

WELCOME TO

LIVIC ROOM

リビックルームへようこそ

いわし雲ハイキング号

volume
20+ 5

街はにぎやか!リビックルームもボリュームUP!

暮らしにサプリ
保存上手は、知恵を使った毎日のエコ!
あなたもマナー美人
知つて安心、お呼ばれマナーブック その3
リビックのびっくり!
劇的簡単!コンロで炊こう、美味しいご飯
リビックBlog:ちょっといい話
ほのほの散歩道／お弁当の井筒屋
米原駅と歩み続ける老舗駅弁店
リビック・ぶれす 「リビックの日」開催
リビックファミリーからのメッセージ

リビックカー君が輪島の朝市に行ってきました。通りには新鮮な魚や野菜、輪島塗のお箸のお店が立ち並び、「買うてくだ~」のかけ声がとってもにぎやかです。気さくな方が多く、皆さんにリビックカー君を可愛いがっていただきました。また訪れたい町ですね。そうそう、写真のお煎餅屋さんは、リビックの大切なお客様。LPガスで美味しく焼き上がっていますよ。



暮らしにサプリ



あとひと工夫で、食材をムダなく、長持ちさせる!

保存上手は、知恵を使った毎日のエコ!

食品のやりくりは家計を助けるだけじゃなく、エネルギーと食材を大切にした身近なエコ。適した保存や「使い切る」ワザでムダを省いていきましょう。

◎基本をおさえたフリーボン

1. 急速冷凍で鮮度を保つ

風味の劣化を少なくし、省エネ効果も。アルミ箔で包んだり、金属トレイにのせると速く凍ります。

2. 密閉容器や冷凍袋で空気を遮断

空気を通すと味落ちの原因に。

3. 必要分を小分けする

凍りやすく、解凍も速く、省エネ効果も。



なっとう～
冷凍保存の消費目安は、1ヶ月以内
冷凍するとずっと長持ちすると思っていませんか? 食材によって異なりますが、消費の目安は、だいたい1ヶ月以内。

コラム



◎冷凍しないで鮮度をキープ

1. ラップやキッチンペーパーでくるむ

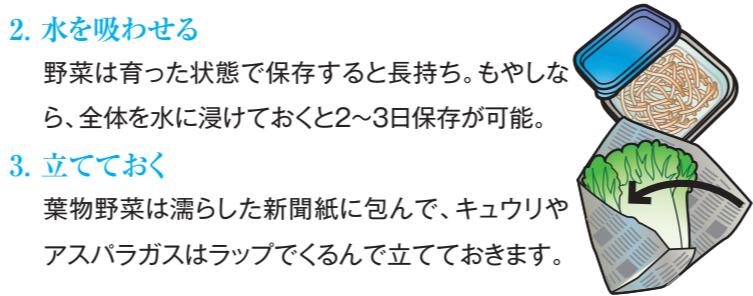
使いかけの野菜は、ラップでぴっちり包みます。サラダなどに使う野菜は、湿らせたキッチンペーパーにくるむようにしてから密閉容器へ。取り出してすぐ使え、シャキシャキ感も保てます。

2. 水を吸わせる

野菜は育った状態で保存すると長持ち。もやしながら、全体を水に浸けておくと2~3日保存が可能。

3. 立てておく

葉物野菜は濡らした新聞紙に包んで、キュウリやアスパラガスはラップでくるんで立てておきます。



◎根菜類は、葉と根を分け、乾燥と冷やしすぎに注意

にんじん…新聞紙にくるみ、ポリ袋に入れ、野菜室に立てて保存します。水がつくと腐りやすいので注意。
カボチャ…タネとワタを取り、ラップにくるんで野菜室へ。

◎余った素材でもうひと仕事

飲み残しのビール

ぬか床へ入れるとなじみやすくなります。アルコールが汚れを分解するので、ガス台やシンクの拭き掃除にも。

刺身の残り

醤油漬けや塩漬けにして、翌日照り焼きや天ぷらなどに。

ジャガイモの皮

素揚げして、天ぷら油の汚れとりに。



あなたもマナー美人

知ってて安心、お呼ばれマナーブック

その3: おいとまるまで

お茶をすすめられたら、お礼を言って、温かいうちにいただきます。遠慮して冷めた頃に飲むのは、かえって失礼です。日本茶のときは、左手で湯飲みの底を持ち、右手を添えます。コーヒーと紅茶のときは、右手でカップを持ちます。お菓子は、左側から一口ずつ切っていただきます。できるだけ残さないようにするのが礼儀です。あまり長居をしないよう、会話が一段落したり、お茶の入れ替えなどを見計らって、いとまを切り出しましょう。帰りの挨拶は、客間だけでなく玄関でも行き、また門を出たところで振り返り、お見送りがあれば軽く一礼して立ち去りましょう。



リビックのびっくり!

