

# WELCOME TO LIVIC ROOM

リビックルームへようこそ



お  
日  
様  
る  
ん  
る  
ん  
合  
唱  
号



素敵な夏になつたらいいな。

暮らしにサブリ

おうちでできる食中毒対策!!

あなたもマナー美人

茶道で大人のマナーを学ぶ その2

リビックのびっくり!

ガスを燃やさず、電気とお湯をつくる!

燃料電池「エネファーム」

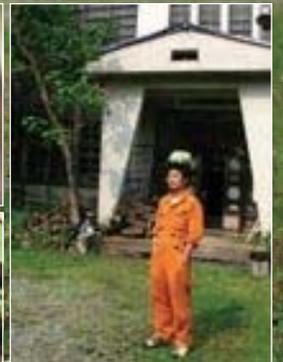
リビックBlog:わが家のカレー自慢

ほのほの散歩道/陶芸家古川 歩さん

廃校をアトリエに作品づくり

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



「ここでは富山県八尾町にある廃校ですが、今は陶芸家の古川歩さんのアトリエになっています。校内には当時の黒板やバスケットゴールなどが残っていて、とてもノスタルジックな雰囲気です。「ほのほの散歩道」でも紹介していますよ。」

暮らしにサブリ

# この季節に知っておきたい! おうちでできる食中毒対策!!

食品を扱うキッチン、食中毒の原因がたくさん潜んでいるところ。注意はしているけれど、間違っていないか心配だなあ、という人はいませんか? 正しい知識で、食中毒を撃退しましょう。



## 夏場のカンピロバクター食中毒に注意

最近増加しているのが、夏のカンピロバクター食中毒。牛、鶏、豚などの腸管内には、カンピロバクター菌がいるので、バーベキューでは中までしっかり火を通しましょう。生肉をつかんだ箸で他の食事をすると菌が体に入るおそれがあるので、注意してね。



食中毒  
予防の  
3原則

1. 付けない
2. 増やさない
3. 除菌する



食中毒は、「菌が付く」、「菌が増える」、「殺菌不足」、から発生します。次の予防方法できちんと予防しましょう。ただし腹痛、下痢、発熱など体に異常がある時は、医師の診察を受けましょう。

### 菌を付けないためには

#### 洗う

手洗いはこまめにしっかりと。調理する野菜や魚介類を丁寧に洗う。



#### 包む

食品同士で菌が移らないよう包んで保存する。

### 冷蔵庫の過信は禁物! 定期的に掃除して、菌とバイバイ!

忘れがちなのは、温度の低い冷蔵庫内でも、菌が生きているということ。常温に出すと、菌が活発になります。冷蔵庫内もしっかり掃除して除菌しましょう。

### 菌を増やさないためには

#### 温度管理

冷蔵・冷凍食品は、すぐに冷蔵庫・冷凍庫へ。冷蔵庫は詰めすぎに注意。



#### 迅速

調理済みの食品は、できるだけ早く食べる。必要以上に買いためしない。



### 除菌するには

#### 加熱

肉や魚類は中心まで十分に火を通す。



#### 消毒

調理器具を定期的に熱湯や漂白剤で消毒する。キッチン周りはずっと清潔に。

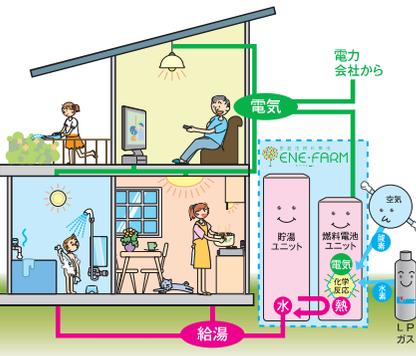
- 棚 …… 重曹で汚れを落とし、ビネガー水を含ませた布で拭いて仕上げる。
- パッキン …… 重曹ペーストで汚れをこすり落とす。パッキンの溝を開きながらビネガー水をスプレーし、拭き取る。
- 製氷皿 …… 石けんと熱いお湯で洗った後、ビネガー水を注ぎ、1時間ほどしたら熱いお湯でゆすぐ。

