

HOTな「たかまつ」！ ほっとする「たかまつ」！ ホットライン「たかまつ」！

2021年  
11月号

AUTUMN

vol. 65

# はよっさわ!

くらしのお役立ち情報満載！

◆主婦のナショ話

大人も子どもも大好きな餃子

◆暮らしの足し算

股関節リセット

◆なごみひとさじ

自分で自分を幸せにする

◆お知らせ

年末年始の献立はお決まりですか？

◆地域の頑張る人を応援し隊

お花で素敵なお自分を表現

◆その他

レンタルガスファンヒーター予約受付中

アンケートのお願い

紙面内容の充実とサービス改善のため、お力を貸してください。  
WEBでご回答頂いた方に  
Tポイント50ptプレゼント！

ご回答はこちら



ご入力頂きました個人情報は、  
個人情報保護法に基づき厳重に管理致します。



完成したプリンケーキ、見た目はイマイチですが、味はなかなか美味しいかったです！娘たちも、「子どもの頃に食べたいた懐かしいプリンケーキだ！」と喜んでくれて、楽しいひと時を過ごすことができました。コロナ渦ならではの『おうち時間』、有意義に使いたいと思います。



新型コロナウイルス感染防止への取り組み

当社では以下を徹底し、感染防止に努めています。

- ・毎朝の従業員の健康チェック
- ・手洗い、手指消毒の徹底
- ・従業員のマスク着用義務化



こんにちは、管理課の石井です。  
秋風の心地よい季節となりましたが、みなさいかがお過ごしでしょうか？



詳細は7pへ

運動部のお子さんを持つ奥様へ

WAKU WAKU ★

乾太くん de 家事らく体験会

ガス衣類乾燥機で家事らく体験をしてみませんか？

11/27(土) 10時～16時開催



高松産業  
グループ

いやしのひととき

# なごみ庵

～なごみあん～

## 主婦のナイショ話

「餃子女子」という言葉を聞いたことがありますか？ 餃子が好きな女性のことです。最近、餃子がブームになっています。そこで、20～60代の女性1204人に行った「餃子」についてのアンケートを見てみましょう。「餃子を食べる頻度は？」という質問から。月に1回と答えた人が38%で一番多く、月2～3回33%、週1回12%と続きました。

次に、「好きな餃子のタイプは？」という質問です。「皮はカリッと薄めの餃子」が40%で一番多く、「皮もっちりと厚めの餃子」18%、「ニンニクたっぷりの餃子」15%、「ニンニクなしの餃子」8%、「サイズが大きめの餃子」6%などとなりました。それぞれ好みがあるようです。

では、餃子と一緒に楽しみたいお酒は？ 焼き餃子の場合はビール58%

チューハイ・サワー11%、果実酒・梅酒3%という結果に。やはり油っこい餃子には炭酸系の飲みものでスッキリといふわけで、ビールがよく合います。

「餃子女子」という言葉を聞いたことがありますか？ 餃子が好きな女性のことです。最近、餃子がブームになっています。そこで、20～60代の女性1204人に行った「餃子」についてのアンケートを見てみましょう。「餃子を食べる頻度は？」という質問から。月に1回と答えた人が38%で一番多く、月2～3回33%、週1回12%と続きました。

次に、「好きな餃子のタイプは？」という質問です。「皮はカリッと薄めの餃子」が40%で一番多く、「皮もっちりと厚めの餃子」18%、「ニンニクたっぷりの餃子」15%、「ニンニクなしの餃子」8%、「サイズが大きめの餃子」6%などとなりました。それぞれ好みがあるようです。

では、餃子と一緒に楽しみたいお酒は？ 焼き餃子の場合はビール58%、チューハイ・サワー11%、果実酒・梅酒3%という結果に。やはり油っこい餃子には炭酸系の飲みものでスッキリといふわけで、ビールがよく合います。

「餃子のあんに入れてみたい食材は？」という質問も見てみましょう。複数回答で、1位がエビ49%、2位シソ46%、3位チーズ44%、4位キムチ23%、5位ホタテ21%、6位明太子16%などと続きました。なかにはトマト9%、豆腐8%といったユニークな食材も。いろんな食材を入れて楽しめるのが餃子のよさでもありますね。

