

くらし・おいしい・あたらしいようこそエネルギーのあしたへ。

1) E., 7, 1 LIVIC Room Z.

vol. 62





明るい色の花々がお花屋さんに並ぶ、暖かな春が到来。今回は 春の花の楽しみ方を花と植物のアトリエ「JUIN fleuriste」の 青砥ミナさんに教えていただきました。春の植物とともに新生 活を始めてみませんか?

春の花を紹介します 10101010101010101010101010

春にお店に並ぶ人気の花をご紹介。 一輪で飾ったり、ドライフラワーに したりと、花の特徴に合わせた 楽しみ方があります。



明るい色がかわいらしい球根 植物。水耕栽培も可能なので 球根から楽しむのもおすすめ。

ラナンキュラス

薄い花びらが幾重にも 重なる球根植物。黄色 やピンク、グリーンな ど色の種類も豊富。一 輪でも部屋が華やかな 印象に。





ミモザ

小さな黄色い花をたく さん 咲かせるマメ科の 木。ドライフラワーに もぴったり。

春の花の楽しみ

可愛らしい春の花を 楽しんでみて くださいね。

JUIN fleuriste 青砥 ミナさん

今回の先生

花と植物のアトリエ「JUIN fleuriste」

草花との心地よい暮らしを提案。スワッグやリース、しめ縄 飾りなどのフラワーレッスンを中心に活動している。

facebook https://www.facebook.com/1604934663067591/

部屋に飾る花の選び方 ******************

個性的な花を選んでみよう!

茎が長く、個性的な花がおすすめ。1本でも じゅうぶん華やかな印象になります。春の花 だとラナンキュラスも一輪挿しにぴったり。

花瓶の花を長持ちさせるコツ

暖かい場所に置かない

玄関などの涼しいところがおすすめ。リビングの場 合はエアコンの風があたりにくい場所に置こう。

水を毎日確認する

花瓶の水を毎日チェックして、花に元気がない場合 は足したり変えたりしてあげよう。

太い枝の場合は切り目を入れる

枝が太い植物は、断面に切り目をいれると水を吸い やすい。植物によるので事前に確認しよう。

季節の植物で (ワッグを作ってみよう!

植物で作られた壁飾り「スワッグ」。 今回は6種類の植物を使ったスワッグ作り にチャレンジしました!

スワッグについて

- ** 生花でもドライフラワーでも作ることができる。
- 生花で作ると、飾ったままドライフラワーに なるまでの過程も楽しめる
- ヨーロッパでは魔除けや幸せを呼ぶアイテムと して親しまれてきた



アスチルベ ラナンキュラス ユーカリ

ダスティーミラー スターチス ミモザ

道具・材料

切り花 (好みの種類で10本程度) **園芸用ハサミ** 輪ゴム(2本程度) 紐、リボンなど

下準備

- ・茎が長い場合は切っておく
- ・輪ゴムで縛る部分に葉や枝が ついている場合は取っておく



材料を並べて、完成形 をイメージする

長いものを下、短いものを上 に、順に重ねます。まずは使 用する植物を並べて、重ねる 順番を決めましょう。



輪ゴムで縛る場所(バン ディングポイント)を決め て、親指と人差し指の間に 挟んでいきます。



1 奇数はバランスが良い

同じ花が2本でしっくりこない場合は、もう1本 増やしてみよう。ぐっとバランスが良くなります。

9. 束ねる場所の上にボリュームを!

逆さに吊るした時に視線が行くのはバンディング ポイントの下。その部分にボリュームを出すと◎。





ゴムで縛る

長い茎をハサミで切り 揃えたら、指で押さえ ていた場所を輪ゴムで 縛ります。



紐で結び、壁にかける 輪っかを作り完成!



こちらは長さを短くして 作ったアレンジ版。 植物の長さや位置で 印象が変わりますよ。

飾ってみました! 和室にもとても合います。 飾るだけで空間が全く違う 雰囲気になりますね!