# リピックのびゅくり! ガスを燃やさず、電気とお湯をつくる! 今話題のわが家の小さな発電所、燃料電池「エネファーム」



## 燃料電池「エネファーム」って何?

燃料電池は、「電池」といっても、乾電池やバッテリーのようなものではなく、「発電機」の仲間です。「わが家に小さな発電所ができる」と考えてください。しかも「エネファーム」は、電気だけでなく、お湯もつくるエネルギーの農場(ファーム)なのです。



## LPガスから取り出した「水素」と空気中の「酸素」で電気とお湯をつくる。

「エネファーム」では、水の電気分解を応用して、化学反応で電気と熱をつくり出します。**ガス**を燃やさずに電気とお湯をつくるので、空気を汚さず、とってもクリーン。また家庭で発電するので、送電ロスなどのムダが少なく、効率がとっても良く、CO<sub>2</sub>の排出量を抑えることもできます。

### 「水の電気分解」がキーワード!

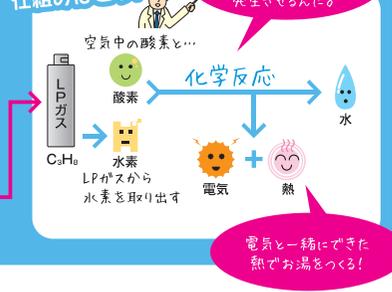
中学生の頃、実験で習った人多いはず。水に電気を通すと「水素」と「酸素」に分解する原理だよ。



エネファームは「水の電気分解」の逆の発想!



### エネファームの仕組みはこう!



「ガスを燃やさず」「化学反応」で電気と熱を発生させるんだ。

電気と一緒にできた熱でお湯をつくる!

## 「がまん」するエコから「つくる」エコへ。

豊かで、便利な生活に慣れてしまっている私たち。だから、いろんな「がまん」をして、エネルギーを節約したり、CO<sub>2</sub>を減らしていくのは、結構つらいことです。今こそ、エネルギーのムダを見直し、賢く使う生活を考えてみませんか? 意識をしないででもエコになる、それがエネファームとの生活です。

### こんな方にはエネファームがおすすめ!

- エコに興味がある
- 環境に貢献したいが生活スタイルは崩したくない
- マイホーム発電に興味がある
- 最新の技術を体感したい
- 電気を月400kWh以上使う
- ガスを月20m<sup>3</sup>以上使う
- 灯油を月500L以上使う

あなたもマナー美人

## 茶道で大人のマナーを学ぶ



お話を伺ったのは武者小路千家 島7キチ先生

### その2: 一期一会と感謝の気持ち

「一期一会」とは茶道に由来することわざであるということはご存知ですか? 今回は「一期一会」についてお話を伺いました。「同じ出会いは2つとなく、一生に一度きりのものです。だからこのひとときを大切に、最善を尽くしようという思いを込めています。」奥深い言葉ですね。お茶の席では互いに細部にまで気を配り、感謝の心を表します。おもてなしにはこの言葉が深く関わっていたのですね。



「また、思いやりを持って臨むことが大切です。周囲の人のことを考えて、今なすべきことを自然に出来るようになっていいですね。」始めは緊張しながら挑んだインタビューでしたが、優しく話してくださる先生のおかげで、この時間がとても心地よいものになりました。一期一会のおもてなしは、私たちリピックのサービスにもとても大切なことだと思いました。(次号は、季節についてです。)



## エネファームで、お小遣い値上げ?

1. 念願のマイホームが完成ね! 「エコ」と言いつつ超節約が実現した。エネファームで完成ね!

2. エネファームを使つたら光熱費が抑えられる。エコ住宅なんだ。でもローンで買ったばかりなのに、お小遣いが増えるの? ママは嬉しい物だっけ!

3. 家で発電しながらお湯もつくるんだ! ガス代・電気代もがわり安くね。ガスも燃やさないから? だよね。お小遣いが増えるの? ママは嬉しい物だっけ!

4. パパの節約は続くんだね。ママは嬉しい物だっけ! エネファームで完成ね!

