

今こそ、まさに成長できる絶好のチャンス！

スタッフの入れ替りが少ない弊社ですが、昨年1月1名入社、4月1名入社。今年3月3名退職（内2名が定年）、4月1名入社。役員以外の最年長スタッフが47歳で平均年齢もグッと若返った新しい雰囲気でも新年度がスタートしましたが、ベテランに頼っていた「数字に表れない」様々な役割を担う重責を、多くのスタッフが痛感し始めています。彼らが担っていた日常業務から雑用的な仕事、何気ない雑談話や真剣な相談事も、今は自分たちで解決せざるを得ない環境となったわけです。

でも、今が成長できるチャンスの時だと思うのです。よく「役割が人を育てる」と言います。「誰かに頼ってきた」「苦手だから避けてきた」などのネガティブな意識から抜け出す絶好の機会を逃すことなく、本当の意味で「信頼されるチーム」へのレベルアップを目指して参ります。



灯油タンク洗浄、予約受付中！

～好評の早割サービス 5月末まで!～

灯油タンク内に溜まったゴミやサビを専用フィルターでしっかりと除去。タンク本体の長持ちにも効果大！

弊社では3～4年に一度の洗浄をおススメしています。

通常価格 7,700円 のところ

特別価格 6,600円 (税込)

※ フィルターのお取替え料金も含まれます。

タンク内汚れ度合いの無料点検も実施中！

フードコーディネーター 北嶋 愛子の 今月のワンポイント！

～ニンニクと唐辛子の効いた食欲をそそる一品～

『春キャベツとヤリイカのパスタ』

【材料：2人分】

パスタ…160g、ヤリイカ（下処理済の輪切り）…2杯
キャベツの葉…6枚、ベーコン（5mm幅の棒状）…100g
ニンニク（みじん切り）…2かけ、バター…大さじ1
オリーブオイル…大さじ3、鷹の爪（種ぬき）…1本
鶏コンソメ…10g、レモン（くし形）…1/2個
黒コショウ、塩…適量、仕上用オリーブオイル…適量

☆つくり方☆

- ① 鍋でお湯を沸騰させ、パスタを3分程茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を入れて香りが出るまで熱し、ベーコン、ヤリイカを加え炒め、更にキャベツを加え軽く炒める。
- ③ ①の茹で汁をおたま1杯分ボウルにとり、塩を適量加える。（茹で汁1ℓに対して塩小さじ1）
- ④ ②に③、鶏コンソメを加え、茹であがったパスタを入れ、バターを加えてすばやくあえる。
- ⑤ 皿に盛り付け、オリーブオイルを少々かけ、黒コショウを振る。お好みでレモンを添えて完成！

☆今月のワンポイント☆

- ☆パスタの茹で具合は「歯ごたえのある状態」。
- ☆ニンニクは焦げやすいので気を付けること。
- ☆レモンの皮をすりおろしてかけても美味！
- ☆ベーコンから塩分が出るので塩加減は要注意。

詳細はLINEで動画をチェックしてね！

はっ・あー・ゆうチャンネルで配信中



ホームタンクを 点検しましょう

日々のチェックが
安全の11ヶ月！



ホームタンクから灯油が漏れると、**火災につながる危険性がある**だけでなく、**上下水道への混入、土壌汚染など、日常生活に大きな被害**をもたらします。
さらに、配管等の改修、流出した灯油の回収等様々な経費も発生します。

OKです
チェック完了



点検6項目

- ① 油量計の動きに異常はないか。
- ② 使用量以上に油量計の減りが早くないか
- ③ タンク本体にさびや穴などはないか
- ④ ストレーナーのひび割れや接続部からの漏れはないか
- ⑤ 配管の亀裂や変形、漏れはないか
- ⑥ 脚部は架台等に固定され、緩みやさびによる転倒危険はないか



コーヒー大好きスタッフによる

マニアック豆知識！

第1回

自ら焙煎する程コーヒー好きの弊社長内主任が担当！
『**コーヒーの発見にまつわる伝説**』
コーヒーが「いつ」「どこで」発見されたか正確にはわかっていませんが、有名な伝説が2つあります。

【その1:イエメンの修道僧『ハジ・オマール』の話】
不祥事で町を追放された彼は、砂場で見つけた果実を水に浸し、豆から出た栄養分だけでも摂取しようとその水を飲むと無力感が和らぎ、後に町に戻ってそれを広めた。

【その2:エチオピアのヤギ飼い『カルディ』の話】
彼はヤギが牧草地に生える低木の果実を食べると元気に飛び跳ねることに気付き、それが修道僧に伝わり夜の祈禱時の居眠り防止に役立った。

両説ともイスラムの秘薬として13世紀頃の話に登場。あの有名な店名の由来はここから！



お知らせ

- ☆ 次回お引落日 郵便局 5月 7日
- 道銀・北洋 5月 8日
- その他金融機関 4月 27日
- ☆ 5月2日～6日はGW休業となります。LPガスに関わる緊急時は下記へお電話下さい。

LPガス緊急センター 011-812-0119

ただ今、タンク内外の無料点検を実施中！ お申し込みは ☎ 0120-23-0422