ガスの炎だからできる得意技 劇的簡単! コンロで炊こう、美味しいご飯!!

ご飯がおいしい季節ですね。新米やブランド米もいいですが、本当に上手に炊いていますか? 最近は高価な電気炊飯器も人気ですが、どこのご家庭でもびっくりするほど簡単にできる、美味しい「コンロ炊飯」に挑戦してみませんか?



炊き方

- ①米を洗い、浸水させた後、鍋に入れる。中火~強火にかけ、約10~15分。
- ②沸騰したら弱火で約10~15分。火を止める直前に強火で約20秒。
- ③蓋をとらず、約10~15分蒸らした後、しゃり切り。

※使うお鍋によって火加減や時間を調節して下さい。
なるべく厚手のお鍋や土鍋などを使うと、よりおいしく炊けますよ!

富山のお米と立山の名水
プレゼントすっしゃキャンペーン

実施中

2008年12月20日までの期間中、右記紹介のガラストップコンロ「デリシア」やガス炊飯器など、対象商品をお買い上げの方に、抽選で富山のお米や立山の名水をはじめとするプレゼントをご用意。詳しくは担当までお問合せくださいか、ホームページをご覧下さい。

コンロ炊飯、ここがスゴイ!

◎何といつても美味しい!

炎の強火で包み込んで炊き上げるから、つやつやで、ふつくらした甘みのあるご飯に。

◎知ってる? 早く炊ける!

炊飯器と変わらないくらいか、むしろ早い!

◎これは便利! 少量からOK!

ご飯が少し足りないときに、お鍋の大きさや火加減に注意すれば、1合からでもOK!

土鍋で極上ご飯が、自動で炊けるコンロ登場!

専用土鍋を使えば、スイッチひとつで、火加減、時間のすべてを調節してくれるガスコンロが登場しました。かまと炊きのような極上ご飯が簡単に炊き上がりますよ。



リンナイ DELICIA(デリシア)と専用土鍋「かまとさん自動炊き」

コンロ炊飯は、簡単で、おいしく炊けるから…



①今までわが家の朝ご飯は、ずっとパンだったの。



③おいしく炊けるから、みんな健康で、元気いっぱいになったの!

④問題なのは、ママの食欲がグーンと増えてしまったことだわ。

リビックBlog：ちょっといい話

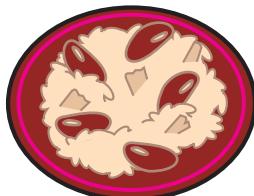
★下記以外のお話はホームページで紹介させていただいております。→ www.livic.co.jp

前号で募集した「思い出の味にまつわるちょっといい話」に、たくさんのおハガキをいただき、ありがとうございます。今回は、その中から是非ご紹介したい話を4つ選ばせていただきました。全部を掲載することができなくて心苦しいのですが、少しホロリとするいい話です。ホームページには他の話も掲載しておりますので、あわせてご覧ください。

私の腕前? それとも味噌の力?

夫に、私が作った味噌汁が実家の味と同じだと言われ嬉しかった!! けれど、後で同じ味噌屋さんの味噌を使っていたことが分かり、自分の力ではなく、味噌の力だったことに少しショックでした。

新潟県 O様



見てびっくり、食べて納得! しょう油赤飯!!

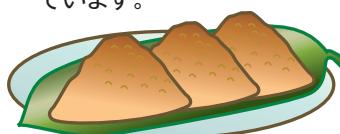
結婚して初めて食べた「しょう油赤飯」、これって何? 赤飯とは赤いものでしょ! でも長岡では醤油で炊きあげたものが赤飯なのです。嫁ぎ先の母が作ってくれたものは、インゲンと干貝柱が入っていて、とてもおいしかったです。それから30年、私もこの味を受け継いでいます。

新潟県 Y様

じっくり煮込んで ジューシーな三角おいなり!

母は何か行事があると、いつも大きな三角のおいなりさんを作ってくれました。今思うと、すごく味がしみて、一口ほおばると煮汁が出るくらいです。じっくり煮込んでくれたんですね。その母も今は89才。目は不自由ですが健在です。もちろん私は、きっちりとその味を受け継いでいます。

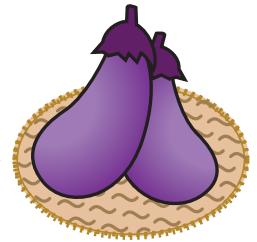
滋賀県 S様



もう一度食べたい! 母のナスの味噌炒め!!

