



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」！



2022年
2月号

WINTER

vol. 68

ほったか!

くらしのお役立ち情報満載!



◆主婦のナイショ話

配偶者を何と呼んでいますか?

◆暮らしの足し算

発酵玉ねぎ

◆なごみひとさじ

反省しても後悔しない

◆健康レシピ

カリフラワーと小エビのクリームグラタン

◆生活のメモ

肩こり持ちの奥様必見!
レンジフードのお掃除を簡単に

◆その他

赤火が起こる原因は…?
レンタルファンヒーター申込受付中!



高松営業所の武野です。新型コロナウイルスも収束の見通しが立たず、制限の多い生活が続きますが、引き続き感染予防に気を引き締めていきたいと思っています!

さて、私が住んでいる岡垣町は自然豊かな環境で、外に出るのが楽しみのひとつでもあります。私事ですが、毎朝のルーティンとして体重増が気になり始めた数年前から早朝のジョギングを続けています。夜は早めに就寝し、出勤前の朝活動をする事で、体調が良くなり、脳も活性化されるので充実した1日を過ごすことができます。

貴重な1日を有効に活用するためにも、ぜひ朝活をおすすめします! まだまだ寒い日が続きますが、ご自愛ください。



社員のひとりいふ



ほったか! WEBアンケート

ご回答で、
Tpoint50ptプレゼント!



詳細は最終ページへ

部屋干し臭にお悩みの奥様へ

WAKU WAKU ★

乾太くん de 家事らく体験会

ガス衣類乾燥機でスピード乾燥
を体験しませんか?

2/26(土) 10時~16時開催



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



高松産業
グループ

いよしのひととき



なごみ庵

～なごみあん～

主婦のナインョ話

「だんな」「主人」「夫」、配偶者を何と呼んでいますか？

23～73歳の女性153人に行った、「パートナーの呼び名」についてのアンケートがあります。まず、「第三者に話しているとき、パートナーのことを何と呼びますか？」という質問から。一番多かったのが「夫」で50・0%、続いて、「だんな、だんなさん」25・6%、「主人」9・1%、「名字、名前」6・1%、

「パートナー」と「パパ、お父さん、父さん、父ちゃん」が同率で2・4%となりました。少数派としてはほかに、「連れ合い、連れ」「同居人」「相方」などの意見もありました。

次に、「ほかの人の男性パートナーのことを何と呼びますか？」という質問です。一番多かったのが「だんなさん」で47%、「ご主人」24・4%、「夫さん」7・3%、「〇〇ちゃんパパ、〇〇くんパパ、パパさん」6・1%という結果に。苗字に「さん」をつける、「お連れ合い」などの意見も少数ながらもありました。

実は最近、「夫さん」という呼び名が少しずつ増えてきているそうです。他

人のパートナーについて「夫さん」と呼ぶのはどう思いますか？」という質問を見てみましょう。「賛成」と「どちらかと言えば賛成」が合わせて29・9%と3割近くになり、「反対」と「どちらかと言えば反対」を合わせた23・1%より上回っています。「どちらでもない」と答えた人が31・1%とある程度いるものの、今後、「夫さん」が多くなりそうな予感です。

さて、マナー講師で、『育ちがいい人だけが知っていること』（ダイヤモンド社）の著者である諏内えみさんは、夫の呼び方に育ちが出ると言います。諏内さんによると、「だんな」と呼ぶのは育ちがいいとは言えないとか。また、「主人」は身内に対して敬意を表す言葉になるので、こちらもマナー的にはNG。オフィシャルな場では「夫」が正解だそうです。「夫」以外の呼び方が口癖になっている人は、意識して言い換えてみるといいですね。





さて、作り方を紹介しましょう。玉ネギ1個はスライサーなどで薄切りにします。密封できる保存袋に玉

ねぎ、腸を整えてくれます。発酵玉ネギはほかに、炎症を抑える、血圧を下げる、認知機能を改善させるなどの効果も期待できます。健康効果だけでなく、味の点でも魅力が。玉ネギ特有の辛みが抑えられ、食べやすくなるということです。

暮らしの足し算

「発酵玉ネギ」

「発酵玉ネギ」は、血液がサラサラになるとして知られる玉ネギを発酵させることで、さらに健康効果が期待できるというもの。漬け汁に糖が溶け出し、その糖をエサに乳酸菌が増え、乳酸や酢酸、プロピオン酸などの有機酸が作られるというしくみになっています。それらの有機酸は腸内に有害菌がたまるのを防

ネギ、塩小さじ1を入れてよくもみ、水4分の1カップを加えます。空気を抜いて袋の口を閉じ、常温に置きましょう。1日に1回、袋の口を少し開けて袋の上からもみ、再び空気を抜いて口を閉じます。水が白く濁ってきたら発酵している証拠で、酸味が出てきます。発酵するまでの時間は冬は3〜5日、春や秋は3日くらい、夏は1〜2日が目安です。