★エネファームは、「エネルギー」と「ファーム=農場」の造語です。水と大地で農作物をつくるように、水素と酸素から電気と熱をつくる。自分のエネルギーは自分でつくるといふこれからのエネルギーの考え方を、ファームという世界観で表現したものです。

# リピックBlog : わが家のカレー自慢

★下記以外のカレー自慢はホームページで紹介させていただいております。

「わが家のカレー自慢」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。全部を掲載することができなくて心苦しいのですが、4つのレシピを選び、スタッフで作ってみました。ホームページにはその他のレシピも掲載してありますので、あわせてご覧ください。



## 滋賀県長浜市 Tさまからご紹介 隠し味満載! 元気が出るカレー



 見た目は普通のカレーなのですが、たくさんの隠し味が効いています! 初日から、味が染みた“2日目カレー”が味わえる、そんなカレーでした。

## 東京都町田市 Sさまからご紹介 特製ゴマだれのサラダカレー



 お客様に教えていただいたゴマだれは、本当に美味! カレーだけでなく、色んなものに使えるそうです。今回はゴマだれを隠し味に、ヘルシーなサラッ気分のカレーを作ってみました!

## 富山県富山市 Kさまからご紹介 本格! カレー粉から作るカレー



 カレー粉から作る本格カレーが意外と簡単に作る事ができました。隠し味の赤味噌がコクと甘味を引出し、本格的な味に仕上げてください。そして仕上げにかける青ねぎがとつ

カレーのレシピはホームページでご紹介!

Web!GO!

リピックグループ 🔍 検索してね!

▶ お客様ひろば ▶ 情報誌!リピックルーム



てもおいしかったです。はまりそう…。

## 埼玉県深谷市 Yさまからご紹介 いち押し! トロトロかぼちゃカレー

夏野菜のかぼちゃとオクラがたっぷりのカレーです。かぼちゃのマイルドな甘味とオクラのとろみ何が何とも美味しくって、リピックの女子スタッフにも大人気! 気になるレシピを大公開です。



材料 ●5皿分	
ひき肉	200g
かぼちゃ	1/4個
オクラ	8本
玉ねぎ・みじん切り	大1個
ニンニク・みじん切り	1片
水	500ml
カレールー	5皿分

作り方

- ① かぼちゃは種を除いて2cm角に切る。柔らかくなり、崩れない程度まで湯がく。
- ② 塩少々(分量外)を入れた熱湯でオクラをさっと湯がき、輪切りにする。
- ③ サラダ油(分量外)を引いた鍋に、ニンニクのみじん切りを入れ、香りが立ったら、玉ねぎのみじん切りを入れ、透明になるまで炒める。
- ④ ③へひき肉を加え、炒め合わせる。
- ⑤ 水500mlを加える。
- ⑥ 沸騰したら一旦火を止め、カレールーを入れて溶かす。再度火をつけてかぼちゃを入れ、カレーになじむ程度に弱火で煮込む。仕上げにオクラを入れ、とろみが出たら完成!

## リピックBlog 投稿募集

### 「わが家の鍋自慢」

寄せ鍋、水炊き、  
湯豆腐、すき焼き、  
豆乳鍋、キムチ鍋



ハガキにご記入願います。

本誌掲載の方には、「ちょっといいもの」プレゼント!

貴重なご意見ありがとうございました。お客様からいただいた大切なご意見は、今後の情報発信に役立てさせていただきます。

LINE



- アンケートのお願い あてはまるものに✓をお付けください。
- ①リピックのびくりを読んで「エネアーム」について分かりましたか?  
 分かる  何となく分かる  分からない
- ②「エネアーム」について興味はありますか?  
 興味がある  どちらでもない  興味がない
- ③「エネアーム」に対して、当ではまるイメージをお聞かせ下さい。(複数回答可)
- 環境に良い  家計に優しい  高価な商品  最新機器  
 使ってみた  今後普及しそうだと思ふ  その他

### 「わが家の鍋自慢」記入欄

夏真っ盛りですが、冬を先取り(?)で「わが家の鍋自慢」を教えてください。わが家のこだわりの鍋、アレンジ鍋、わが家の節約鍋、これってウチだけ?の食材などなど、大募集です!! ※任意ですので、お気軽にお書きください。