ポカポカ 温浴効果



vol.3 リンナイ 給湯システム マイクロバブルバスユニット

俺を信じて!

おうちでとっても細かい泡の 極上入浴を楽しめる機器の ご紹介です。

おうちのお風呂で温泉気分

ゆったり リラックス

寺崎 伸

北日本物産(株) 本社営業部販売課 主任

細かな泡に包み込まれる

極上の入浴を

スイッチを押すだけで、 極小の泡が混ざったお湯が出てくる、 そんな魔法のような給湯システム。 あなたもそのお湯の力を体験してみませんか?

リンナイのショールームで 体験してきました!

> 柔らかいお湯に包まれて、 温かさが持続する感じが します。これは全身入って みたい!

秘密は大量の 1 μm ~ 100 μm

マイクロバブル 約3万個/cc

1μm未満

ウルトラファイン バブル 約242万個/cc

細かい泡が出て 温泉みたいに 真っ白なお湯に! 複雑な工事は

心要ありません!

リンナイの専用給湯器と 専用リモコン、循環金具 で導入できます。





くらすと時かりゅく!

● わが家の自慢レシピvol.13

休日の朝にいかが? トーストアレンジ

A:神奈川県 I様より/B:福井県 K様より いつものトーストとは違う味を求めるあなたに!



皆さまの暮らしをアシストする 「くらすと隊」が、お客様のお 便りをもとにご家庭のレシピを 再現するコーナーです。

くわしい作り方は Youtubeで!



表面のサクサクを再現!

A. メロンパン風トースト

材料(2人分) 食パン (6枚切り) 2枚 大さじ2強(25g) 大さじ3 大さじ4



- 1 レンジで溶かしたバターとグラニュー糖、小麦粉を よく混ぜ合わせてクッキー生地を作る。
- 1をパンに塗り格子状に切り込みを入れて焼く。
- 3. 仕上げにグラニュー糖 (分量外) をまぶす。

★焼き時間の目安(両面焼きグリルの場合)

○予熱…上火/下火:強で約3分 ○パンを入れて…上火:弱/下火:強で約3分 これは 立派な

ベトナムのサンドイッチをイメージ!

B. バインミー風トースト

材料(2人分) オリーブオイル 大さじ1/2 にんじん (千切り) 中1/2本 塩/黒コショウ 少々 マーガリン



- 1 千切りにしたにんじんと

 ④を混ぜて馴染ませ、水分が多い場合は水気を切る。
- 2. トーストした食パンにマーガリン、マスタード、マヨネーズを塗る。
- 3. 2にハム、にんじん、ルッコラをのせ、もう1枚のパンで挟む。

★焼き時間の目安

マスタード

(両面焼きグリルの場合) ○上火/下火:強で約2~3分 普段使わないルッコラを サンドにすると新鮮

人参がシャキシャキ



リビックスタッフの日常を 写真とともに紹介するコーナーです。

料理好きな母の影響で、小さな頃から一緒にキッ チンに立っていました。大人になってからも、た まに時間が合ったときは、母と一緒に作った料理 とお酒を囲みながら話す時間が大好きです。

(株)リビック富山 富山営業所 平塚 鈴奈

トーストアレンジは「魚焼きグリル でサクサク&ふっくら。

パンをグリルで焼くと、「直火」と 「対流熱」のW加熱で美味しさ がアップ!表面はカリッと香ばしく、 中はふっくらとした食感が楽しめ ますよ。

プレートがない場合は、網にアル ミホイルをひいて、お試しください。







常夜燈を干チーフにした展望台 0富山港展望台

北前船が行き来する時代に燈台の役目を していた「常夜燈」をイメージして作ら れた展望台。約20mの高さから富山港 と岩瀬の街並みが見渡せる。

○富山市東岩瀬町海岸通り5

2076-437-7131(富山県富山港事務所)

