

WELCOME TO

LIVIC ROOM

リビックホームページ www.livic.co.jp



この国への表紙は
リビック新潟
長岡営業所からお届けします!

パワースポット
弥彦神社で
運気をアップ!

新潟県弥彦村にある弥彦神社は、古来から広く信仰を集め、地元では「おやひこさま」と親しまれてきました。最近のパワースポットブームで人気の場所。天照大神の曾孫である「あめのかごやまのみこと」が祀られ、境内には、神秘的なスポットがいっぱい。弥彦神社の一の鳥居をくぐると、神様が通る「玉の橋」、持ち上がりれば願い事が叶うという「火の玉石」があります。ちなみに、力には自信がある営業マンでも持ち上げられませんでした。良縁はもう少し先ということでしょうか(^ ^;) 何はともあれ、とても神聖な気持ちになれる場所で、気持ちをリセットしたいときにはお勧めですよ。

暮らしにサプリ

夏になると野外でのイベントも増え、外出する機会も増えますね。ギンギラ太陽の下で、思い切り楽しみたいところですが、ケガや体調不良などの健康トラブルで、楽しみが台無しということも…そんなことにならないよう、ちょっとした工夫や対処法を覚えておきましょう。

熱中症

熱中症は、熱射病、熱失神、熱けいれん、熱疲労の総称で、めまい、失神、吐き気などさまざまな症状を引き起します。ここでは普段からの注意ポイントを紹介します。➡

対策



運動前に水分を補給
定期的に水分を補給
おすすめは塩分0.1~0.2%のスポーツドリンク

- 屋外スポーツでは15~20分ごとに休憩。
- 体調の悪い日は日中の外出や運動を控える。

冷房病

外気より涼しい室内に長時間いると起こるものです。身体の冷え、だるさ、しびれ、むくみ、頭痛、腹痛、食欲不振など様々な症状が現れます。➡

対策



- 軽い運動や入浴などで、汗をかく習慣をつける。
- 規則正しい生活をする。
- クーラーに頼らない。
- 冷たいものばかり飲まない。

知って、防ごう!

夏の健康トラブルの 予防・対策 ファイル



応急手当 熱中症かなと思ったら…

- 水分を補給する。
- 症状が重い場合は、周囲の人のサポートを受けたり、病院へ行きましょう。



やけど

赤くなったり、はれたり、痛んだりするだけの軽度のやけどは、数日で治りますが、やけどの範囲が広く深い場合は、血圧低下、ショック状態など様々な全身症状が現れるため、適切な処置が必要です。➡

応急手当

すぐに冷やすことで、やけどの進行を止め、痛みも抑えることができます。

皮膚がむけることがあるので、衣類のまま冷やす。



日焼け

皮膚が赤みを帯びたり、ヒリヒリ痛んだり、水ぶくれができたりします。日焼けした肌はやけどと同じ状態なので、十分に冷やした後、肌に水分補給と保湿をします。➡

対策・応急手当

紫外線が多い時間帯
直射日光に注意



- 冷たいタオルや氷で冷やす。
- 水泡ができるたら清潔なガーゼで保護し、医療機関へ。
- 頭痛や熱が出たら、日の当たらない涼しい場所で休養する。

※応急処置で症状が回復しても、簡単に治ったと判断せず、専門医の診察を受けましょう。

虫され

虫に刺されると、痛みやかゆみを感じるほか、毒蜂アレルギーを持つ人の場合、くしゃみやじんましん、時には呼吸困難や血圧低下などを起こし、危険な状態になることがあります。様子がおかしいと感じたら、すぐに救急車を呼びましょう。➡

