



# たんぽぽ



2007/1月号

Vol.73

熊本市田井島2-1-14  
(有) 二神石油ガス  
0120-378-370

## 新年あけまして おめでとうございます

清々しい気持ちで新年をお迎えのことと存じます。  
今年もまた、明るく楽しく元気に日々過ごしていけたら、  
と願います。健康第一。皆様のお健やかな一年をお祈り  
申し上げます。今年もよろしくお願ひいたします。

# 1月

## 2007年 星座占い

<b>牡羊座</b> 3/21~ 4/19	ようやく春が訪れるような年。あなたの中に眠っている才能を呼び覚ますためにも失敗をおそれずチャレンジを。自分が変わると運勢も変わります。	<b>天秤座</b> 9/23~ 10/23	知的好奇心が沸き起こり多方面に興味を持つため忙しくなりそう。挫折してきた事に再度チャレンジしてみても？さらに前に進むことができるかも。
<b>牡牛座</b> 4/20~ 5/20	粘り強さを発揮する年。叶わぬ夢を追うか明るい未来があるかはあなたの判断次第。無駄な労力で終わらぬよう、しっかりと考え行動すること。	<b>蠍座</b> 10/24~ 11/21	2006年にどう暮らしたか結果が試される年。人とのつながりが財産になるでしょう。のんびり優雅な時を過ごすのが魅力アップの鍵となります。
<b>双子座</b> 5/21~ 6/21	人ありきの年。人の優しさを痛感するかも。謙虚な気持ちを忘れず常に感謝です。ありがとうの言葉は何度使っても言いすぎという事はありません	<b>射手座</b> 11/22~ 12/21	12年に一度の好運気。新しいチャレンジがあなたを待っています。周りへの気遣いや感謝を忘れずに努力を怠らず、一期一会を大切に。
<b>蟹座</b> 6/22~ 7/22	どんな事にも全力投球。まじめにコツコツと頑張ること。その成果は必ず表れます。きめ細やかな心配りで相手を心地よくするのも今年の目標です。	<b>山羊座</b> 12/22~ 1/19	簡単に物事がうまくいかない年。気を緩めず毎日を大切に。不平不満を口にせず、与えられる喜びより与える喜びを感じて吉でしょう。
<b>獅子座</b> 7/23~ 8/22	ラッキーな出来事が起こる年。いろんな世界が広がりますが遊びの比重が大きいと本分を見失うことも。どんなときも笑顔忘れずに！	<b>水瓶座</b> 1/20~ 2/18	個性を存分に生かせる年。魅力を発揮し周囲を驚かせるかも。通り一遍の付き合いでなくとことん人と関わっていくことがあなたのラッキーポイントです。
<b>乙女座</b> 8/23~ 9/22	心のよりどころの家庭に関して慌しい年。完璧にこなそうとすると参るので気楽に構えて。まずは身近な人を大切に思う気持ちが一番です。	<b>魚座</b> 2/19~ 3/20	ゴールはもう目前です。今年はその目標のレベルを上げてみては。必ずそのレベルに達することができるはず。志は高く。クリアするためにがんばりましょう



## ノロウイルス

### 特徴

小型球形ウイルス。冬季を中心に年間を通して胃腸炎を起こす。ノロウイルスに汚染された食品により感染。また人から人への二次感染も多く見られる。また感染者の便や吐しゃ物に接触したり飛散により感染する。原因食品が特定できない事例が殆ど。

### 症状

潜伏期間は 24~48 時間。下痢・吐き気・腹痛・発熱 (38℃以下)。通常 3 日以内で回復し、死亡に至ることは殆どない。

### 予防

- ① 貝類はしっかりと加熱する。85℃以上 1 分間以上の加熱で感染性を失う。
- ② 野菜や果物は十分に洗浄する。
- ③ トイレの後、調理をする時、食事の前にはよく手を洗う。手拭タオルを共用しない。
- ④ 感染者の便・吐しゃ物を片付ける時はビニール手袋、マスクを着用
- ⑤ 片付けた用具、汚れた床などはすべて塩素系漂白剤をつけしばらく放置して消毒すること。(エタノール等では菌は死にません)

## 数秘術による 2007 年のラッキーカラー

### あなたのライフパスの出し方

生年月日の数をバラバラにして一桁になるまで足す  
例・・・1975 年 11 月 19 日 生まれの場合  
1+9+7+5+1+1+1+9=34 →3+4=7  
あなたのライフパスは 7 となります