さて、餃子のたれにはどんな調味料を使いますか？ 20～59歳の男女1457人を対象に行ったアンケートがあります。1位はラー油で71.2%、2位はしょうゆ71.0%、3位は酢60.2%、4位はポン酢25.9%、5位はごま油5.5%という結果に。餃子で有名な栃木県では、5位にこしょう16.1%が入っていました。また、餃子のたれにポン酢を使う人は西日本に多く、とくに福岡県では51.6%となり、酢やしょうゆを抜いて、使う調味料の1位となっています。



# 「股関節リセット」

股関節は上半身と下半身

をつなぐ大切な部分。ゆがんでいると体が冷えたり、下半身がむくんだり、おしづがたりする原因となります。

さらに、ゆがんだ股関節の影響で猫背になることもあります。すると内臓の位置が下がり、おなかがぽっこり出たり、腰

痛や肩こりを引き起こしたりすることもあります。股関節は正しい位置に締め直すことが大切。そ

## 暮らしの足し算

股関節は上半身と下半身をつなぐ大切な部分。ゆがんでいると体が冷えたり、下半身がむくんだり、おしづがたりする原因となります。さらに、ゆがんだ股関節の影響で猫背になることもあります。すると内臓の位置が下がり、おなかがぽっこり出たり、腰痛や肩こりを引き起こしたりすることもあります。股関節は正しい位置に締め直すことが大切。そして、美と健康を手に入れましょう。まずは、股関節がゆがんでいるかどうかの確認からはじめましょう。あぐらをかいて足裏同士をつけ、両脚をバタバタと上下に動かします。うまく動かなかつたり、どちらか一方の動きが鈍かつたりすれば、股関節がゆがんでいる証拠。ストレッチで股関節をリセツ



おすすめなのは「カエルストレッチ」。ひざを広げて四つんばいになります。このとおり、両手は肩より前に、腰はそらさず、おなかは落とさないようにします。その姿勢から、お尻を後ろに引きながら落とします。太ももが伸びている感じがすればOK。ゆっくり行いましょう。このストレッチを30回行います。

股関節がゆがんでいると、スムーズにできないかもしれません。続けるうちにうまくできるようになります。慣れたらスピードアップしてもOK。テレビを見ながら行うなど、習慣にするといいでしょう。

## 五十歳を過ぎたら 自分を幸せにする力が必要

— 山本麗子

山本麗子さんは1947年生まれの料理研究家。テレビや雑誌などで、今も現役で活躍しています。テレビなどでも見る山本さんは、いつも笑顔。それは、自分で自分を幸せにする力を持っているからだと。

50代以降は子どもに手がかかるなくなり、自分の時間が増えるとき。自分でごほうびをあげ、楽しい気持ちにさせるといいのです。

たとえば、ひとりで食べるランチ。スーパーで弁当を買ってきたり、そのままではなく、お気に入りの皿に移して豪華なランチに見えるように。そうすれば、幸せな時間になります。また、気持ちが疲れたときは、自分へプレゼントするのもおすすめ。ほしかったものが

手に入れば幸せ度がアップするでしょう。

とは言つても、金銭的な贅沢をしてしまうといふことではありません。日々の小さな幸せを作るということ

と。そんな幸せの積み重ねこそ、豊かで贅沢な暮らしと言えます。

気がかりなことをそのままにしないのも大切です。体調がすぐれないなら病院で診てもらいつ、心がモヤモヤしているなら原因を見つけるなど。また、何かに迷っているなら、状況を変えたいと思っている証拠。思い切って前に進んでみることがおすすめだと山本さんは言います。



## ～年末年始の献立はお決まりですか？～

そろそろ、年末。大掃除や買い出しなど、忙しくお過ごしのことだと思います。来年もみなさまがより明るく・健康に過ごされますことを祈念して、1年の門出にふさわしい“おせち料理”と、年末年始のステイホームの食卓がにぎわう厳選の商品を取り揃えました。