対策・応急手当



目や髪の毛など黒いものを狙うので、頭を隠すように低い姿勢をとり、その場から離れる。刺されたら、針があれば抜き、患部を水で洗い流して、医療機関へ。

■ヨコ かゆみが徐々にひどくなり、1週間ほどかゆみが続く。
早めに軟膏を塗ったら、炎症が広がるので傷口を搔かないようにする。

■モチ ヒリヒリしてだんだん強いかゆみを感じ、ぶつぶつと赤く腫れる。
流水で洗い流すか、テープをあてて毒針毛を取り除き、患部を冷やす。早めに軟膏を塗る。

ほのぼの散歩道

イタリア家庭料理の優しい味わい

トラットリア レ・アーリ

新潟県小千谷市城内3丁目1296-4 TEL : 0258-83-4090



ここには、リビック新潟長岡営業所の金田です。のどかな風景が広がる新潟県小千谷市に、地元で人気のイタリア料理店「トラトリア・レ・アーリ」さんがあります。

オーナーは、笑顔が素敵な田村さんご夫婦で、イタリアの家庭料理をベースに、素材と手作りにこだわったアットホームなお店で、今でもお邪魔すると、厨房から微笑みで迎えます。

1年ほど前まで担当させていただいだとき、久々に見えた田村さんは、気さくで、明るいけれど、ちょっと恥ずかしがり屋のところがあり、リビックの「ムール貝」と一緒に、やつとてやつと写真を撮らせていました。そんな田村

さんも、仕事となると表情が変。調理中の厳しいまなざしや料理を指導される様子を見ると、料理に対するすごく真摯な姿勢を感じます。

田村さんは、地元の新鮮な魚介類食材にもこだわりがあり、寺泊直送の新鮮な地元の野菜、自家栽培の野菜を使った料理を提供されています。旬の食材を使った季節ごとのパスタは「ランチでも大人気。この日は「ムール貝と夏野菜のパスタ」。そのなんとも言えない優しい味わいは田村さんの人柄そのものです。

パスタランチ(ムール貝と夏野菜のパスタ) ¥1,000(ドリンク付+¥200)-税込

オスメスは、魚沼木炭を使った炭火料理。「地元の新鮮な野菜や肉、魚介を炭火で調理すると、彩りや香り、焼き色がだんせん良い」そうです。

「イタリア料理は火を入れることが多いので、火の入れ方自体が料理の重要な味付けになります。素材の味を最大限に生かすためには、火力の強さや安定感のあるガスの炎は、欠かせない存在です。」

「やさしくて、でも嬉しい感じで、ガスを選んでいた大いにいること、とても嬉しい感じです。仕事を愛でいた大いにいること、とても嬉しい感じです。仕事を愛んでおられる方との出会いというのは、とても勉強になります。

情を持つて取組んでおられる方との出会いというのは、とても勉強になります。」

店名の「アーリ」とはイタリア語で「翼」という意味。地元の方に愛されて、お客様の思い出の場所になっていくことを、ずっと空の上から見守っていていこうという意味が込められているそうです。

●営業時間

平日 11:30~14:00 (LO) / 18:00~21:00 (LO) 土・日・祝 11:30~14:30 (LO) / 18:00~21:00 (LO)

●定休日

月曜・第3火曜日



田村さんご夫婦で、イタリアの家庭料理をベースに、素材と手作りにこだわったアットホームなお店で、今でもお邪魔すると、厨房から微笑みで迎えます。

1年ほど前まで担当させていただいだとき、久々に見えた田村さんは、気さくで、明るいけれど、ちょっと恥ずかしがり屋のところがあり、リビックの「ムール貝」と一緒に、やつとてやつと写真を撮らせていました。そんな田村

さんも、仕事となると表情が変。調理中の厳しいまなざしや料理を指導される様子を見ると、料理に対するすごく真摯な姿勢を感じます。

田村さんは、地元の新鮮な魚介類食材にもこだわりがあり、寺泊直送の新鮮な地元の野菜、自家栽培の野菜を使った料理を提供されています。旬の食材を使った季節ごとのパスタは「ランチでも大人気。この日は「ムール貝と夏野菜のパスタ」。そのなんとも言えない優しい味わいは田村さんの人柄そのものです。