- ★ライフパス「1」の人\*\*\* レッド  
運気は好調。新しい事を始めるには 4 月以降吉。1~3 月は将来についてしっかり考えましょう。
- ★ライフパス「2」の人\*\*\* オレンジ  
才能や魅力を発揮できる一年。何事にも積極的に。人との縁を大切に。
- ★ライフパス「3」の人\*\*\* イエロー  
運気はやや良好。流れに逆らわず自然に行動し吉。人の意見は素直に聞きましょう。
- ★ライフパス「4」の人\*\*\* グリーン  
運気は安定。仕事や日々の事を頑張ってください。
- ★ライフパス「5」の人\*\*\* ターコイズブルー  
大きな変化のある年。現状打破のきっかけが。勇気を出してトライしてみてください。
- ★ライフパス「6」の人\*\*\* ブルー  
今年のテーマは出会い。新しい関係が始まる年。義理人情がらみの人間関係に振り回されない事。



- ★ライフパス「7」の人\*\*\* バイオレット  
1 人で過ごすことが多くなりそうなる年。ペットを飼うのもオススメ。貯蓄運は好調です。
- ★ライフパス「8」の人\*\*\* ピンク  
努力が報われるハッピーな年。活躍の機会増。
- ★ライフパス「9」の人\*\*\* オリーブグリーン  
正念場となる年。うまくいくと充実感が。煙草や夜更かしなどの悪習慣を改善すると吉です。

## あけましておめでとう おめでとうございます

今年も お客様の快適な  
くらしのお手伝いのため  
従業員一同がんばります  
どうぞよろしくお願い  
お願ひ致します!!



## ☆豚ロール揚げ餅☆ (4人分)

切り餅…3個 豚薄切り…12枚<下味酒…小1 みりん…大1 醤油…大2 生姜汁…小2 ごま油…大1 塩コショウ<衣 卵白…1 片栗粉…大4~5> <おろしダレ 大根おろし、甘酢、ゆずきざみネギ>

- ① 切り餅は 1 個を 4 本に切る
- ② <下味>を混ぜ合わせ、豚肉をつけ 10 分おく。大根おろし 1 カップはザルに上げて軽く汁気を切り、甘酢大 1、ゆず小 1 と混ぜる
- ③ 豚肉を広げ、軽くタレを切り、片栗粉を軽く降り餅を中心にクルクルと巻き、卵白を通して片栗粉をまぶす
- ④ 170℃の油でカラッと揚げ、器に盛りおろしダレをかけ、ネギをちらす



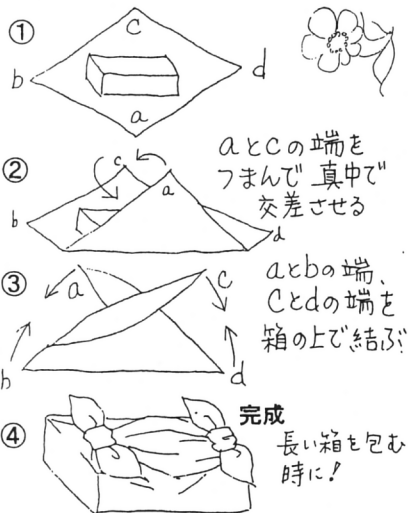
## もったいなくない?! 風呂敷活用法

ノーベル平和賞・ケニア環境副大臣ワンガリ・マータイさんの推奨する言葉と心、「もったいなくない」は、世界に広がりつつあります。日本人の生き方の中に伝わるもったいなくない精神の代表格は包装を単純化する布一枚の風呂敷ではないでしょうか。地球資源の有効利用と環境保全を目指す「Mottainai (もったいなくない) キャンペーン」として環境省も風呂敷使用を提案しています。もったいなくない精神を忘れつつある昨今の日本人。先人たちの素晴らしい生き方をもう一度振り返る時が来ているようです。