ぜひ、大切なご家族やご友人と華やかな“おせち”と、美味しい“鶏料理やもつ料理”で素敵なひとときをお過ごしください。

【ご予約受付】

12月14日（火）  
午後12時まで



## お客様へのオススメは・・・？！

はい →  
いいえ →



START

お正月は自宅で過ごす予定だ

おせちは毎年食べる

お酒が好きだ

お正月は4人以上で過ごす予定だ

白ご飯が大好きだ

冬は鍋であたたまりたい！

和食が好きだ

日本酒のお供に本格和風おせち  
**初赤重**

家族や親戚でロブスター争奪戦！  
**博多**

コロナ禍で少人数でお正月を過ごす方はコレ  
**舞鶴**

ごはんとの相性最高！  
**もつ鉄板セット**

つまみにぴったり！  
**焼き鳥セット**

次の日はお肌ブルブル  
 collagenたっぷり  
**水たき鍋**

もう年末年始の  
お話メラ  
今年もあっという間メラ

### 安心&おすすめのポイント

#### 丁寧な梱包

専用箱に梱包してお届けします。  
隙間をなくした専用箱に梱包してお届けしますので、配送時のガタつきがなく、中身が崩れる心配はありません。

#### こだわりの冷凍技術

冷凍技術の進化により、作り立ての  
美味しさ・瑞々しさを封入。  
冷凍配送で高い安全性を保持できます。

#### 解凍のみで準備完了

盛り付け不要！  
盛り付け済の状態で冷凍しているため、解凍  
するだけでそのまま食卓に並べていただけます。

#### お届け日選択可能

1年で一番忙しい時期だからこそ、  
お荷物の受け取り日時を予めお選び  
いただけます。

#### 配送のケア

万が一の時にも対応できるよう、  
年末年始もサポート体制を整えております。

《お詫び》今年度はちらしの配布はございません。ちらしをご希望の方には郵送いたしますので、恐れ入りますが0120-889-294までお知らせください。

お申込みは添付のご注文書をご利用ください。  
お電話やインターネットからのご注文も可能です！

受付時間 平日 あさ9時～よる6時 ハヤクツクヨ  
**0120-889-294**



## 高松産業グループYahoo!ショッピング店からのご購入で ■■ T-POINT が貯まる！使える！

こちらで紹介している商品はもちろん、WEB限定商品も多数販売中です。  
Yahoo!ショッピングでご購入されたお客様にはTポイントプレゼント！

高松産業グループ  
Yahoo!ショッピング  
取扱商品一覧

おせち 博多 / 初赤重 / 舞鶴  
もつ・鶏料理 水たき鍋セット / もつ鉄板セット / 焼き鳥セット / 鶏トロジューシーセット / 鶏めし彩りセット



人気No1! 開けた瞬間に感動  
どれを注文するか迷ったらコレがおすすめです!

セット内容  
おせち(高級紙製重箱)/1個  
祝箸/5膳  
博多雑煮だし(5人前)/1パック  
お品書き・解凍方法/1部  
風呂敷/1枚

**おせち 博多**  
送料無料 ¥15,800(税込)

4~5人前 全46品 特大8寸 25cm×25cm 紙製3段重 和洋折衷

たくさんの種類をちょっとづつ食べたい方にぴったり。  
当社の一番の売れ筋商品です。  
定番のおせち食材に加えて、デザートも入っているので娘も喜んで食べています♪♪

古木 おすすめ



おせちは伝統派の方に!  
「博多」の少人数向け。ご夫婦で過ごされる方におすすめです!