9:00~16:30

クラフトビールのパス&醸造所

2 KOBO Brew Pub



北前船廻船問屋として富を得た森 チェコ出身の職人が作るクラフトビールが味わ 家の家屋。屋久杉の板戸や小豆島 える。満寿泉の酒粕を使った「ドラゴンエール」 産の巨大な一枚岩など、全国各地 など岩瀬オリジナルの味もぜひ。 の素材が使われた贅沢な造り。

○富山市東岩瀬町107-2 2080-3047-9916

●11:00~18:00(L.O. フード17:00、ドリンク17:30)

6億火曜

レトロな街並みを残す岩瀬 春の港町を散歩しよう

江戸時代に北前船の交易地として栄えた岩瀬。現 在も明治期に建てられた家屋が多く残っており、 当時の様子がうかがえます。近年は新たなスポッ トも続々と誕生。今回は(株)リビック富山 富山 営業所の藤田さんが岩瀬の魅力をご紹介します!



美味しい食事と 迫力満点の建物が 楽しめます♪

(株)リビック富山 富山営業所

発酒「満寿泉」の蔵元

4桝田酒造店



きな杉玉がひときわ目立つ建物

岩瀬で100年以上の歴史を誇る酒蔵。富山 の海・山の幸を活かす、綺麗で味のしっか りとした「満寿泉」は全国にファンが多い。

○富山市東岩瀬町269 2076-437-9916 ▶9:00~16:00 億土・日曜、祝日

国指定の重要文化財を見学 安心素材が嬉しいカフェ

富山港線

競輪場前駅

富岩運河

富岫岩瀬

贅を尽くした豪商の家屋

○富山市東岩瀬町108

₩100円(高校生以下無料)

2076-437-8960 **9**:00~16:30

3 北前船廻船問屋 森家

5MUROYA

カフェやショップ、展示スペースなど が入った、就労支援を目的に生まれた 複合施設。カフェでは富山の素材を 使った安心で美味しいメニューが充実。

⑥富山市東岩瀬村1 ◎076-437-6665 ●11:00~14:00 份火·水曜





おしらせ

企業PR動画掲載!

3分でわかる北日本物産のコト

富山県が開設する**就活サイト「スタートライン!** とやま」に北日本物産が掲載されました。 リビックの社員も出演していますよ。



就活生だけじゃなく お客様みなさんに 見てほしいです♡

スマホのカメラで

読み込んでね

会社の前の道を

リビックカーくん

リビック ありがとう通信

36年ぶりの大雪で思ったこと

今冬、富山では記録的な大雪になり、あちら こちらで助け合う姿が見られました。私が担 当する地区も一人暮らしの方が多いことから、 何軒か雪かきのお手伝いをしました。「本当 にありがとう」とあたたかい言葉をかけてい ただき、体も心も温かくなりました。



富山営業所 遊道 和弥

● リビック ホームページも見てね♪ http://www.livic.co.jp

営業所を紹介します



(株)リビック富山 富山営業所 富山県富山市高木2000番地

リビックの中でも規模が大きな 事務所です。営業は若手が 多く、元気で明るく 地域に根差した活動を 行っています!

リピ・, ファレーム vol.62 アンケート (口にくをお付けください)

●「伸の俺を信じて!」記事に登場した「マイクロバブルバス」 ユニット」について使ってみたいと思われましたか。

□思う □思わない □よく分からない

●「マイクロバブルバスユニット」の入浴体験が出来るとしたら 体験してみたいですか。

□思う □思わない □よく分からない

●今お使いの浴室にあったらいいなと思うものを

選んでください。(複数回答可)

□自動湯はり □浴室テレビ □暖房乾燥機 □ミストサウナ

□ジェットバス □マイクロバブルシャワー □極ト入浴が自宅で簡単に楽しめるマイクロバブルバスユニット

□その他() □特になし

わが家の自慢レシピ「真夏のきゅうりレシピ」募集中!(仟意)

●本誌掲載でちょっといいものプレゼント!応募いただいた レシピはホームページに掲載させて頂くことがあります。 ※お名前はイニシャルで掲載します。



広募できます



貴重なご意見ありがとうございました。

🐝 アンケートに答えて当てよう! 🦥

名様に当たる!