パスタランチ(ムール貝と夏野菜のパスタ) ¥1,000(ドリンク付+¥200)-税込

オスメスは、魚沼木炭を使った炭火料理。「地元の新鮮な野菜や肉、魚介を炭火で調理すると、彩りや香り、焼き色がだんせん良い」そうです。

「イタリア料理は火を入れることが多いので、火の入れ方自体が料理の重要な味付けになります。素材の味を最大限に生かすためには、火力の強さや安定感のあるガスの炎は、欠かせない存在です。」

「やさしくて、でも嬉しい感じで、ガスを選んでいた大いにいること、とても嬉しい感じです。仕事を愛でいた大いにいること、とても嬉しい感じです。仕事を愛んでおられる方との出会いというのは、とても勉強になります。」

情を持つて取組んでおられる方との出会いというのは、とても勉強になります。」

店名の「アーリ」とはイタリア語で「翼」という意味。地元の方に愛されて、お客様の思い出の場所になっていくことを、ずっと空の上から見守っていていこうという意味が込められているそうです。

●営業時間

平日 11:30~14:00 (LO) / 18:00~21:00 (LO) 土・日・祝 11:30~14:30 (LO) / 18:00~21:00 (LO)

●定休日

月曜・第3火曜日

リビックのびっくり

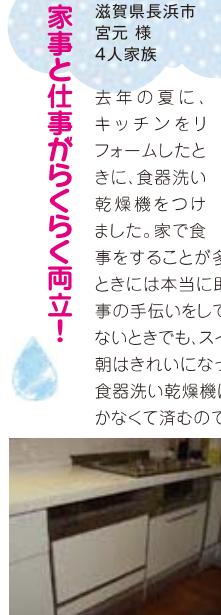


ご飯を作って、食べ終わった後はお皿洗い。奥様は忙しいですよね。
「食器洗い乾燥機があったらラクチンなのに」と思っていても、
「水をたくさん使いそう…」「電気代もかかるし…」「ホントにキレイになる
のかしら?」など、いろんなことを心配して、手洗いを続けていませんか?
実はなかなか節約にもなる食器洗い乾燥機。
そのホントのところ、知ってください。

手洗いよりも節約できる! 家族団らんガス家電。

家事の中でも、食事の後片付けが煩わしいと感じている人は多いはず!忙しい朝も、ゆっくりと寛ぎたい夕食後も、後片付けはしっかり待っている…。そんなときには食器洗い乾燥機! 家事を軽減してくれる便利な機械というだけでなく、自分の時間や家族との時間、心のゆとりをもたらしてくれますよ。

家事と仕事がらくらく両立!



大家族でも、たっぷり洗える!

富山県富山市 中平 様
8人家族



一度使うと
手放せないって
ホントね!!

家の時短で
団らんの時間が
増えるんです。

ウチは家族8人の
大所帯。食後の洗い物は、流し台が山盛り
でした(笑)。そこでリ
ビックさんにキッチン
リフォームをお
願いした時に、念
願だった食器洗い乾燥機の購入を決
ました。色々調べて、これしかない!と思
ったドイツのミーレというメーカーのものに出
会ったのです。

家族8人分の食器と、調理中に使ったボウルも全て
収まり、しっかり洗ってくれます。

今まで片付けててんてこ舞いだった食後の時間も、家族とのだんらんの時間になっています。もうわ
が家の必需品ですよ。



システムキッチンに
ぴったり取まっています。
想像よりもたくさんの
食器が入ります。



外から見ると、
すっかり。
家族8人分の食器をしっかり
収めてきれいに洗ってくれ
ます。

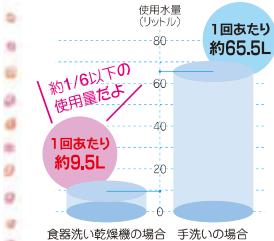


手洗いよりも節水できる!
なんと約1/6以下!!