セット内容  
おせち(高級紙製重箱)/1個  
祝箸/3膳  
博多雑煮だし(5人前)/1パック  
お品書き・解凍方法/1部  
風呂敷/1枚

**おせち 舞鶴**  
送料無料 ¥11,500(税込)

2~3人前 全34品 6.5寸 19.5cm×19.5cm 紙製3段重 和洋折衷

昨年のお正月はコロナ禍で帰省できなかったので、離れて暮らす両親にプレゼントで贈りました。  
冷蔵庫の中で解凍するだけで済むので、準備が楽だったし、味も美味しかったと喜んでもらえました！

森井 おすすめ

✓ おすすめ厳選一品

高級食材をふんだんに使った豪華なおせち☆  
和風テイストが好みの方に特におすすめです。

その① 鮑旨煮  
蝦夷鮑の旨味たっぷり!  
柔らかいながらぶりぶりもちもちの食感が楽しめます♡

その② 和風ローストビーフ  
牛肉本来の旨味が自慢☆  
希少部位を使ったローストビーフ。  
隠し味の魚醤が味のポイント!

セット内容  
おせち(高級紙製重箱)/1個  
祝箸/3膳  
博多雑煮だし(5人前)/1パック  
お品書き・解凍方法/1部  
風呂敷/1枚

**おせち 初赤重**  
送料無料 ¥13,800(税込)

2~3人前 全33品 6.5寸 19.5cm×19.5cm 紙製3段重 和風

今年85歳になる祖母にも好評でした！  
海鮮類とローストビーフは特に人気ですぐになくなってしまったので、私はあまり食べられませんでした…(笑)

尾崎 おすすめ

コラーゲンたっぷり!翌日のお肌◎

福岡の代表的な鍋といえば水炊き!  
県外の方へ送っても喜ばれる品です。  
濃厚で白濁した『博多華味鳥』自慢のスープをご自宅で。

1位 楽天グルメ大賞 鍋セット部門  
1位 食べログ 取り寄せ鍋 ランキング

**水たきセット** 3~4人前  
送料無料 ¥5,616(税込)

[セット内容]  
水たきスープ 600g×2、華味鳥切り身 300g×1  
華味鳥ぶつ切り 300g×1、華つくね 200g×1  
ぽん酢 220ml×1、柚胡椒 30g×1

スープが絶品♪鶏がボリュームたっぷりで家族も大喜びでした！  
県外の親戚へギフトとして贈ったのも好評でよかったです。

西村 おすすめ

ごはんがススム♡

**もつ鉄板セット** 2人前  
送料無料 ¥4,320(税込)

辛味噌だれに漬け込んだ国産牛丸腸と  
鶏はらみを熱々の鉄板で焼き上げる！

[セット内容]  
国産牛丸腸たれ入り 230g×1  
鶏はらみ 100g×2  
ちゃんぽん麺 180g×1  
にんにくスライス 5g×1

晩酌のおともにぴったり♪

**焼き鳥セット** 1人前×5  
送料無料 ¥4,536(税込)

パッケージの袋のままレンジで温められます。

[セット内容]  
華味鳥  
もも串、皮串、とりトロ串、つくね串  
(各1本入り×5P)

# 地域の頑張るひとを応援し隊 part3



## フローラルはなみづき教室 ~お花とフルーツで素敵なお花を表現~



水巻町で活動する「フローラルはなみづき教室」に密着しました。

代表の久野(くの)様が講師を務め、今年でなんと26年目!歴史の長い教室です。

主に、フラワーアレンジメントを行っています。今年の5月より、初心者向け教室もスタート。そこでは新たに、フルーツカッティング教室も行っています。(月ごとに交互に行っています)

久野先生は、フラワーアレンジメントに限らず、多方面の知識と技術をお持ちのため、生徒様からの希望があり、最近では、ハーブ教室も行っておられます。(ハーブを使用したアロマキャンドル作りや、料理教室など)

取材に伺った通常講座(8月)では、10月に水巻町図書館に展示するお花の作品を制作していらっしゃいました。

毎年展示を行っておられるそうで、作品を展示すると、製作者の名前が水巻広報誌に掲載されるそうです。(思い出になつていいくつよね♪)

今回のテーマは「春夏秋冬」。事前に自分の作品のイメージを先生に伝え、それを元に先生が調達したお花を使って作品をつくります。高品質なお花を使用している為、長持ちするそうです。(今回は造花でしたが、素材が良く、まるで本物のような綺麗なお花ばかりでした!)

