り出しながら不純物の混ざった濃縮水でメインフィルターをフラッシングさせ器外へ排出。有害物質を分子レベルで除去するのです。

ガイートルはアメリカ NASA 開発の逆浸透膜方式の装置に高性能のアルカリ整水器を取付け一体化。しかも電気分解しないので安全なのです。

取付工事からアフターまで万全の体制をとっているの安心です。分割も OK ですでお気軽にどうぞください。

当社製品 ROA-1「ガイートル」の不純物除去能力

検査機関・熊本テクノリサーチ(同仁グローカル株)

項目	単位	ろ過前	ろ過後	除去率	基準
残留塩素	mg/L	2.3	0.1未満	96%以上	1以下
水銀及びその化合物	"	0.017	0.0005未満	99.9%以上	0.0005以下
鉛	"	0.073	0.0005未満	99%以上	0.01以下
クロロホルム	"	0.044	0.008未満	98%以上	0.06以下
農薬類101項目	"	別紙資料	別紙資料	99%以上	別紙資料
トリハロメタン	"	0.21	0.01未満	99%以上	0.1以下
トリクロロエチレン	"	0.022	0.003未満	99%以上	0.03以下
硝酸・亜硝酸性窒素	"	22	2.8	87%	10以下

ろ過後の「～未満」としているのは、その以下の数値は測定できないので、硝酸性窒素を除き全項目について100%に近い除去率が予測されます。

あなたたちを
のんではしゃいで!

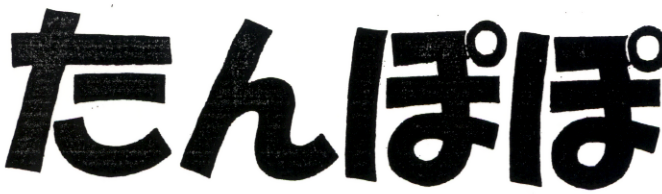


¥198,000

本体価格

¥1,563

フィルター交換/月平均
上記価格が全て税別になります



FUTAGAMI

0120-378-370

11月



詳しくは電話でお尋ねください。



たんぽぽ



2007/12月号 Vol. 84

<http://www.futagamigs.com>



有限
会社

熊本市田井島 2-1-14

二神石油ガス

0120-378-370

熊本弁いろいろ。

年末年始、遠くへ行った人たちが帰省して来ます。
熊本の地を踏んだとたん、言葉も熊本弁に変わる～
という人も多いでしょう。聞きなれ、使い親しんだ
お国言葉はやはりいいものですね。

このコトバを
使っている人、わかる人は
100%身も心も熊本人。
わからない人は せむ
わからぬ、使ってみてね!!

熊本弁	標準語	例文
イクル	食べられる	まだいくつ? もういけん。
ウッチョク	放っておく・置いてきぼり	そがんと、うちよきなっせ。
アッチャン	あつちへ	あつちゃんいきなっせ。
オヒメサン	ものもらい	おひめさんのできていかん。
ガツパリ	がっかり	成績の下がってがっかりした。
エシレンコツ	悪いこと・変なこと	えしれんこつばしなすなよ。
オッペシヤン	不美人	あん人はおっぺしやんなー。
ゲサッカ	下品	アタのそん服はげさっかねー。
タギル	熱い	お風呂のたぎっとるよ。
ヒッキャブル	引き破る	かがんだら尻のひっきやぶれた。
ホトビラカス	ふやかず	干しいたけばとびらかしとって。
ネンカカル	寄りかかる	フスマにはねんかかんすなよ。
ハツテク	行く・逃げる	金も払わんではってかした。
ヨウヨ	やっと	ようよ、しごつのすんだばい。
カセ	手伝い	ちょっと、かせしてはいよ。
コヅム	積む・積み上げる	空箱はこづんどってよ。
ゾータン	冗談・デタラメ	ぞーたんのごつ。(動詞はぞうくる)
アラクタマシカ	乱暴・荒々しい	こん子はあらくたましかねー。
アルシコ	あるだけ	そるば、あるしください。
ドゲダツカ	どぎつい	こん味はどげだっかねー。
ドーシ	すごい・何で	こら、ドーし!
ノサン	いやだ・たまらない	暑してのさんねー。
ヒョクツト	急に・突然に	ひょくつと出てきて、たまがった!
フテーメ	ひどい目	ふてー目におうたばい。
シミヤー	おしまい	こつて、しみやーたい。

12月



☆サバのレモンバター焼き☆(2人分)

サバ…2切れ 塩コショウ 小麦粉…適宜
サラダ油…大1 バター…20g レモン
汁…大1

- ① サバは塩コショウをして、小麦粉をまぶす。
- ② フライパンにサラダ油、バター5gを入れて中火にかけ、皮を下にして強火にする。皮がカリッとなったらひっくり返し、バター5gを入れ、火が通るまで焼く。
- ③ 器にサバを盛り、フライパンをサッと拭き、残りのバターを煮溶かし、溶けたら火を止めレモン汁を加え、サバにかける。

☆一口えびカツ☆(2人分)

えび…中 15~20尾 (A塩コショウ マヨネーズ…小2 酒…小1
片栗粉…小2 小麦粉…小2)

- ① エビは殻と背ワタを取り、厚みを半分にして塩水で洗う。水気を拭き取り、半分は細かくたたき、半分はみじん切りにして混ぜ合わせる。
- ② ①にAを混ぜ合わせ、バットに広げ冷凍庫に10分入れて扱い易くする。
- ③ ②をスプーンで混ぜ、一口大にまとめ、小麦粉・卵・パン粉を付けて170度に熱した油でサクリ揚げろ。

☆ネギトロバーグ☆(2人分)

マグロタタキ…120g 長芋…5cm 細ねぎ…5~6本
大葉…3枚 大根…5cm

- ① 細ねぎは小口切り、長芋は叩いて細かくする。
- ② マグロタタキ、長芋、細ねぎを混ぜ合わせる。フライパンにサラダ油を熱し、②の形を整えながら両面焼く。
- ③ 大根おろし、大葉の小切りを乗せポン酢をかけていただく。

風邪をひいたとき……

☆アツアツのうどんにのろしたしょうがをたっぷり入れる!
☆あつい紅茶にはちみつとおろししょうがを入れる!
☆ペパーミントエッセンシャルオイルを「カゼリ」に2滴たらし
マスクの中に入れよう! お鼻スッキリ



会社のブログをはじめました〜!!

たんぽぽブログ♪

<http://blog.goo.ne.jp/futagamigs/>

会社に来たワンコちゃんをブログに載せさせて
いただいています。ぜひ、ワンコちゃんと来てくだ
さいね〜♪

HPも見てくださいね!!

<http://www.futagamigs.com>



逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール

Pure Water

全ての有害物質を除去できるのは逆浸透膜式浄水器だけ。

ご家族の健康を守るためにこの美味しい水を飲んでみませんか?

電気分解せず、アルカリ還元水として飲用できます。