》ほのぼの散歩道



上/大きなガス釜

## 廃校をアトリエに作品づくり

陶芸家 古川 歩あゆみさん  
富山県富山市八尾



富山県八尾町の山奥に廃校となった旧桐谷小学校があります。この校舎をアトリエとしておられるのが陶芸家の古川歩さんです。リビック富山とは14年来、ガスでのお付合いをさせていただいています。場所がら冬は雪深く、バルク供給になる前はポンペを運ぶのにも苦労しましたが、歩さんの作品づくりに欠かせないと思うと元気が沸いてきました。学校だった頃の面影を所々に残す歩さんのアトリエは元々は職員室。その隣、元給食室には大きなガス窯と電気窯が並んでいます。窯は作品の風合いや色を作る上で、重要な役割を持っています。作品は形が出来上がると、約750度で12時間の素焼き、その後釉薬で色づけされ、本焼きでは約1,250度で27時間かけて焼かれていきます。ガス窯と電気窯は使い分けて



左/今は亡き、画家でお父様のアトリエも隣の元体育館にある。



上/アトリエの外は新鮮な緑

おられるそうですが、やはり電気と炎で焼かれたものでは、出来上がりが全く違うそうです。ガス窯は、炎の色、勢いを感じて操り、窯の温度を管理しなければいけません。感覚が必要な作業ですが“遊び”が出来、それだけ作品の幅も広がるそうです。

歩さんの作品はまるで炎のように、どれも力強く温かく、形や色が生き生きとしています。かつての教室に並ぶ作品たちは、夜な夜な歩き出しそうな、そんな雰囲気を持っていました。



略歴/1969年富山県高岡市生まれ  
大学卒業後は東京で建築デザイナーとして活躍 1994年愛知・岐阜で制作活動  
1996年現在の場所で制作を始める 全国各地で個展を中心に作品を発表する

喜ばしクククク  
クツツが当たる!  
プレゼント  
クイズ



家庭用燃料電池エネファームの記事はいかがでしたか?興味を持っていただけたでしょうか? さてここで問題です。

問題

## エ〇ファーム

上の〇の中に入る文字は何でしょうか?  
正解の方から抽選で1名様に「古川歩さんの織部の湯呑み(ペア)」を、100名様に「ミニクッキングブック」をプレゼント致します。ご応募お待ちしております。

●応募方法

①添付ハガキで応募

下記のハガキにクイズの答え、よろしければ「わが家の鍋自慢」について、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ホームページから応募

リビック・ホームページの応募専用フォームからもご応募できます。

※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。

WebへGO! リビックグループ Q 検索してね!  
▶お客様ひろば▶情報誌リビックルーム

応募締切り:2009年9月10日

切り取り

郵便はがき  
9 3 0 8 7 9 0

富山市総曲輪三丁目1番7号

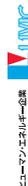
株式会社リビック  
リビックルーム編集室 行

フリガナ	年齢	〒
お名前	都	道
	府	県
ご住所		
電話番号		

見本  
このハガキを印刷して郵送することはできません。

クイズの答え  
○の中に当てはまる文字を書き込んでください。

エ〇ファーム



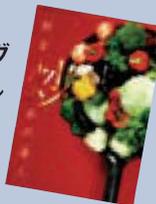
クイズの  
プレゼントはこちら!



古川 歩さんの  
織部の湯呑み(ペア)

☆ほのぼの散歩道でご紹介した古川 歩さんの作品。グリーンが印象的な、手になじむ湯呑みですよ。

☆ミニクッキングブックを活用して、料理の幅を広げましょう。



リビック・ぶれす

# 夏の「リビックの日」、開催決定! スタッフ一同、趣向を凝らしてお待ちしています。

## リビック富山

富山営業所・入善営業所  
開催日/7月18日④ 10時~17時  
会場/タカラスタндарт富山ショールーム  
高岡営業所  
開催日/7月26日④ 10時~17時  
会場/クリナップ高岡ショールーム

## リビック金沢

金沢営業所・小松営業所  
今回は11月を予定しています。  
ご期待ください。

## リビック能登

開催日/7月12日④ 10時~17時  
会場/タカラスタндарт能登ショールーム

## リビック福井

開催日/7月5日④ 10時~16時  
会場/タカラスタндарт福井ショールーム

## リビック長浜

8月開催予定にむけて準備中です!

