２０２６年１０月１４日発行
VOL. ３７１

はぅ・あー・ゆぅ

株式会社ネンセツ
編集責任者 佐原　洋史
ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ 0120-23-0422

「卒業」しても繋がり続ける、うれしいご縁

先日、私の携帯に１本の電話がありました。相手は今年３月に退職した元スタッフ。本誌で『推しの１冊』を担当していた女性事務員です。「兄の引っ越し先にエアコンと暖房を設置してほしい」とのことでした。彼女からは「辞めたのにスミマセン」と言われましたが、私としては全く逆。こんなに嬉しいことはありません。在職中もエアコンや水漏れなどお困りごとを相談してくれていて、当時担当した芝木社員に今でも信頼を寄せているようです。スタッフが信頼されることはもちろん、退職後も「困ったらネンセツに相談しよう」と思ってくれたことが、何より嬉しいのです。

「皆元気ですか？」「後任は頑張ってますか？」「インスタ楽しみです」そんな言葉も。退職後もネンセツを気にかけてくれる彼女。会社にとって何より嬉しい「卒業」のかたちだと、元上司として心が温かくなりました。





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！

～もちもちの食感と、とろけるチーズの味わい～

『ジャガイモ揚げニョッキ トマトソース添え』

【材料：４人分】 ジャガイモ（皮付き）…４個
薄力粉…75ｇ、牛乳…50 cc、塩・胡椒…適量
さけるチーズ…50ｇ、サラダ油…適量
パン粉…適量、サニーレタス（お好み）…適量
トマト…２個、ｵﾘｰﾌﾞ ｵｲﾙ…A 適量 B 50 cc
パセリ…大さじ２、ｽﾊﾟｲｽﾌﾞ ﾚｯﾄﾞ ｿﾙﾄ…適量

☆つくり方☆

① ジャガイモをよく洗い、ラップに包み電子レンジ（600W）で表裏それぞれ５分間加熱する。柔らかくなったら皮をむき、ボウルに入れてつぶす。
② ①に薄力粉・牛乳を入れてよく混ぜ、塩胡椒する。
③ さけるチーズを横１㎝幅に切り、30ｇ程に小さく丸めた②の中に入れ包み、パン粉を周りにつける。
④ 170℃のサラダ油で、きつね色になるまで揚げる。
⑤ 鍋にｵﾘｰﾌﾞ ｵｲﾙ A を入れ、さいの目に切ったトマトとパセリを加えて軽く炒める。ｽﾊﾟｲｽﾌﾞ ﾚｯﾄﾞ ｿﾙﾄを加え火を止めｵﾘｰﾌﾞ ｵｲﾙ B を加え、④に添え完成！

☆今月のワンポイント☆

☆ サラダ油で揚げるときのポイントはココ！
① 焦げないようにコロコロ転がしながら。
② チーズが溶けるまで 170℃でじっくりと。
☆ トマトソースは温・冷どちらも美味しい！
☆ お好みでサニーレタスを添えても GOOD！

詳細はLINEで動画をチェックしてね！

はぅ・あー・ゆぅチャンネルで配信中



10/15(木)～31(土) 秋の火災予防運動

住宅防火 いのちを守る 10のポイント

4つの習慣



1 **寝たばこ**は絶対にしない、させない

2 **ストーブ**の周りに燃えやすいものを置かない

3 **こんろ**を使うときは火のそばを離れない

4 **コンセント**はほこりを清掃し、不必要なプラグは抜く

6つの対策



1 火災の発生を防ぐために、ストーブやこんろ等は**安全装置**の付いた機器を使用する



2 火災の早期発見のために、**住宅用火災警報器**を定期的に点検し、10年を目安に交換する



3 火災の拡大を防ぐために、部屋を整理整頓し、寝具、衣類及びカーテンは、**防炎品**を使用する



4 火災を小さいうちに消すために、**消火器等**を設置し、使い方を確認しておく



5 お年寄りや身体の不自由な人は、**避難経路と避難方法**を常に確保し、備えておく



6 防火防災訓練への参加、戸別訪問などにより、**地域ぐるみの防火対策**を行う

コーヒー大好きスタッフによる

マニアック豆知識！ 第7回

コーヒー豆の格付け

【生産国によって格付けのルールが異なる】

コーヒーの格付けは世界共通ではなく、生産国ごとのローカルルール。例えば、グァテマラやメキシコは標高の高い産地の格付けが上。コロンビアは豆のサイズ。ブラジルは豆のサイズと欠点豆の数。有名なジャマイカのブルーマウンテンは生産地、標高、豆のサイズによって厳格に格付けされます。

【格付けと「価格・美味しさ」は比例しない】

コーヒーの価格は人件費、知名度、輸送コスト等で決まるため、地域が異なれば格付けとの関係は薄くなります。美味しさも同様で、低格付けでもむしろ複雑な味わいが楽しめることも。少量販売や試飲できるお店で試すのも新たな発見に繋がるかもしれません。



お 知 ら せ

☆ 次回お引落日

郵便局	11月 5日
道銀・北洋	11月 9日
その他金融機	10月 27日

※ 口座へのご入金はお早めにお願いします！

☆ 今月より灯油定期配送をスタートしています。お伺いした際、タンク内の灯油残量が多い場合は、次回以降の給油とさせていただきます。