食器洗い乾燥機は、手洗いよりも多くの水を使うと
思っていませんか? 実は食器洗い乾燥機だと、手洗い
に比べ、約1/6の水量できれいに洗えます。

食器洗い乾燥機は、庫内に貯めた水を循環させて、
上手に節約します。水を流しながらすぐ、手洗いに
比べると環境にも家計にもやさしい選択です。→図1

図1 1回の洗い物で
約56リットル節水



水道代、ガス代など、光熱費を
抑えるなら、手洗いよりも食洗機

1回あたりの経費を試算してみました。食器洗い乾
燥機の方が1回あたり17.6円の節約、1年だと約
12,800円の節約になります。→図2



年間ランニングコストが
約12,800円節約



意外と問題有りなんです。
手洗いには要注意!

雑菌が繁殖する!?

手洗いで使うスポンジやふきんが、多くの
雑菌の温床だと知っていますか?

手あれの原因!?

洗剤は肌を守る脂分まで奪っていくので、食器
洗いは家事で手が荒れるいちばんの原因かも。

洗い残しが心配!?

牛や豚の脂が溶けるのは、約33~48℃。油
手洗いでは溶けきれないことも。また、ザ
ルやおろし金など洗いにくいものも、食洗
機の高温+強力な水流なら、汚れ落ちがだんぜん違う。

●図1あたりの耗費
(食器洗い3点、小皿洗い15点の場合は)
電力料金目安単価：22円/kWh
ガス料金目安単価：145円/m³
水道料金目安単価：226円/m³ (141円/日本電気工業会調べ)
燃焼式LPガス：PKW-450D (標準コース) おまかせ料金：(0.07)×(湯沸炉)
洗剤代：714円/箱 (800g) (リサイクル)
手洗いは、洗い桶に40℃のお湯10リットルをめで洗った後、毎分6リットル×9分間
すすぎ洗いして、水を捨てます。
1回あたりの耗費差額：17.6円
1日2回(360円)にて計算。
※価格は全て税込み表示です。(2009年9月末現在)
※数値は機種や使用状況により異なります。

(データ協力：リンナイ株式会社)



あなたもマナー美人

- お客様がお見えになられました
- これをお渡しいただけますか

このような言葉づかいをしていませんか?失礼の無いよう
に、丁寧な敬語を使おうとしているのだと思いますが、
これは「二重敬語」という間違った使い方なのです。

①の場合は、「お見え」と「なられる」という2つの敬語が
重複しています。正しくは「お見えになりました」です。

②は、「お渡し」という専用語と、「いただけますか」とい
う謙譲語が混在しているもので、正しくは「お渡しくださ
いませんか」です。会話相手に「渡して」とお願いしてい
るのに、その人がする行為に「いただけますか」と、謙譲

一見丁寧だけど、実は間違い、「二重敬語」。



- ×お帰りになられる
↓
- お帰りになる
- ×おしゃられました
↓
- おしゃいました

- これは慣例的!OK
○お伺いする
「聞く」の尊 敬語の
「伺う」に「お」が付
いた状態

わが家のスタミナ料理・元気が出る料理



作り方やそのほかのお便り
はホームページで!

WebへGO!
リピックグループ 検索してね!
「くらすヒレシ」のバナーをクリック

福井県福井市
Kさまからのご紹介
福井名物!
甘辛ソース絶品のソースカツ丼

福井県名物のソースカツ丼。簡単甘辛ソースが絶品です!



石川県石川郡
Kさまからのご紹介
定食屋さんの豚の甘辛しょうが焼き

ニンニクが効いた、甘辛しょうが焼きの隠し味は! リンゴジュース!



夏のおつまみに決定~!

豚肉の梅しそ巻き揚げ

新潟県長岡市Hさまからのご紹介



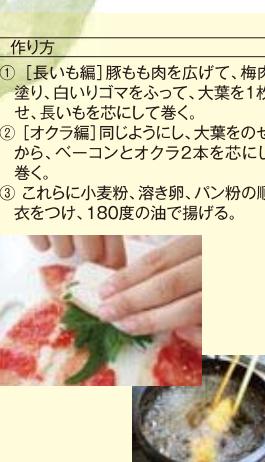
切った断面がとつてもきれいで、食欲をそそります。豚肉のビタミンB1、梅のケエン酸で疲労回復★食欲回復間違いない!



