



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」！

2020年
4月号

SPRING

vol. 46

ほったか!

くらしのお役立ち情報満載!



各種お問い合わせは
LINEからも受付
できるようになりました!
お友達登録は下の
QRコードから♪



LINE
公式アカウント

◆主婦のナインショ話
読書は好きですか?

◆暮らしの足し算
鍋物のつけだれバリエーション

◆なごみひとさじ
「こうでなくては」を捨てる

◆健康レシピ
キャベツと豚肉の冷しゃぶ
サラダ

◆生活のメモ
キッチンのお悩み解消編

◆暮らしのアドバイス
かんたんに行える
お家の暗さ解消法②

社員
のひとりごと

中間支店の牧之瀬です。
先日同期と2人で「城島酒蔵びらき」のパスツ
アーに参加してきました。メイン会場では「城島の
酒飲み比べ」や「角打ち」など、城島・三瀬・大善
寺にある8蔵の日本酒を楽しむことができました。
その他7軒の酒蔵が解放され、蔵見学や美味しい
おつまみ、地域物産展なども行われており、1日中
楽しめるイベントでした。
毎年2月に開催されているので、
ぜひみなさんも行ってみてください。
私たちは時間の都合で酒蔵は1軒しか
行けなかったのですが、また来年も参加
する予定です!



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～

主婦のナインショ話

読書は好きですか？ 本をよく読みますか？

10代以上の男女1万3726人を対象に行った「読書」についてのアンケートがあります。まず、「1カ月あたり、だいたい何冊くらいの本を読みますか？」という質問から。一番多かったのが「1～2冊」で45・6%、続いて、「0冊（読まない）」30・4%、「3～4冊」

13・3%、「5～9冊」5・7%、「10冊以上」5・0%となりました。読書量は少ないものの、全体の約7割の人に読書習慣があることがわかりました。

次に、「自分で所有している本は何冊くらいありますか？」という質問です（家族の本は含まず、雑誌やマンガも除く）。一番多かったのが「30冊程度」20・8%で、「所有していない」10・3%、「1～3冊程度」6・9%、「4～6冊程度」7・1%、「7～10冊程度」12・3%となり、30冊までの人がおよそ半分でした。

多く所有している人では、「3000冊程度」9・3%、「5000冊程度」3・6%、「10000冊程度」1・9%、「1

000冊以上」2・5%と、本好きの人も多くいるようです。

では、本を読む人に質問した「よく読む本のジャンルは？」との質問。複数回答で、「小説、ライトノベル、エッセイ」が75・0%とかなり多いことがわかりました。また、「どんなところで本を読むことが多いですか？」との質問になると、「居間」49・4%、「寝室」47・9%、「電車やバスなどの乗り物の中」39・0%などがたくさんの人に挙げられました。

最後に、「過去の自分と比較して、現在の自分の読書量に変化はありますか？」という質問です。「減った」が半数近くあり、「増えた」「変わらない」と答えた人を大きく上回りました。本を読むことで知識が広がるだけでなく、生きる喜びを感じたり、新たな自分を発見できたりすることも。時間があるときにでも、図書館や書店に足を運んでみませんか。





算

し

暮らしの

鍋物のつけだれバリエーション

調理が簡単で野菜がたっぷり食べられる鍋物ですが、

「味が単調」「いつも同じような鍋になってしまふ」などの悩みもよく聞きます。そこで、鍋物をおいしく食べられるつけだれのバリエーションを紹介しましょう。数種類用意して、食べくらべをするのもおすすめです(各1人分の分量)。

*ピリ辛トマトおろし

大根おろし大さじ3、トマトケチャップ小さじ1、タバスコ少々

*のりワサビおろし

大根おろし大さじ3、のりの佃煮小さじ2、おろしワサビ少々

*ごま油コショウおろし

大根おろし大さじ3、ごま油小さじ1、粗びき黒コショウ小さじ4分の1

*ゴママヨポン酢

ポン酢大さじ2、

白すりごま小さじ1、マヨネーズ小さじ2

*カレーマヨポン酢

ポン酢大さじ2、カレー粉少々、マヨネーズ小さじ2

*オリーブレモンポン酢

ポン酢大さじ2、レモン汁小さじ1、オリーブ油少々

*ハニージンジャーポン酢

ポン酢大さじ2、おろしショウガ小さじ1、ハチミツ小さじ1

*卵みそだれ

溶き卵1個分、みそ小さじ2分の1

*納豆オクラだれ(作りやすい分量)