私の思い出の味は、ナスの味噌炒めです。昔は稻刈りになると、一日中家を留守にするので、たくさんのおにぎりを持って行き、田んぼで食べたものです。川で冷やしたスイカを鎌で割って食べたり、暗くなつて父に肩車されて家に帰ると、母がさとナスの味噌炒めを作ってくれました。今私が同じように作っても、母の味にはなりません。幼い頃、父と母に甘え、しあわせな暮らしの中で食べた母のナスの味噌炒めは、母が亡くなった今、二度と食べられませんが、一生忘れられない味です。あ~、食べたいよ~。

富山県 Y様



「ちょっといい話」 エピソード大募集! 次号のテーマは「卒業」

そろそろお馴染みとなってきた「ちょっといい話」、次号のテーマは「卒業」です。忘れない卒業式や○○からの卒業など、皆さんのエピソードをお待ちしています。本誌に掲載の方には「ちょっといいもの」をプレゼントします。右のアンケートハガキに記入してお送りください。



*注意ですので、お気軽にお書きください。採用の場合は都道府県名とお名前のイニシャルのみ掲載させていただきます。

「卒業にまつわるちょっといい話」のエピソードを募集中です!

フリガナ			
お名前			
ご住所			
電話番号			
- - - - -			
見 本			
このハガキを印刷してご使用することはできません。			

差出有効期限
平成21年1月
20日まで

1233

料金受取人払郵便
富山支店承認

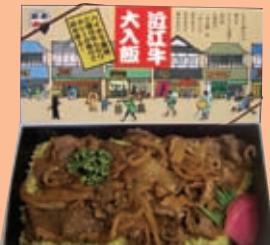
富山市総曲輪三丁目1番7号

株式会社リビック
リビックルーム編集室 行

9 3 0 8 7 9 0



湖北のおはなし 1,100円



近江牛大入飯 1,000円

創業は安政元年、駅弁は明治22年の東海道線開通と同時に始めたという井筒屋さん。老舗ならではのこだわりで、全国の駅弁ファンに絶賛されています。中でも「湖北のおはなし」は、唐草模様の風呂敷に包まれた郷土料理中心のお弁当で、旅情もたっぷり。「ご縁がありますように」とサイコロの「5」の目を上にして、中にお口直しの餡を入れてあるなど、気の利いた心配りは感動ものです。



宮川社長

リビックのお客様としてお世話になっている宮川社長は、いつもにこやかで細やかな対応が印象的ながら、言葉の端々には駅弁への思いがあふれています。「だから次々と人気弁当を生み出せるんだ」と納得できます。そんな宮川社長に「冷めてもおいしいご飯を食べていただくためにはガス釜が一番、またスピーディな調理にはやっぱりガスの強い炎で」というありがたい一言もいただいています。リビックのガスが、大人気の駅弁のお役に立っていると思うとうれしいですね。井筒屋さんは「駅弁フェア」への出店も多いので、皆さんの近くでもゲットできるかも…。(リビック長浜尾野寺のレポートです♪)

リビックルームがもっとお客様に近づくために 秋のアンケートにご協力ください



いつもリビックルームを読んでくださり、ありがとうございます! これまでのプレゼント企画、「ちょっといい話」、またアンケートでは多くの

お返事や貴重なご意見をお寄せいただき、大変感激しています。
今回は本誌に関してのご意見お聞かせください。本誌はお客様のお役に立てる情報を伝えするだけでなく、お客様のご意見を取り入れながら、一緒につくりあげていくコミュニケーション誌を目指します。リビックに対するご意見や本誌へのアドバイスなどございましたら、是非、お寄せ下さい。下の専用ハガキを切り取り、アンケートに答えてご応募いただくと、**抽選で1名様に、「信楽焼 かまど名人(3合炊き)」をプレゼント**いたします!

切り取り

アンケートのお願い

いつもお読みいただき、ありがとうございます。
ご面倒ですが、お客様のご意見ご感想をお聞かせください。
あてはまるものに○をお付けください。

①本誌(3ヶ月に1回発行)を読んだことはありますか?

a.毎回読む b.たまに読む c.初めて読んだ

②今号で一番興味があった記事は何ですか?

- a.保存上手は、知恵を使った毎日のエコ! b.あなたもマナー美人
- c.劇的簡単!コソロで炊こう、美味しいご飯 d.ちょっといい話
- e.米原駅と歩み続ける老舗駅弁店
- f.「リビックの日」開催 g.リビックファミリーからのメッセージ
- ③本誌で取上げたら良いと思う内容はありますか? (複数回答可)
- a.暮らしの知恵・節約方法 b.環境に関すること
- c.健康に関すること d.最新ガス機器情報 e.リフォーム情報
- f.その他()

上記の中で、具体的な内容があればお書きください。

④暮らしに役立つ様々な情報を発信する弊社ホームページをご覧になつたことはありますか?(http://www.livic.co.jp)

a.見たことがあります b.知っているが見たことない c.知らない

⑤その他、本誌又は弊社へのご意見・ご要望などあれば何でもお書き下さい。

●応募方法

①アンケートに答えて添付ハガキで応募

下記のハガキにアンケートの答えと必要事項をご記入の上、ポストに投函してください。
切手は不要です。

②インターネットで応募

リビック・ホームページの応募専用フォームからご応募ください。「リビックグループ」で検索するか、またはwww.livic.co.jpを入力してください。

応募締切り:2009年1月20日

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は、賞品の発送以外では一切使用致しません。

※抽選当選・応募締切り後、厳選な抽選の上、当選者を決定し、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

プレゼントはこちら!