材料	2人分	作り方
豚もも肉(薄切り)…6枚		①【長いも編】豚もも肉を広げて、梅肉を塗り、白いりゴマをふって、大葉を1枚のせ、長いもを芯にして巻く。
梅干し…3個		②【オクラ編】同じようにし、大葉のせから、ベーコンとオクラ2本を芯にして巻く。
長いも…2~3cm		③これらに小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、180度の油で揚げる。
オクラ…6本		
ベーコン…3枚		
白いりゴマ…大さじ1杯		
大葉…6枚		
塩・こしょう…適量		
衣【小麦粉・卵・パン粉】		
揚げ油…適量		

準備

- 梅干は種を取り細かくたたき
- 長いものは細めの拍子切りし、ベーコンは3センチ幅に切る。
- オクラは塩をまぶして板ばらにして軽く下茹でし、へたを取る。



ちょい×ピカ・ノート

その1 キッチンまわりをきれいにしよう!

お掃除の苦手な奥様も大丈夫!

そんなに頑張らないで

おうちをびきびかにしていく

ラクチンお掃除術ですよ。

コンロ

天板

ガラストップには、くしゃくしゃにしたラップ+湯沸で円を描くように磨くと、傷を付けずに汚れが取れますよ♪

ゴトク

重曹大さじ1杯を溶かしたお湯1lに、浸けておけば、汚れがスルッと落ちますよ。

水まわり

シンク

古ストッキングを濡らしてクレンザーでこすればピカピカ! ステンレスには大根のヘタ+重曹も効果的。

排水溝

重曹を振りかけてから、酢水(水1:酢2)をスプレーすれば、ぬめりが落ち、消臭効果も!



その他

毎日の終わりに、目の付く箇所を拭きそうとするだけでも週末のお掃除がとっても楽になります。

「うちのお雑煮自慢」
教えてください!

(11月発刊号に掲載)

LPガス、あんしん教室!

安心保安サービスで、お客様をお守りします!



LPガスの法定点検は4年に1度ですが、リピックでは、人の健康診断のようによりきめ細かく、頻繁な点検を心掛け、独自の安心保安サービスを行っています。点検員が参りましたら、ぜひご協力ををお願いします。

1 お客様宅を訪問

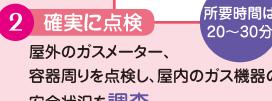
訪問し、点検・調査の内容をご説明



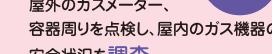
点検・調査の手順

所要時間は20~30分

切り取り



2 確実に点検



屋外のガスマーター、容器周りを点検し、屋内のガス機器の安全状況を調査

3 丁寧なフォロー

点検・調査結果をご報告



費用は一切かかりませんが、消費設備の修理や改善が必要な際は有料となります。
ご要望がございましたらいつでも点検・調査致します。
くわしくはリピックの担当者まで、お気軽にお声をかけ下さい。

「うちのお雑煮自慢」記入欄

地域の特色やウチだけかも?といった、皆さんのお家のお雑煮を教えて下さい。食材や味付け、調理法など何でもOK。*任意ですので、お気軽に書き下さい。

アンケートに答えてプレゼントをもらおう!

抽選で5名様にステキな賞品をプレゼント。詳細は裏表紙をご覧ください。

あてはまるものに✓をお付けください。

- ①リピックの担当者をご存知ですか? (複数回答可)
- 名前は知っている 顔は知っている 知らない
- ②リピックの安心点検サービスを受けられた印象を教えてください。(複数回答可)
- 受けたことがない 印象が良い 結果説明がなく、よく分からなかった 急に来られて困った 安心できる 好感が持てた その他()
- ③安心点検サービス時に他に受けたいサービス(無料)はありますか? (複数回答可)
- コンロ清掃サービス 包丁研ぎサービス 新商品の説明 家庭でできるエコ提案 その他()

貴重なご意見ありがとうございます! お客様からいただいた

お問い合わせ内容は、必ずお読みください。

ニッセンエコルバー企画