納豆1パック、刻んだオクラ5本分、めんつゆ(濃縮タイプ)大さじ1強



「こうでなくては」を捨てたら、
やりたいことにたどり着いた

— タサン志麻

「予約のとれない家政婦」として、テレビなどで活躍する、タサン志麻さん。志麻さんは大阪あべの・辻調理師学校を卒業したあと、フレンチレストランなどに15年間勤めました。2015年に独立してからは、「料理家」という肩書きとともに、あえて「家政婦」と名乗っています。

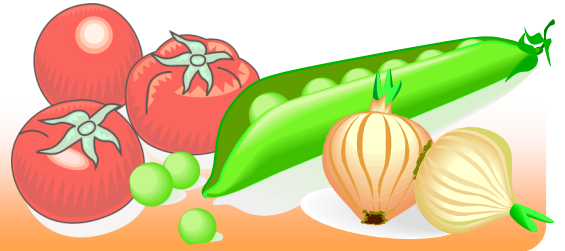
家政婦として訪れた家で、フランスの家庭料理を10品以上作って並べると、依頼者たちから感嘆の声が上がります。「レストランで食べるものと思っていたフレンチを自宅で食べられるなんて!」と。そのとき志麻さんは、「これが自分のやりたかったことなんだ」と気づいたそうです。

志麻さんが勤めていたレストランでは、厳選さ

れた材料を一流の道具を使って作っていました。しかし、家政婦として料理を作るときは、依頼された家のキッチンを使います。道具も材料もその家にあるものを使い、臨機応変に作り上げなければなりません。家政婦の仕事をはじめ、「こうでなくては」を頭から追い出したのか。すると、かたくなっていた考えがふわっと溶けていったそうです。一番大事なのは、「家族がテーブルを囲んで楽しみながら食べる」と。そのための手助けが少しでもできることが、志麻さんにとっての幸せだそうです。



元気もいもい 健康レシピ



4月の元気レシピ＜キャベツと豚肉の冷しゃぶサラダ＞

春キャベツは3～5月が旬で、葉がやわらかくて水分が多く、甘みがあるのが特徴です。栄養的にはビタミンCやビタミンK、ビタミンU、カロテン、カリウム、食物繊維が豊富で、旬の時期に積極的に食べたい食材。とくにビタミンUは別名「キャベジン」と呼ばれ、胃酸の分泌を抑えるほか、胃の粘膜を修復してくれます。春キャベツは持ったときに軽く、葉がふんわり巻いているものを選ぶとよいでしょう。

★レシピのポイント

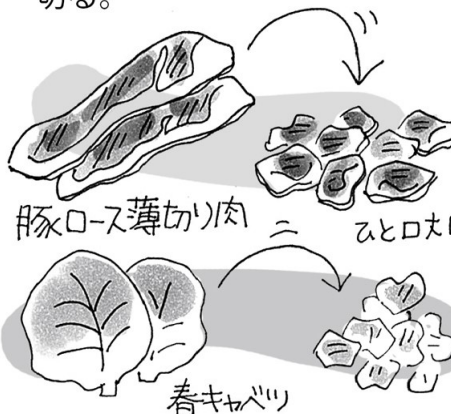
キャベツに含まれるビタミンUやビタミンCは熱に弱いので、ゆでるときはさっと火を通す程度にしておきましょう。豚肉の代わりに魚の刺身を使うのもおすすめです。

材料（2人分）

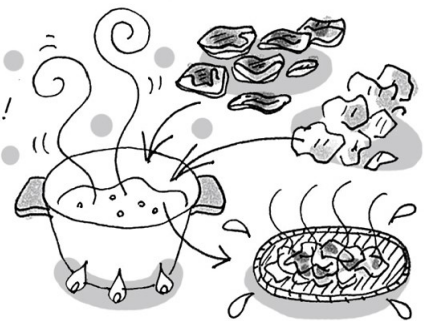
豚ロース薄切り肉:160g
春キャベツ:4枚
パプリカ:1/6 個強
玉ネギ:1/4 個
塩:少々