## リビック長野

今回は11月を予定しています!  
お楽しみに!

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

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まるごとゲット!



## リビック新潟

長岡営業所  
開催日/7月26日④ 10時~16時  
会場/タカラスタндарт長岡ショールーム  
新潟営業所  
今回は11月を予定しています。  
お楽しみに。

上越営業所  
開催日/7月26日④ 10時~17時  
会場/タカラスタндарт上越ショールーム

## リビック関東

7月末~8月上旬開催予定に向けて  
準備中です!

## リビック千葉

開催日/8月8日④ 10時~17時  
会場/タカラスタндарт千葉中央ショールーム

## リビック相模原

相模原営業所・横浜営業所  
開催日/8月8日④ 10時~16時  
会場/タカラスタндарт相模原ショールーム

## カントーガス

開催日/8月9日④ 10時~17時  
会場/クリナップ厚木ショールーム

WebへGO!

リビックグループ 🔍 検索してね!  
▶ お客様ひろば ▶ 情報誌リビックルーム

現在準備中の「リビックの日」に関しましては、チラシや  
ホームページにてご案内します。

※迅速な配布を心掛けておりますが、本誌がお手元に届く前に、お近くの「リビックの日」が終了して  
いる場合がございます。何卒ご容赦くださるようお願い申し上げます。詳しい内容は、担当者までお気軽  
にお問合せください。

## リビックファミリーからのメッセージ

テーマ：僕らは5月に異動のフレッシュマン、新しく見つけた「私のおすすめ」は?

☆リビック富山高岡営業所に赴任してき  
ました。富山県高岡市といえば大仏様ですね!  
新任地で戸惑うことが多いですが、あの微笑  
みに毎日癒されています。

ここ高岡で誠心誠意がんばりますので宜しく  
お願い致します!



リビック富山 高岡営業所  
西田茂忠  
(にしだ しげただ)

☆富山県富山市赤田、蛭川、大沢野、月岡町、  
大山町の皆さまお久しぶりです。この度福井  
県に転勤しました。ここでの気に入りの場  
所は福井県大野市の商店街です。昔ながら  
の雰囲気と人々の優しさにすごく癒されま  
す。街灯が付く夕方が僕のオススメです。



北日本物産 福井支店  
片山浩臣  
(かたやま ひろあき)

☆リビック富山からリビック長浜に赴任  
してきました。なんといっても日本一の湖  
「琵琶湖」には感動しました。いつか一  
周してみたいなと思っているのですが、約  
250kmもあるので、5時間程かかるらし  
いですね…(´□`;)!!



リビック長浜  
村上豊  
(むらかみ ゆたか)

☆富山から埼玉に赴任して2ヶ月。自分ではも  
う“都会人”のつもり!?ですが、まだ富山弁丸  
出しのようです…。週末は越谷レイクタウンや  
IKEAへ…しかし人の波に圧倒され即退散! ま  
だまだ都会の生活には慣れませんが、これから  
お気に入りの場所を見つけたいと思います。



リビック関東 吉川  
市田靖義  
(いちだ やすよし)

## つぶやきメモ 編集後記

前回、お客様からたくさんのカレーレシピをいただき、その中から4つのカレーを女性  
社員で作りました。カレーといえば定番の材料でしか作ったことがなかったのですが、  
皆さん色々なカレーを楽しんでらっしゃるのですね! カレーってすごく奥深いって思  
いました。これからリビック独自のレシピも、ホームページでどんどん紹介していこうと思  
います。リクエストなどありましたら、お気軽にお寄せください。



ホームページもぜひご覧ください!

ヒューマン・エネルギー企業



株式会社リビック 〒930-0083 富山市総曲輪三丁目1番7号 ☎076-424-1721  
URL <http://www.livic.co.jp> E-mail [info@livic.co.jp](mailto:info@livic.co.jp)



リビックルームは、環境に配慮して、大豆油インキを使用し、印刷時に有害な廃液が出ない「水なし方式」で  
印刷しています。

2009.06