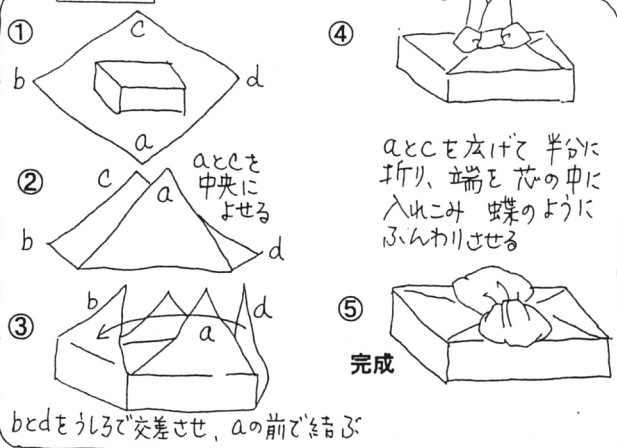
レジ袋は  
1年間で  
60万トンの  
ゴミに  
なります。

# 2月

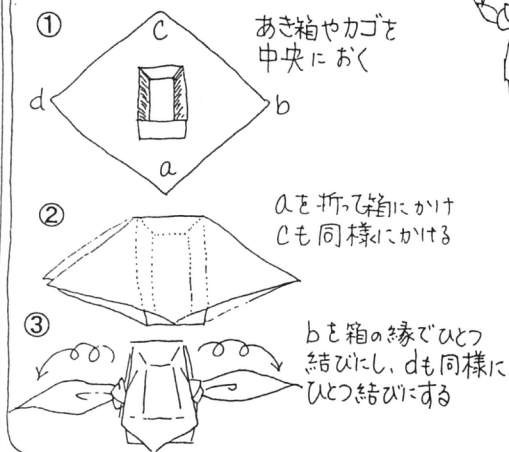
### ふたつ包み



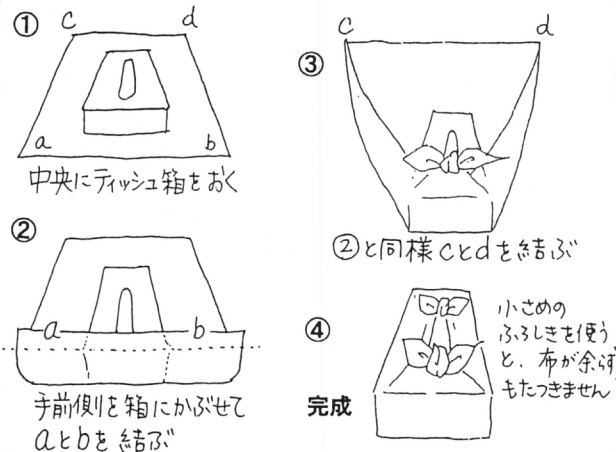
### 小輪包み



### 手さげカゴ包み



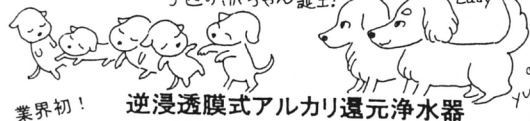
### ティッシュボックス包み



### まぐろの和風マリネゆず風味

材料 (1人分)  
まぐろ 80g そぎ切り  
玉ねぎ 1/8個 薄く切り水にさらしよく絞る  
しめじ 1/4パック 小房に分ける  
水菜 30g 3センチ長さに切る  
調味料  
ごま油 大さじ1、 酢 大さじ1/2、 ゆず絞り汁 小さじ1  
しょうゆ 大さじ1/2、 塩 少々、 こしょう 少々、  
作り方  
① 容器にまぐろ、玉ねぎを並べる  
② フライパンにごま油を熱し、しめじを炒める  
残りの調味料を加えてひと煮立ちさせる  
あら熱をとり①にかけて30分以上おく  
③ 器に盛り、水菜、せん切りゆずの皮をのせる  
□ マリネは2時間位つけると味がなじみます  
□ まぐろ以外のお刺身を使ってもよいでしょう

会社のミニチュアダックス夫妻に  
5匹の赤ちゃん誕生!



## ガイトール

販売価格 ¥198,000 (税別) 屋外設置型

販売価格 ¥25,000 (税別) 外設用タンクケース

3月31日迄、取付工事費無料!!

フィルター交換費 ¥1,500 (月平均)

百人一首  
意味 川のぼのとな夜が明ける頃、宇治川の  
川霧がとぎれとぎれに現れてくる冬の朝だ  
網代の杭が現れてくる冬の朝だ  
権中納言定頼

やせまのように





# たんぽぽ



2007/3月号 Vol.75



熊本市田井島 2-1-14  
二神石油ガス  
0120-378-370

## 春野菜で季節を先取り!

春の芽吹きをあちらこちらで発見し  
うれしくなる時。食卓でも春を感じら  
れると家族みんな幸せになれそうです!

# 3月

### ☆春野菜のパスタ☆(4人分)

スパゲティ…280g ブロッコリー…1株  
ニンニク…2 菜の花…1束 ソラマメ…100g  
赤唐辛子…3~4本 オリーブ油…大6  
アンチョビ…4枚(粗みじん) 塩コショウ

- ① ブロッコリーは小房に分け茎は短冊切り、菜の花も花と茎に分け、それぞれ少し柔らか目に茹でる。ソラマメは固めの塩茹でにして皮をむいておく。茹で汁はとっておく。
- ② フライパンにニンニクと種を除いた唐辛子、オリーブ油を入れ、弱火でゆっくりと加熱し、ニンニクに良い香りがしてきたら火を止める。
- ③ 別鍋でスパゲティを茹でる。
- ④ ③が茹で上がる直前に、②にアンチョビを加え、さっと炒め、茹で上がった①を入れ全体を混ぜ合わせる。ソースが絡まりやすいように①の茹で汁を少し加え、塩で味を整える。