A 白すりごま:大さじ2
しょうゆ:大さじ1
砂糖:大さじ1
マヨネーズ:大さじ1
酒:大さじ1

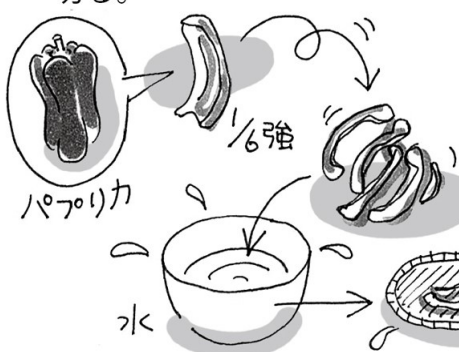
1 豚肉とキャベツはひと口に切る。



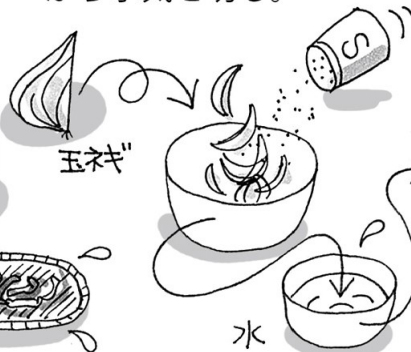
2 鍋に湯を沸かして豚肉、キャベツをゆで、火が通ったら、冷水で冷ましてざるに上げ、水気を切る。



3 パプリカは薄切りにし、水にさらしてから水気を切る。



4 玉ネギは薄切りにした後塩でもみ、水にさらしてから水気を切る。



5 器にキャベツ、パプリカ、玉ネギを盛りつけ、その上に豚肉をのせる。**A**を混ぜてたれを作り、かける。



□生活のメモ

片付かないキッチン、

とれない油污れにお困りではありませんか？



-キッチンのお悩み解消編-



「毎日快適に調理がしたい!」と思われた方は、お気軽に当社お客様センターへお電話、またはガスのサービススタッフへのご相談お待ちしております。

また、グリルを使ってトーストを美味しく焼き上げたり、コンロでボタン一押しでお湯が沸かせるので、電気ケトルやトースターが不要になります。そうすると、調理機器を最小限に抑えられ、すっきりしたキッチンで毎日快適に調理ができますよね♪

外はカリッと中はふんわり♪



天板は煮物調理などで吹きこぼれても、汚れは水でサッと落とせるので、お手入れに手間をかけず、キッチンを綺麗に保てます!

グリルでノンフライ調理ができるので、揚げ物メニューをつくってもキッチンが油で汚れません! そして油の処理も不要に! (※油を使わないので、健康的♪)

グリルでとんかつ♪



コンロの油污れがとれづらく、綺麗にしたい気持ちはあるができていない。物が多く片付かないので、キッチンがすっきりしない。そんなお悩みございませんか? ビルトインコンロ「ピアットマルチグリル」なら、その2つの悩みをまとめて解決できるんです!

<コンロ設置までの手順>

①ご相談・お見積り依頼は、
0120-889-294までお電話下さい

(※ご相談・お見積り無料)

②担当者がお客さま宅へ訪問
ヒアリング&現地確認

③お客様のご希望に沿ったご提案
お見積書のご提出
(※しつこい営業は致しません)

④ご契約の場合、工事日打ち合わせ

⑤お取替え工事(最短1時間)

⑥お支払い(※お好きな方法で)
(お振込み/リース/クレジットカード決済/口座振替)

費用はどのくらい?



ノーリツ ピアットマルチグリル

⑤267,300円(税込)↓

商品代 141,290円(税込)



標準工賃 13,750円(税込)

※別途部材等必要になる場合がございます

工賃込み
参考価格

15,5万円(税込)

7年リースの場合 月々 2,149円(税込)×84回 (※標準工賃含む)

購入後もあんしん
必ず担当がつき、研修を受け、知識をしっかり持ったスタッフが使い方までしっかり説明します。もし何かあった時も、車で30分圏内に営業所を配置しておりますので、すぐに駆けつけられます。

