

2019年も残り少しとなりました。

今年も変わらぬご愛顧を賜りまして、誠に有り難うございました。

今年も色々なことがありましたが、一番の出来事は平成から令和への御代替わりが行われたことでした。歴代の天皇は、いつの時代も国民の幸せを一心に祈ってこられました。わが国の先人たちは、そうした皇室に深い敬愛の念を寄せ、長い時を共に歩んできました。これがわが国の伝統的な国柄です。その時を共有出来た事は誠に喜ばしく思いました。

そして社内におきましては、社員の一人が病氣療養中で休職しております。順調には回復しておりますので早く復帰出来る事を願っております。

皆様方におかれましては向寒の折、くれぐれもご自愛くださりお元気で新年を迎えられます事を社員一同心よりお祈り申し上げます。

代表取締役

玉井参良

## 1月イベント告知 当社ガスユーザー様限定企画！！




1月の検針伝票で当社のお米が安く購入できますのでご期待ください。  
 ガスの使用量が多いほどお得になります。  
 詳細は1月号に記載します。



12月は8日の第2日曜日が定休日になります。年末年始は令和1年12月31日～令和2年1月5日までお休みをいただきます。水道・ガス器具の修理・トラブル等につきましては、今まで同様に緊急対応をしておりますのでお電話にて承ります。

**ガス設備の点検調査について**



各お客様のガス設備は4年に一回法律で義務付けられている点検調査を受けなければなりません。(点検費用は無料です) 屋内、屋外両方点検調査するため、ご在宅でないと出来ません。電話、文書などで、ご案内いたしますのでご協力をお願いします。

お客様の御都合で携帯や家の電話番号を変更された際は必ずご連絡をお願い致します。連絡を頂けると助かります。



### 暮らしのお困りごとご相談ください



熱

- L P ガス販売 (一般家庭用・工業用・業務用)
- 給湯 (ガス・電気・灯油)
- 温水床暖房・ガスファンヒーター・ガス衣類乾燥機
- 太陽熱温水器・太陽光発電・蓄電池

米

- 自社精米 ● 玄米店頭販売 ● 無洗米
- 製粉加工 (米粉・玄米粉・きな粉等)

水

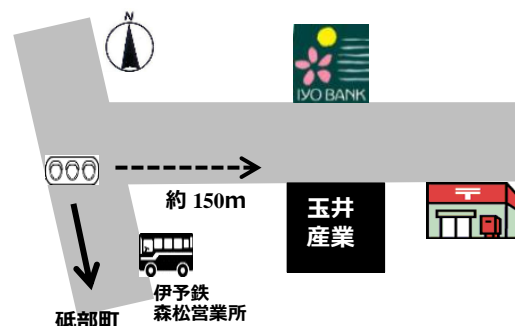
- 水漏れ修理 ● ミウラ軟太郎ソフティナ
- 蛇口交換 ● O S G 電解水素水
- 排水詰り ● タカギ蛇口一体型浄水器・還元水素水
- 浄化槽施工管理 ● 打抜き井戸工事 ● 家庭用ポンプ

暮らし

- 住宅リフォーム (システムキッチン・システムバス・洗面台・トイレ・サッシ・塗装・屋根・増築等)
- 雨漏り ● 換気扇 (台所・床下) ● 照明取替え ● 断熱・遮熱 ● 床張り替え

