

WELCOME TO LIVIC ROOM


リビックホームページ www.livic.co.jp



VOLUME 32

花と緑にかくれんぼ号



- 暮らしにサブリ **朝ごはん、一日をパワフルにダッシュ!**
- リビックのびっくり **ユニバーサルデザインコンロ「ユーディア」**
- みんなの投稿ボード **「お弁当」自慢**
- ほのぼの散歩道 **エコバッグが評判の(株)クナプラス (福井県あわら市)**
-  **アンケートハガキに答えるとプレゼントが当たる!**
中面のハガキで送ってください。

天気の良い日に桜の下を散歩するのは、とっても贅沢な楽しみ。巨木と言えるほど大きな桜ばかりなので、花だけでなく、その枝振りも楽しめます。ぜひとも残していきたい福井の財産なのです。

今回の表紙は

リビック福井からお届けします!



あすわがわ 足羽川桜並木のスケールは日本一、壮大な桜のトンネルは圧巻です。



私たちリビック福井も応援しています。



まるで生きているかのような桜のトンネル

福井市内でお花見といえば、足羽川桜並木・足羽山公園がだんぜん人気です。「日本さくら名所100選」にも選ばれています。ここの桜は大木なので、満開時には約2.2kmにもわたる桜のトンネルが現れ、すごい見応えです。
この桜並木には老木が多いこと、また2004年の福井豪雨の被害を受けたため、少しずつ新しい幼木に植え替えられています。永遠にあるものではないからこそ、毎年力強く咲く桜に勇気もらい、感動できるのです。ぜひ一度見ていただきたいものです。

朝ごはん、一日をパワフルにダッシュ!

食べるほうが良いと分かっている朝ごはん。けれども、時間がない、食欲がない、準備が面倒などの理由をつけて朝ごはんを抜いていませんか。しっかりと食べて朝から良いスタートダッシュを決めましょう。



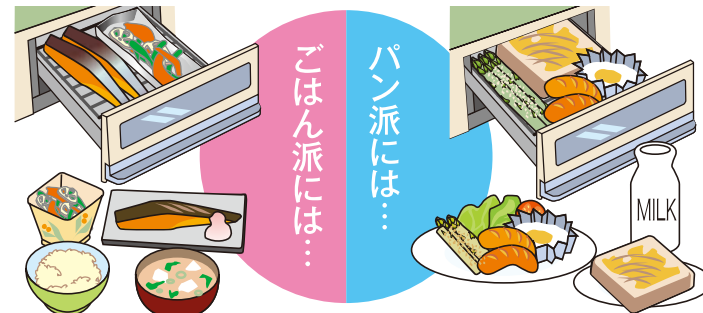
ガスで

カンタン朝ごはん!

魚焼きグリルの同時調理で時短テク!

理想の朝食ポイント

- ①主食 3 : 副菜 2 : 主菜 1
- ②「赤・緑・黄」食材をバランスよく



ごはん派には…

パン派には…

レシピ

鮭を焼きながら、その隣でエンドウ豆やパプリカ、アスパラなど、好みの野菜を焼き、仕上げに和風ドレッシング(ポン酢+ゴマ油)をかければ、付け合わせも一緒に出来上がり!

レシピ

パン、ウインナー、アルミカップ目玉焼き、アスパラ(オリーブ油+塩コショウをかけて)、これを全部まとめてグリルで一気に焼けば、モーニングセットの出来上がり!

ガスで炊くごはんは、早くておいしい!

ガス炊飯器でも、ガスコンロでも、ガスだとお米本来の甘みや旨みを引き出してくれるので、おいしく炊き上がります。そして早く炊けるのもうれしいですね。



使い勝手は電気と同じ。もちろんガス炊飯器にもタイマー&保温機能があります。



コンロ炊飯なら、スイッチONから蒸らしまで約30分で炊けます。

あなたもマナー美人

洋食編

知っておきたい、食事マナー。

洋食のコース料理は、ペース配分を楽しんで食事を楽しむことが大切です。しかし和食とは違うマナーがあるので注意が必要です。

分からないことは、尋ねましょう!

お店によってメニューの表現が違っていたり、同じメニューでも苦手な食材が使われていることもあります。わからないときは、まずサービス係の人に相談し、納得してから食事を楽しみましょう。



知らないNGな食べ方がいろいろ

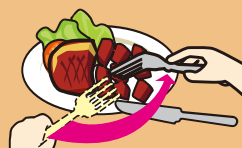
- × パンの丸かじり
- × ステーキを細切れにする
- × ナイフとフォークを持ち替える



一口大にちぎり、必要ならバターを付けて食べましょう。



その都度、左側から食べる分を切って口に入れていきます。



ナイフは右手、フォークは左手が正式です。

- × 器を手で持ち上げる
- × スープを奥からすくう
- × 魚を裏返す



和食と異なり、器を持ち、手前からすくって、音をたてることは厳禁です。立てずに食べましょう。



魚の脂分で皿が汚れたり、身が崩れるなど見苦しくなります。



リビク! ビックリ!