JUIN fleuriste特製 春のお花のスワッグ(生花)



※花の種類や大きさは異なる場合があります

応募方法

アンケートと必要事項を、WEBフォーム にご入力、もしくは上記ハガキにご記入の うえ、送付してください。(「わが家の自慢 レシピ」は任意です)

応募締切:2021年5月10日(月)

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は当社 で厳重に管理し、商品の発送やご連絡、情報の 提供等に使用する以外一切使用いたしません。ア ンケートは個人を特定しない情報として保管し 今後のサービス向上のために使用させていただき ます。ご協力をお願いいたします。※応募締切後 厳正な抽選の上、当選者を決定し、商品の発送 をもって発表にかえさせていただきます。



料金受取人払郵便

富山西局承認

105

差出有効期限 2021年5月 20日まで 切手不要

9 3 0 0 1 9 0

富山県富山市高木 2000 番地 2 階 北日本物産株式会社 リビックルーム編集室 行

お名前	フリガナ	年	齢
	144		
刖	様		歳
ご住所	(〒 -) 都道 府県		市 区 郡
電話番号			

իվիլիիսիսիսիիկույնդնդնդնդնդնդնդնդնդնդնդիիի

私たちに対するご意見、または日頃の疑問、 お困りごとなどなど、なんでも自由にお書きください。



-----キリトリンス ------

発行元 北日本物産株式会社 リビックルーム編集室



〒930-0106 富山県富山市高木2000番地 TEL 076-424-1721 URL http://www.livic.co.jp/ E-mail info@livic.co.jp

(株)リビック富山 (株)リビック金沢 (株)リビック能登 (株)リビック福井 (株)リビック長浜 (株)リビック長野 (株)リビック相模 (有)リビック松島 北日本物産(株)

富山東〈営〉 リビックカスタマーセンター

小 松〈営〉 リビックカスタマーセンター

長 岡〈営〉 リビックカスタマーセンター 上 越〈営〉 リビックカスタマーセンター 新 潟〈営〉 リビックカスタマーセンター 熊 谷〈営〉 リビックカスタマーセンター

吉 川〈営〉 リビックカスタマーセンター

千 葉〈営〉 リビックカスタマーセンター

リビックのガスをお使いの お店を、営業マンが 紹介するコーナーです。

私が案内します!



(株)リビック富山

富山営業所

Vol.13 さんz



道吉哲也 さんかく (富山)

リピーター続出!富山湾を愛する店主が作る 本格派アジアン料理

富山市四方の海岸沿いにある「さんかく」。カレーライスをはじめとしたこだわりの料理がいただけるお店です。店主が釣りに通う四方の浜辺にはもともとゴミが多かったそう。そこで仲間を集めて清掃を行ううちに、海岸をきれいにし、海とともに食事が楽しめる店を開くという夢ができました。そして2020年に、週に1回程度営業するお店をオープン。地元の人だけではなく遠方からも固定客が訪れます。

人気メニューは「グリーンカレー & 魯肉飯(ルーローハン)あいがけ」(1100円)。グリーンカレーはピリッとした辛さに濃厚なココナッツミルクのまろやかさが加わったクセになる味。魯肉飯は柔らかく煮込んだ豚肉が口に入れた瞬間にほろりと崩れる、ご飯と相性抜群の一品。料理には、ここでしか得られない味や体験を提供したいという店主の思いが込められています。潮風を感じながら食事を楽しんでくださいね。



じっくりと煮込まれ、味が染み込んだ鶏肉がたまらない参鶏湯(サムゲタン)550円。 テイクアウトメニューも充実



instagram



SHOP DATA

さんかく