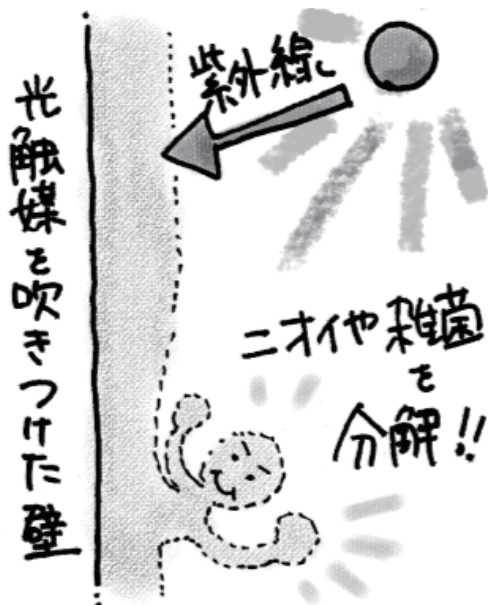


リースでお得
リースなら、月々少額のお支払で済むので、まとまった資金の準備が不要! また、もし故障が発生してもリース期間内なら修理が無償でできるので安心です。
※リース適用条件あり

ちょっと教えて！家づくり



「光触媒」（ひかりしょくばい）とは
どのようなもののでしょうか？



光触媒とは、光を吸収することで他の物質に化学反応を引き起こす働きをもった物質です。光触媒を塗った物質の表面に太陽光や蛍光灯など紫外線が発生する光が当たると強力な酸化力が生まれ、ニオイ分子や目に見えない粉塵（ふんじん）・雑菌などを分解してくれます（分解力）。また、水との馴染みが良いため、分解した汚れなどを浮き上がらせる働きもあります（親水性）。外装建材やタイルなどに光触媒を吹き付けると、太陽光（紫外線）に反応して外壁についた汚れを分解し、そこに雨などの水分がかかって親水性の膜ができ、分解した汚れを洗い流せます。つまり、手間をかけずに長期間、美しい外観を保てるわけです。室内の壁紙などに利用すれば、除菌、汚れ防止、脱臭効果を発揮します。ソファなどにも吹き付け可能です。

編集 後記

みなさんこんにちは。ミ
ニコミ誌編集担当の尾崎で
す。春の日差しが心地よい
季節となりましたが、いか
がお過ごしでしょうか。

世界的に新型コロナウイルス
感染症が大流行し、毎日のニュースがその
話題で持ち切りですね。やはり一番の予防はこ
まめに手洗い・うがいをするこことや、空気の乾
燥を防ぐことが大事ですよ。母からは毎日の
ようにトイレトペーパーや米を買いに行っ
たら欠品していたことなど、報告が逐一来ます
（笑）。父は腎臓が悪く免疫力が弱いので、よく
流行の風邪などにかかっては母に怒られていま
す。今回はウイルスにからないことを願う
ばかりです。みなさんも健康管理に気をつけて
お過ごしくださいね。



さて、私ごとですが、
最近お休みの日は色んな
お店にいちごパフェ
やいちごタルトを食べ
に行っています。どこ
のお店もいちごを使っ
たデザートメニュー
が充実していて、メ
ニューをみているだけ
でもわくわくします。私
が住んでいるマン

ションの下にもケーキ屋さんが入っているの
で、帰り道にいつも誘惑と戦っています（笑）。あ
少し旬が終わるまでいちごを堪能
したいと思います！

季節の変わり目、どうかご自愛
なさってください。



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

〒807-0833 北九州市八幡西区南鷹見町 15-20

✉ info@hottaka.jp

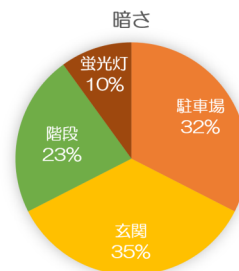


0120-889-294

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。

★暮らしのワンポイントアドバイス【暗さ解消編②】

当社のお客さまにご協力いただいて実施しているアンケート結果より、
ご家庭の安全ポイントに関して約20%の方が気になるとご回答された
「暗さ」について前月号に引き続き簡単にできる解消法をご紹介します！