ガスコンロの操作盤 実物大です。

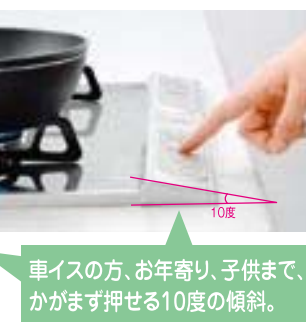
お宅のコンロと比べてみてください。

簡 きめ細やかな配慮が嬉しい
全ての人に使いやすく優しいコンロ。



無理のない姿勢で料理ができて、炎やコンロの様子がパッとわかる。しかも安全に使えるよう音声ガイダンスでアドバイス。ガスコンロの魅力そのままに、料理を楽しむすべての人へ優しさがかたちになっています。

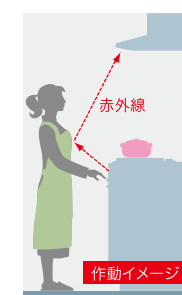
楽 使う人に負担をかけない親切設計と
楽々操作でお料理をもっと楽しく



車イスの方、お年寄り、子供まで、かがまず押せる10度の傾斜。

安 隅々まで行き届いた機能で
家族みんなに安心設計です。

料理中の「うっかり」による加熱や消し忘れ、吹きこぼれ、焦げ付きなどを徹底的に防ぎます。



換気しないで調理していませんか?
レンジフード(換気扇)と連動して動くタイプも登場!

「つい換気し忘れる」「換気扇のスイッチに手が届かない」などのお悩みを解消してくれるコンロが登場! コンロに火を着けると自動でレンジフード(換気扇)も動きます。

※レンジフード連動機能は全てのユーディアに搭載されているわけではありません。



ちよい×ピカ・ノート

換気扇のエコで簡単なお掃除術

寒い冬の間、換気扇廻りを掃除していましたか。暖かくなり、始まりの季節を迎える今こそ、思い切ってキレイにしませんか。

セスキ炭酸ソーダ活用術

重曹よりも水に溶けやすく、掃除から洗濯まで幅広く使えて、油污れも落とせるというセスキ炭酸ソーダ。弱アルカリ性で、環境への負担の少ない洗浄剤ですが、扱う際にはゴム手袋を使用してください。

ホームセンターや100円ショップなどで手軽に手に入ります。

ファン、パーツ類は浸け置き法

①シンクにゴミ袋を広げてお湯を入れ、500mlに対して小さじ1杯を目安にセスキ炭酸ソーダを溶かす。
②各パーツを15分以上、浸け置き後、古い歯ブラシ等で汚れをこする。



取り外せない部分は湿布法

①上記の分量を目安にセスキ炭酸ソーダ水のスプレーを作る。
②①のスプレーで湿らせたキッチンペーパーをフード部分等にのせて15分以上湿布する。汚れが緩んできたら水拭きする。



取り替えカンタン、お掃除カンタン!

レンジフードの交換で、キッチンをプチ・リフォーム!
レンジフードがお得なキャンペーン実施中!
詳しくはホームページへ。



「お弁当」自慢

たくさんのご応募ありがとうございました！
皆さん、とてもおいしそうなお弁当を作っているのですね。
毎日のお弁当にも、お食事にも、役立つレシピばかりです。

にんじんの オレンジジュース煮

①人参を8mmの厚さに輪切りし、軽く塩茹で。②湯を捨ててかぶるくらいのオレンジジュースと砂糖を適量入れて柔らかくなるまで煮る。※お好みの硬さで、時々アクを取りながら煮る。

【長野県千曲市 K様】



ポテト
弁当

混ぜて焼くだけ ワイルドカレーピラフ風

①ご飯(茶碗1杯)にミックスベジタブル、細かく切ったハム、コンソメ素小さじ1/2杯、ケチャップ大さじ1杯、ソース大さじ1杯、カレー粉小さじ1と1/2杯、塩コショウを混ぜる。②油を薄く引いたアルミホイルに①を乗せ、4ツ切りにしたバター10gを散らして包む。③両面焼きグリルで約8~9分焼く。④チーズをのせてホイルを開けたまま焦げ目が付くまで焼く。