### ☆ブロッコリー豆板醤サラダ☆(4人分)

ブロッコリー…1株  
(ドレッシング) すり白ゴマ…大3  
酢…大2 醤油…大2 豆板醤…小2  
砂糖…大1 ゴマ油…大1

- ① ブロッコリーは小房に分けさつと茹でる。
- ② ドレッシングを混ぜ、ブロッコリーを和え器に盛る。

### ☆春キャベツのコロッケ☆(4人分)

春キャベツ…1/4 (炒めキャベツ調味料  
ソース…小2 カレー粉…大1  
塩胡椒…少々)  
じゃがいも…5~6個 挽肉…100g  
生クリーム…大3

- ① キャベツは粗みじんにし、フライパンにサラダ油を熱し炒め、しんなりしたら(調味料)を加え、水分がなくなるまで炒める。
- ② 挽肉はポロポロになるまで炒め、塩胡椒で味を整える。
- ③ じゃがいもは茹でて、こぶきいもにし、熱いうちにつぶし、①と②を加える。粗熱がとれたら、生クリームを加え塩胡椒で味を整える。
- ④ 8等分の小判型にまとめ、小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて、170度の油であげる。

### ☆ブロッコリーとベーコンのパスタ☆(2人分)

ファルファッレ…120g (リボンの形をしたパスタ)  
ブロッコリー…1株 ベーコン…2枚 オリーブ油…2  
ニンニク…1片 粉チーズ…大3

- ① ブロッコリーは小房に分ける。ニンニクは潰す。ベーコンは1cmに切る。塩を加えた湯でパスタを茹でる。ブロッコリーも同じ鍋で一緒に茹でる。
- ② フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて熱し、香りが出たらベーコンを加えて炒める。
- ③ 茹で上がった①を②に加え、ブロッコリーをくずしてパスタに絡めるように混ぜる。粉チーズをふり、塩コショウ、茹で汁少々で味を整える。

### ☆春のゆで野菜サラダ☆(4人分)

春キャベツ…2~3枚 菜の花…1束 人参…10cm  
(ドレッシング) だしの素…少々 水…大3  
梅干…2個 薄口醤油…大2 酢…大2 砂糖…小2  
サラダ油…大3

- ① 野菜は食べやすい大きさに切り、さつと茹でる。
- ② だしの素を水に溶かし、粗みじんにした梅肉、その他の調味料をいれ、ドレッシングを作る。
- ③ 野菜を器に盛り、ドレッシングをかける。

### ロゴマーク

弊社のロゴマークができました!ガス・油・水の3業種を3つの輪で表現。また、仲間との和、お客様との和という意味も込められていてそれが広がっていくようなデザインです。水玉は行動力・躍動感を表して FUTAGAMI います。どうぞよろしく!



## 春のカンタン寄せ植え!

① 白くペイントしたカゴや木の箱に…

② 色々な種類の草花(葉の色が白っぽい物、黄緑、深緑…と変化に富んだ物を選ぶ)を、ポットや鉢ごとに入れるだけ!! 寄せ植え風かわいい作品ができていきます♡

カゴや箱と同じ白い容器に入れるのがミソです

### 開放式小型湯沸し器をご使用のお客様へ

TVや新聞等で報道されている開放式小型湯沸し器の事故ですが、お客様には大変ご心配・ご迷惑をおかけしております。これまでに事故のありました機種につきましては不完全燃焼防止装置のない物で1990年代には生産中止となっております。尚、すべての開放式小型湯沸し器は充分な換気をした上での使用が原則となっておりますので、換気扇を回す・窓を開けるなどしてお使い下さい。

下記の番号に該当もしくは古いタイプの湯沸し器をお使いの方は点検に参りますのでご連絡下さいませ。

リンナイ	RUS-5RX	RUS-51BT		
松下電器	GW-53S	GW-526	GW-5DV	GW-520
	GW-526A	GW-5D4V	GW-525	GW-5D
ハーマン	不完全燃焼防止装置のないもの			



## 逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

# ガイトール

Pure Water  
有害物質除去率95%以上!  
水分子以下のレベルの不純物を除去できるのは逆浸透膜方式だけ。  
原子力潜水艦やスペースシャトルでも利用されています。

電気を通さないから安心です!!  
¥198,000・屋外設置型(税別)  
¥21,000・標準工事費(税込)  
¥1,500・フィルター交換費/月平均