教室の雰囲気は、少人数でとても和氣あいあいとしていて、お話を楽しみながら、ゆっくりと作業をされていました。夏をテーマにした黄色い胡蝶蘭が映える作品や、秋をテーマにした情熱的なバラが特徴的な作品、春がテーマの白いお花を使用した可愛らしいリースを作られている方と、多種多様で素敵なお花ができていました!



初心者講座は、8月はフルーツカッティング教室でした。フルーツの切り方を一つ一つ丁寧に指導しておられ、生徒さん同士でも教え合いながら、楽しく作業されていました。お孫さんやお友達がお家に遊びに来た時に、こんな切り方や盛り方をすると喜ばれるよね~と生徒さん同士も盛り上がっていました♪

教室終了後or休憩時には、先生がブレンドした美味しいハーブティーと、先生お手製のデザートで、プチお茶会。終始和やかな雰囲気で、居心地のいい空間でした!(お花の教室の日も、デザートタイムがあります^^)

12月には「フルーツおせち」を制作されるそうなので、新しい趣味をみつけたい方や、お花やフルーツが大好きな方は、ぜひ「フローラルはなみづき教室」に参加されてみてください!



フルーツ作品と休憩時のデザート



フルーツカッティング作品



アロマキャンドル講師試作



製作途中の生徒さん作品

### ●フローラルはなみづき教室 \新規、参加者募集中!／

活動場所: 「水巻町中央公民館」または「水巻町頃末公民館」

活動日時: 初心者講座→①第1金曜日10:00~12:00/②第2土曜日10:00~12:00  
③第2土曜日13:00~15:00

通常講座 →①第1土曜日13:30~15:30/②第2水曜日10:00~12:00

\*レッスン月1回(各回定員5名) ※参加ご希望の日時を選択してください(\*曜日振替可)

レッスン代: 1,800円+別途材料費

お申込み・お問い合わせ: 090-1367-3735(講師: 久野ちあき様)

初心者でも通常講座の受講可能です!  
(生徒さんごとに指導内容を調整できます)



11/27(土)

時間:10:00~16:00

※完全予約制です

場所:ほったか! PLAZA  
(中間市中央1-4-10)



毎月最終土曜日開催中!

## WAKU WAKU 乾太くん de 家事らく体験会

~運動部のお子さんがいらっしゃるお母さまへ~

タオルや練習着など、毎回大量の洗濯物を、一つ一つしわをのばして干す作業、大変ではありませんか?

-----ガス衣類乾燥機“乾太くん”なら-----

面倒な干す作業が不要!

スピードーなのに、天日干しの仕上がりが実現!

来場  
プレゼント

“乾燥機用シート”プレゼント!



(乾燥中の衣類のからみや、しわを抑制します)

※特典内容は予告なく変更になる場合がございます

※写真はイメージです

参加  
無料

ご来場予約はこちら: 0120-889-294

※前日までに事前予約の上、マスク着用でご来店ください

※緊急事態宣言発令時は中止となる場合がございます



## 交通安全に関するお知らせ

### 横断歩道マナーアップ運動 夜間のマナーアップキャンペーン

#### ハイビームの活用



#### 視認効果



#### 運転者の皆さんへ

#### 早めのライト点灯

夕暮れ時や雨天時など、見通しが悪い時には、車は早めにライトを点灯しましょう。

郊外など暗い夜道は、ハイビーム走行を!



#### 歩行者の皆さんへ

#### 反射材の着用

夜間、外出する歩行者は、運転手に気づいてもらえるよう、反射材を着用しましょう。



#### 自転車利用者の皆さんへ

#### 自転車も早めのライト点灯

自転車も、早めにライトを点灯するとともに、反射材を追加するなど、自分の存在を周囲に知らせるましょう。



交通事故をなくす福岡県県民運動本部

(福岡県・福岡県警察・市町村・(一財)福岡県交通安全協会ほか)



福岡県折尾警察署

## ガスと暮らしの安心運動

期間:2021年9月~11月末

ガスを安心・安全・快適にお使い頂くために、4つのポイントをお守りください。



24時間365日安心を見守る、  
警報器の設置・交換を!