水菜の肉巻き

①強めに塩コショウした豚肉で水菜を巻く。②ホイルを敷いたグリルで、上下強火で約5分焼く。

【石川県七尾市 I様】



ヘルシー
弁当

ササミの スティック揚げ

①ささみは筋を取り、スティック状に切り、酒、塩コショウで下味を付け10分おく。②水気を拭き、小麦粉、卵、パン粉+黒ゴマの順につけて180度で揚げる。

③ソース(ウスターソース大さじ2杯、ケチャップ大さじ2杯、はちみつ小さじ1)をつけて召し上がれ。

【石川県鳳珠郡能登町 N様】



お出かけ
弁当

青菜とカリカリ油揚げの おひたし

①油揚げを細切りにして両面焼きグリルでパリッとするまで焼く。②塩茹でしたほうれん草、油揚げ、しらす、めんつゆ適量で和える。

【富山県滑川市 M様】



※グリルは両面焼きグリルを使用しています。使う際は予熱を2分ほどしてください。お使いのコンロによって火加減、時間を調節ください。

その他のレシピはホームページでご紹介♪ www.livic.co.jp

ガスの炎は お弁当の強い味方!!

LPガスなら、忙しい朝の時間でも、パワフルで便利な機能のおかげで、お弁当がラクに作れちゃう!



簡単・時短・節約!
グリルで同時調理



3口+グリルの活用で
素早く調理!



揚げ物キーで
油温が自由自在!



ガスで炊くごはんは
冷めてもおいしい!

投稿募集 次回のテーマは

わが家の
節約レシピ

残り物リメイクレシピ
かさ増しレシピ
作り置きレシピなど、おうちでできるアイデアを募集します。

本誌掲載の方には
ちよつといいもの
プレゼント!



わが家の節約レシピ大募集!

★本誌掲載で景品進呈!
「残り物リメイクレシピ」「かさ増しレシピ」「作り置きレシピ」など大募集です。
※記入はご自由です。お気軽にお書き下さい。

アンケートにご協力お願いします。★プレゼント進呈!

※プレゼントの詳細は裏面へ。
あてはまるものに✓をお付け下さい。

換気扇(レンジフード)について

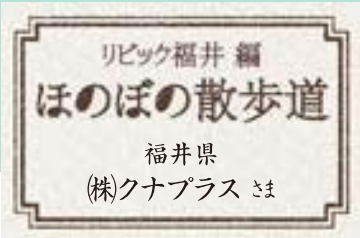
- ①換気扇(レンジフード)で困っている事はありませんか?(複数可)
- 掃除が面倒 音がうるさい 吸込みが悪い
 - スイッチが高くて届きづらい 壊れている
 - 取替えたいが相談先が分からない
 - その他()

コンロの魚焼きグリルについて

- ②魚焼きグリルの使用用途を教えてください(複数可)
- 魚を焼く 肉を焼く フライの温め直し
 - トーストを焼く ほとんど使わない
 - その他()

貴重なご意見ありがとうございます。

プレゼントの応募締切は平成23年5月10日です。



DATA 福井県あわら市柿原63-85-1 (金津繊維本社内) | 「クナプラス」オンラインショップ
 TEL 0776-73-3997 FAX 0776-73-0093 → http://knaplus.com/

土に還る、かわいいエコバッグ。



社屋



左からtate-pleats/large (タテプリーツ・ラージ)、yoko-pleats (ヨコプリーツ)、kusha (くしゃ)、tate-pleats/small (タテプリーツ・スモール)の4タイプ。それぞれ萌黄(もえぎ)、紅藤(べにふじ)、減赤(けしあか)など9色があります。

クナプラスがこだわる日本の伝統色です。素材は生地だけではなく、ボタンまで土に還るポリ乳酸です。



yoko-pleats
 size:w350×h560(mm)
 プリーツを広げると、2Lボトル4本やA4ファイルも入ります。丸めてボタンを留めると、ポケットティッシュサイズになり、コンパクトに持ち歩くことができます。



知っていますか?いろいろなエコバッグがある中で、「本当の意味で」エコなバッグがこちらの「Kna Plus(クナプラス)」です。これを製造されているのはクナプラス様で、私たちリビック福井は、その前身の金津繊維様から長くお付き合いをさせていただいています。

クナプラスは、福井県工業技術センターとの産学共同研究により、約1年かけて開発されたものです。素材であるポリ乳酸繊維は、トウモロコシのでんぷんを原料にした、土に埋めれば自然に還るものです。また焼却しても有毒なガスが出ず、生産工程での環境負荷も小さいのです。しかしその加工が難しいため、用途が限られ、「人を選ばず、さまざまな人に使ってもらいたい。簡単に収納できるものにしたい」というデザイン方針との両立に特に苦労されたそうです。