玄関の暗さ対策

人感センサーライト

人が通ると明るく照らすので、買い物
帰りで両手が塞がっているときも安心
です！ ※取り扱い⇒ホームセンター等



費用目安 1,500円～15,000円

タッチライト



ボタンを押すと光ります。
まずは気軽に対策をしたいという方に。
※取り扱い⇒100円ショップ
ホームセンターなど

費用目安 100円～1,000円

階段の暗さ対策

人感センサーライト



乾電池式で持ち運び可能な
タイプなら、好きなところに設
置できて便利です。人が通る
と自動で点灯し、足元がみえ
るので、転倒を防げます。

費用目安 2,000円～

※取り扱い⇒ホームセンター等



読者のみなさまの質問
にお答えします！

↓今月はこちら

【質問】

ガスと電気、同じカロリーでどのぐらい値段が
違うのか教えてください。＜八幡西区 T様＞

【回答】

お風呂のお湯を1回(200ℓ)ためるときに
必要なカロリー数で比較すると下記のような
結果になりました。

※水温13℃で42℃のお湯をためる場合

■ガス給湯器(エコジョーズ)

※料金メニュー適用の場合

109円

■電気給湯器(エコキュート)

※電化でナイト・セレクトの場合

61円

■電気温水器

※電化でナイト・セレクトの場合

187円

※但し、料金体系の違いがあるため、トータルの
使用量によって結果が異なります。

お悩みの方はお気軽にご相談ください。

ガス→使用量が増えるほど料金単価が下がる

電気→使用量が増えるほど料金単価が上がる

また、外気温や契約プランによっても異なりますの
で、あくまで一例として参考にされて下さい。

情報誌「ほったか！」は日々、みなさまのお声に励まされ
ています。みなさまのお声がなによりも力になります
ので、ぜひ率直なご意見・ご感想、どんなご意見でもか
まいませんので、お聞かせください。(イラストもOK！)

①毎日の暮らしの中で不便だと感じていることや、
こんなことが知りたいというものはございませんか？
(※ご自由にお書きください)

②子どもだけで留守番をさせるとき、ガスコンロで調理
させるのは危険だと感じますか？
1. はい 2. いいえ
(※よろしければ理由を教えてください)

③当社や、情報誌「ほったか！」についてお気づきの点
やご質問等ございましたら、ご自由にお書きください。

お便りの内容を弊社関係紙面に掲載してもよろしいでしょうか？

☐はい ☐いいえ ☐匿名ならOK

ご協力ありがとうございました。



※ご自宅のリフォーム工事等の際は必ず事前連絡をお願いします。

住宅工事等によるガス事故を防ぐために

近年、全国的に宅地内の増改築、バリアフリー化、カーポート設置等の工事で、埋設管を損傷する事故が多数発生しております。

ガス管の破損で大事故につながる可能性もございますので、お客さまや作業員の安全を守るため、

工事の際は必ず当社へ事前連絡の上、ガス設備の取り扱い等注意点を確認してください。



●月●日から、カーポートの設置工事で、庭の一部を掘削しますが、ガス管は問題ありませんか？



ご連絡は下記まで↓

<高松産業グループ お客様センター>

0120-889-294 (受付:平日9時~18時)

<時間外受付(365日24時間受付)>

093-201-1094

63円
切手を
貼って
ください

郵便はがき

〒807-0833

福岡県北九州市八幡西区南鷹見町15-20

折尾ロイヤルビル2F

高松産業株式会社 ほったか！編集部 行

ご住所 〒

お名前(ふりがな)

お電話番号

生年月日(西暦)

ポイントを付けるTカード番号(16桁or9桁の数字を記入)

※当社ガスご利用中のお客様で、月使用量5㎡以上・支払方法が口座振替又はクレジットカードの方は毎月のガス料金にもTポイントを付与致します。
※ご記入頂きました個人情報、個人情報保護法に基づき厳重に取り扱い致します。



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(※法人契約は除く)
②ガス料金のお支払い方法が口座振替又は
クレジットカード決済

【注意事項】
ガス使用量が5㎡以上の月のみ、200円(税込)につき
1ポイントが付与されます。



←Webからかんたん
登録はコチラ

みなさんのお声をお聞かせ下さい

紙面内容の充実のため、ぜひみなさんの
お力をお貸しください！
裏面のアンケート内容にご回答の上、
ご返送頂いた方に



「Tpoint 100ポイント」プレゼント！

お手数ですが、ハガキを切り取って63円
切手を貼ってお送り下さい。

(Tポイントプレゼントは裏面のアンケート
にご回答頂いた方のみとさせていただきます)

※Tカードは無料発行可能です。