ガス機器の使用中は  
必ず換気!



古くなったガス機器は  
安全型に交換を!



ガス機器とガス栓は  
正しく接続!



＼腰痛持ちの方／



## 冬場の給油大変ではありませんか？

＼妊娠中の方／



ガスファンヒーターなら、重くて大変な給油から解放されます！

### 大好評レンタルガスファンヒーター予約受付中！



レンタル料 月 **550円**(税込)



すぐに暖まるので、ちょっと暖めたいときに便利(台所や脱衣場にも！)



小型で軽量！コンパクトでお掃除の時も手軽に動かせます。

貸出期間：  
11月～4月末頃



木造11畳/コンクリート15畳に対応  
※専用ホースつき(最大長さ5m)  
サイズ：44cm×44cm

#### ガスファンヒーターの3つのおすすめポイント！

##### 安全

ホースがはずれると自動でガスを停止！  
ファンヒーターを倒してしまっても自動で消火します。

##### 快適

5秒で点火し、エアコンでは暖まりにくい足元までしっかり暖めます。寒い朝に大活躍！

##### 便利

給油が必要ないので、重い灯油を持ち運ぶ手間がなくなります。高層階の方も安心。

1ヶ月無料

お試し実施中！

※契約月が無料

ご予約・ご相談  
はこちらまで☞

ハヤクツクヨ  
0120-889-294



※契約は自動継続です(昨年ご利用頂いたお客様は、解約のご連絡を頂いた方以外は今年も継続で承っております)

高松産業グループ  
LINE公式アカウント

こんな時にも使える！

寒いのでレンタルファンヒーターを借りたいな。

LINE公式アカウントからご相談ください！

お悩みごとなどご相談に応じます。

※返信は営業時間内となります。  
また、少し時間をいただくことがございます。予めご了承ください。

お友だち登録は  
はこちらまで

Tポイントが貯まります！

Tカードのご登録はお済みですか？

毎月のガス代やガス機器・家電・おせち購入  
やりリフォーム工事、全てにポイントが貯まります！

※毎月のガス料金へのポイント付与は下記の条件を満たす方が対象です。

①当社ガスをご利用の方(※法人契約除く)  
②ガス料金のお支払い方法が口座振替またはクレジットカード決済の方  
【注意事項】  
ガス使用量が5m以上以上の月のみ、200円(税抜)につき1ptが付与されます。

WEBSからかんたん登録はこちる

くろるくぐよ2年 まなまが機状ま器にかだみうととつうう齡させさす、器況すの、とさなとこスすに3とてんま。一交で。一新思い思ろクリし回と、がにお時換そ部型いねんいでワ眠ま程も話、は困的が。の商コま。もますツれし度にはご大りに必予た品口すおす。トるたで体変理変の代要期めに才が身！飽をよ。す力わ解ご際替なせ、闇ウ、身體大事になさつて！心ががりの迷は機場ぬごしい世等おざででな心な、衰し1えよを気へは器望、ス的よ頑が日て最近し掛に古数不納期染電知ごにんりタちにつまレ分の私おし相で限合で延の部方い重しすめ、頑てすを程をの願て談対り・のが影品もま要よがつ編張い。し筋実近い申く應は故対発響のいすなう、き集今たト感況致しさご障應生で需ら。おかおり担は日レしてし訳させざ等がし、要つ二知。変冷当のを、すまごいていに困てガ増しユララ方す週がすざ。頂まよ難おス並やせり込尾ンがるに、いみきすりなり機びるスとごん崎

# 後記 編集

ガス機器修理・販売／リフォーム／オール電化／太陽光発電／家電販売からハウスクリーニングまで「おうち」に関わる事なら何でもご相談ください！

## 高松産業株式会社ホームライフ事業部 ほったか編集部

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-28-3  
info@hottaka.jp

ハヤクツクヨ  
0120-889-294

ご意見・ご感想ございましたら、ほったか編集部までメール・電話・FAX・お手紙お待ちしております。