しかし出来上がったクナプラスは、そんな苦労を感じさせない、斬新でいて、使う人にも、環境にも優しいものになっています。岡社長は、「ユニークな商品を産み出す、福井の繊維技術のおもしろさ、それと日本の伝統色をモチーフにした色づかいをぜひ見てください。エコバッグとしてだけではなく、さまざまな使い方をさせていただきたいです。」と、商品に確かな手応えを感じておられるようです。

実際、国内だけではなく、海外での評価も高く、百貨店、ミュージアムショップ、海外のセレクトショップなどで販売されています。「日本的な色や素材のおもしろさ、そして日本のセンスが評価されていることがとても嬉しい。」と言われます。



生活のいろんなシーンで使えるおしゃれなクナプラス。リビックカー君も応援しています。

喜ばし7クワクワ
 クワッが当たる!
**アンケート
 プレゼント**

下記のハガキ裏のアンケートにお答えいただき、「わが家の節約レシピ」(任意)、必要事項をご記入の上、ポストへ投函してください。

応募締切り：2011年5月10日

プレゼントはコチラ!



エコバッグ
 「クナプラス」

5名様

バッグか、グラタン皿か、どちらの商品が届くかはお楽しみ!



普段使いにもおしゃれで楽しめるバッグです。上品で年齢問わず男性にも女性にもおすすめです。どのデザインが届くかはお楽しみに!

グリルやトースターもOK!
グラタン皿

20名様

グリル、オーブン、トースター、電子レンジOK!時短クッキングの強い味方です。



*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、賞品の発送やご連絡、情報の提供など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。
 *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。

--- 切り取ってご応募ください ---

リビックやリビックグループに対するご意見、またはお聞きになりたいことなど、何でもご自由にお書き下さい。

フリカナ	お名前	年齢
ご住所	〒	都・道
電話番号		府・県

富山支店承認
 2213
 差出有効期限
 平成23年5月
 20日まで
 切手不要

富山市総曲輪三丁目1番7号
 株式会社リビック
リビックグループ編集室行

郵便はがき
 9308790



国内外で活躍するプロテニスプレーヤーたちです。



女子は6連覇! 7年ぶり悲願の男女アベック優勝!!

去る、2月13日、実業団のテニス日本一を決める「第25回テニス日本リーグ」が開かれ、男女共に優勝しました。当日は社員だけでなく、取引先の皆様にも大勢ご来場いただき、大応援団の結成となりました。

試合は一進一退のハラハラする展開となりましたが、男子は三菱電機、女子は島津製作所をそれぞれ破り、悲願達成

の瞬間を迎えました。

私たちリビック社員にとって、この日本リーグは、年に一度各地の社員が集う貴重な交流の場、心をつなげて団結する場であり、仕事へのエネルギーをもらう大切な場となっているのです。



リビックテニス部は、15回連続で日本リーグに出場しています。



選手の熱いプレーに感動と喜びを分かち合いました!



サイングッズプレゼント!

ホームページからご応募ください。

www.livic.co.jp

こんにちは!

リビックファミリーからのメッセージ



はじめまして、
リビックグループ 野球部です!



私たち野球部は、リビックグループの社員や取引メーカーさんの有志で集まってできたチームです。未経験者も多いチーム

ですが楽しく、そしてやるからには

は勝つ!という意気込みで活動しています。

今年こそ所属リーグでの優勝を

目指すぞ!



くらしを守る

LPガス安心教室

毎日チェック!

日常の点検と安全管理で
ガスを安全に使ってください。

ガス機器を使用するときは、必ず換気をしてください。
換気が不十分だと、一酸化炭素中毒が起こるおそれがあります。

換気は十分?

- 小型湯沸器やガスコンロを使用する場合は、換気扇を回すか、窓を開けて換気を。
- ガスストーブやファンヒーターの場合は、30分に1回、1分程度換気が目安。

ゴムホースは大丈夫?

- 焼けこげやひび割れができていませんか?
- ホースバンドでしっかり止まっていますか?
- 3年を目安に交換してください。

レンジフードはキレイ?

- フード内に付いた油滴やホコリは、排気筒内の火災や換気不良の原因になるので、こまめに掃除をしてください。

点火・消火を目で確認!

- 点火ミス・消火ミスによる事故が増えていますので、必ず目で確認してください。

お困り事、分からないことがありましたら、リビックまでお気軽に。

つぶやきメモ
編集後記

私もテニス日本リーグの会場に行き、応援してきました。どの選手も普段はとても気さくな人なのですが、ラケットを握ると表情が一転し、別人に!? まるで変身ベルトで変身した仮面ライダーみたいでカッコいい! 私も何か変身道具があればいいのですが…。あるとすれば車のハンドルを握ると人が変わるとよく言われるくらいかな。気をつけなくては。