**信楽焼
かまど名人
3合炊き**

1名様

かまどで炊いたようなご飯
が火加減なしで炊ける!杓文
字、キッチンタイマー付。

※ガスコンロの「自動炊飯機能」には対応しておりませんが、中火で火加減せずにおいしいご飯が炊き上がります。

お弁当の井筒屋

米原市下多良2-1 TEL:0749-52-0006

<http://www.izutsuya.cc>

リビック・ふれす

家族揃って楽しめるリフォーム相談会、「リビックの日」を皆様のお近くで開催します!



家族のしあわせは、健康な住まいから…。
だからリビックは、今だけでなく、ずっとずっと健康で、
子供たちがすくすくと育ち、
家族の文化が伝わる住まいづくりを心掛けています。

たのしいよ♪

リフォーム相談会 リビックの日とは?

**家族で楽しい
お楽しみ企画がいっぱい!**
住まいの「困った」を見つけて、解決!
**イマドキの住まい情報を
まるごとゲット!**

長年お客様にガスをお届けし、お客様の住まいを見てきたリビックだからこそ、できることがあります。「リフォームってどこに頼めばいいの?」とお悩みの方、是非お話をお聞かせください。

詳しい内容は、担当者まで
お気軽にお問合せください。
ホームページでも案内しています!



[富山]
●リビック富山 富山営業所・入善営業所
開催日:11月16日(日)
会場:タカラスタンダード富山ショールーム
●リビック富山 高岡営業所
開催日:11月16日(日)
会場:タカラスタンダード高岡ショールーム

[石川]
●リビック金沢 金沢営業所・小松営業所
開催日:11月30日(日)
会場:タカラスタンダード
金沢ショールーム
●リビック能登
開催日:11月2日(日)
会場:タカラスタンダード七尾ショールーム

[福井]
●リビック福井
開催日:11月1日(土)・2日(日)
会場:タカラスタンダード福井
ショールーム

[滋賀]
●リビック長浜
開催日:11月8日(土)・9日(日)
会場:富岡自動車

リフォーム相談会 各地で開催

入場無料

[長野]
●リビック長野
開催日:10月25日(土)
会場:タカラスタンダード
長野ショールーム

[神奈川]
●カントーガス
開催日:11月8日(土)
会場:ノーリツ厚木ショールーム

●リビック相模原 相模原営業所
開催日:11月9日(日)
会場:タカラスタンダード相模原ショールーム
●リビック相模原 横浜営業所
開催日:11月30日(日)
会場:タカラスタンダード厚木ショールーム

[群馬・埼玉・東京・茨城]
●リビック関東
開催日:11月30日(日)
会場:タカラスタンダード
熊谷ショールーム

[千葉]
●リビック千葉
開催日:11月1日(土)
会場:クリナップ千葉ショールーム

リビックファミリーからのメッセージ

受話器の向こうからお世話になっている私たちです。いつもお客様に「ありがとうございます」と言っていただけるよう、丁寧に対応させていただきます。

☆キャンプ大好き、リビック金沢の中嶋です。
キャンプの醍醐味は、まず燻製づくり。意外と簡単にスモークできて、とっても美味しいんです。それから朝起きて、おいしい空気の中で飲むコーヒーは、最高の味です♥



☆旅行が好きなリビック長浜の土田です。
旅行と言つても、遠くではなく、近場ですね。とにかく色々なところへ出かけたいです。
こんな私ですが、仕事では、親しみやすく、丁寧な電話応対を心掛けています。



☆「青ちゃん」こと、リビック相模原の青山です。入社したてで、まだまだ「蒼い」私ですが、もう少し「赤く」なれるようにがんばります。休日は、カラオケ、お菓子作り、岩盤浴、ラーメン店巡り、人間観察などいろいろやってま～す!



つぶやきメモ 編集後記

美味しいが
いちばん!



最近我が家では“炊飯”がブーム。使っていた炊飯器が壊れた際、ガスコンロでご飯を炊いてみました。母もコンロでは炊いたことがないらしく、二人でまるで実験のようにワクワクしながら待つこと20分。ふっくらでつやつやのご飯が「うん美味しい!」。何よりお鍋の蓋を開ける瞬間のドキドキ感がたまりません。何度か炊いてみて「これだっ!」というベストの水加減や火加減を探すのも楽しいですよ。皆さんもぜひ試してみてください!