## 水・熱・米・暮らしのパートナーショップ 玉井産業株式会社

定休日 第2日曜日 松山市森松町 650-1  
 TEL 0120-39-0065





## 安全に入浴するためのポイント

- ①お風呂の温度はぬるめがオススメ→熱いお湯は血圧を上昇させ心拍数も増加させ、心臓への負担を大きくします。さらに発汗も激しくなり血液が濃縮され、心筋梗塞や脳梗塞の危険性が高まります。ぬるめのお湯による半身浴は体への負担が少なく、ゆっくりと入浴できるうえ、体の芯まで温めてくれます。
- ②アルコールを飲んだ後の入浴はNG→アルコールは血流量や脈拍数を増やしますので、飲んだ後の入浴はさらに心臓への負担が増し危険です。
- ③高齢者の入浴は家族のこまめなチェックが重要→浴槽に入る際にまたぎやすいように縁が低いタイプの浴槽にしたり、立ち座りの手すりを設置したりすると、身動きがしやすくなります。浴室の暖房を設置するとヒートショック事故を防げます。また、できるだけ家族が声をかけることが大切です。(インターホン機能のある給湯器用のリモコンも有ります。)
- ④幼児の浴槽への転落事故を防ぐ→小さな子供にとってお風呂は楽しい遊び場感覚です。浴槽での事故を防ぐためにも大人と一緒に入浴させましょう。家族間の会話もはずみます。浴室に外鍵を取り付けたり、入浴後は浴槽にお湯を残さないことも事故防止に有効です。



### 寒い冬にピッタリ心も体もあつたまるレシピ

#### ★米粉のシチュー

～材料～

- ・ジャガイモ 2～3個
- ・人参 小1本
- ・玉ねぎ 中1個
- ・ベーコン(ブロック) 5cmぐらい
- ・ウィンナー 3～4本
- ・バターorオリーブ油 30g
- ・米粉 30g
- ・牛乳or豆乳 450g
- ・ブロッコリー 飾り用に
- ・塩 小さじ1
- ・胡椒 適量
- ・コンソメ 1個

1. ジャガイモは乱切り、人参はくし形に切る。ベーコンは5～7mm角に切り、ウィンナーは3～4等分する。

2. 1の材料をバターまたはオリーブオイル油で炒め、塩・胡椒をし、浸るぐらいの水を入れ、コンソメを入れて煮る。

3. 牛乳または豆乳の中に米粉を入れ、混ぜておく。

4. 材料が柔らかくなったら、3を入れ、味を調べて出来上がり。器に盛り、蒸したブロッコリーを飾りに乗せます。

5. 出来上がり！

#### ポイント

煮るときの水分量で濃さが変わるので、濃かったら、牛乳or豆乳を加えて下さい。  
薄いようなら、米粉を牛乳or豆乳で溶いて加えてください。  
ブロッコリーは蒸した方が栄養素が残ります。



### おばあちゃんの知恵袋

#### 安い鶏肉が高級地鶏に大変身！？

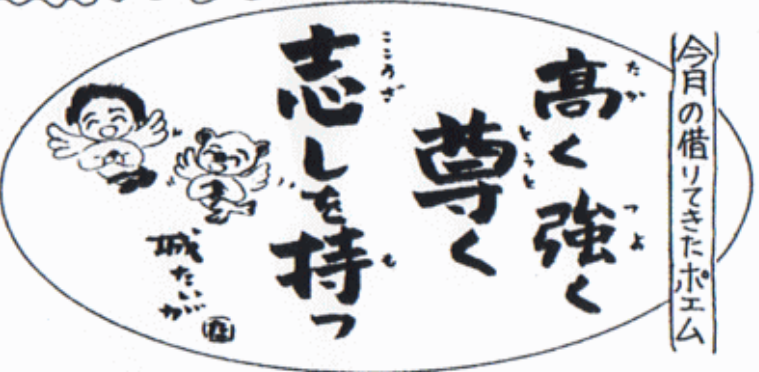
安売りの鶏肉は、身の締まりが悪く、食感があまりよくありません。この鶏肉を昆布でくみ、しばらく寝かせておきます。すると、あら不思議。プヨプヨしていた肉が引き締まり、歯ごたえのあるおいしい高級地鶏のような食感になります。



### 脳にウケるおもしろ雑学

海岸で生まれたウミガメの赤ん坊は、海に入るとそのまま一生を海中で過ごす。が、唯一、産卵の時だけ砂浜に上がってくる。だから、浦島太郎が助けたカメはメスである。ウミガメは、陸上では子どもに捕まるほど歩くのがのろいが、海の中では泳ぎの名手だ。前足を鳥の羽のようにバタバタ動かし、まさに海中の鳥のように、ハイスピードで泳ぎ回る。コンブやサザエが好物である。

浦島太郎が助けたカメは、オスかメスか？



今日の借りてきたポエム