あとは冷蔵庫で保存しましょう。2週間保存可能です。サラダや冷奴などにのせたり、焼いた魚や肉にのせたりなど、食べ方のバリエーションは豊富です。



反省しても後悔はしない

—— 山口恵以子

山口恵以子さんが作家を目指したのは40代半ば。もとは脚本家志望でしたが、年齢制限のない作家にシフトチェンジ。そして55歳のとき、『月下上海』で松本清張賞を受賞し、脚光を浴びるようになります。

山口さんが作家活動と同時にしていた仕事は、社員食堂のパート。午前6時から11時までの勤務で時給1500円、土日祝休み、有給休暇と賞与ありという条件にひかれ応募したそうです。

生活費は食堂のおばちゃんとして稼ぎ、あとの時間は執筆活動に専念することにしたのです。食堂勤務は12年間も続きました。そんな経験から生まれた『食堂のおばちゃん』や『婚活食堂』といった人気シリーズは、山口さん

の代表作にもなっています。

さて、山口さんの座右の銘は『反省しても後悔はしない』。本気でがんばって立ち向かえば、失敗してもあきらめがつきます。あきらめがつけば、次に進めます。ぐずぐずと後悔するのは全力を尽くさなかった証拠。それに、後悔の気持ちは人の心を少しずつむしばんでいくので、スバッと忘れたほうがいいと山口さんは言います。

「ダメでもともと、失敗したらこ愛嬌」という座右の銘もあります。新しいことに挑戦するときは、この言葉を頭に思い浮かべるそうです。



なごみひとさじ

元気もいもい 健康レシピ



2月の元気レシピ＜カリフラワーと小エビのクリームグラタン＞

カリフラワーにはビタミンCがたっぷり含まれ、キャベツの約2倍。さらに、イチゴよりも豊富なのが特徴です。ビタミンCはコラーゲンを作るのに欠かせない成分。皮膚や粘膜を健やかに保ち、美肌作りに効果があります。また、カリウムが多いのも魅力で、ナトリウムの排泄をスムーズにしてくれます。ほかに、便秘解消に役立つ不溶性食物繊維、貧血予防に欠かせない鉄もたっぷり含まれています。栄養的にはブロッコリーと似ていますが、カリフラワーの糖質量はブロッコリーの約3倍と多くなっています。

★レシピのポイント

小麦粉と玉ネギを一緒に炒めることで、ホワイトソースがダマになりません。

材料（4人分）

カリフラワー：1株
小エビ（むきエビ）：200g
玉ネギ：1/4個
バター：20g
白ワイン：大さじ1
塩：少々
こしょう：少々
溶けるチーズ：40g
A バター：10g
小麦粉：大さじ2
牛乳：1・1/2カップ
生クリーム：1/2カップ
コンソメの素：大さじ1

1 カリフラワーは小房に分けてゆで、エビは背ワタをとる。玉ネギはみじん切りにする。



2 フライパンにバターを熱してカリフラワーを炒め、焼き色がついたらエビを加え色が変わったら白ワインをふって、塩、こしょうをふる。



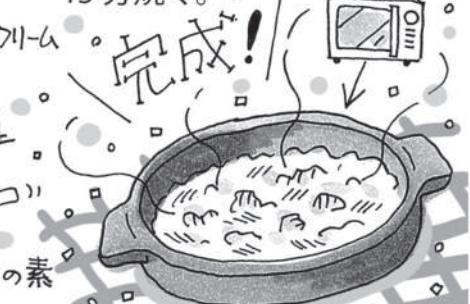
3 別のフライパンでAのバターを熱して玉ネギを炒め、小麦粉を加えて炒める。



4 牛乳を加えてとろみがつくまで煮たら、生クリームとコンソメの素を加える。



5 3と4を合わせて耐熱容器に入れ、溶けるチーズをちらし、230℃のオーブンで15分焼く。





レンジフードの頑固な油汚れ、

ゴシゴシ擦って肩の痛みを感じたことはありませんか？

レンジフードの油汚れ、頑固でなかなか落ちつらく、掃除がとっても大変ですね。

いざお掃除となると、ギトギトになったファンを奥まで手を伸ばして力を入れてゴシゴシと拭き上げるので、四十肩や五十肩には、特につらい作業ですよ。 「毎年大掃除が嫌で嫌で仕方ない・・・」そう感じている奥様も多いのではないのでしょうか。

もし、レンジフードのお掃除が簡単になって、奥まで手を伸ばして力を入れて擦らなくても綺麗にできて、お手入れの頻度も少なくなれば、毎年大掃除のたびに憂鬱な気分にならなくて済みますよね！

お掃除かんたん
レンジフード！



ノーリツ NFG6S22MSI

ワンタッチで
取り外し！



油汚れを
サッと落とせる！



かんたんお手入れ！

汚れも綺麗に落ち、肩や手も痛めません。

肩こりでお悩みの奥様。お手入れ簡単なレンジフードで、大事な身体を酷使するのをやめて、快適に過ごしましょう！



ノーリツのレンジフードなら、ノンフィルターでお手入れ簡単！普段のお手入れはフラットな整流板をサッと拭くだけ。ファンとオイルトレーは付着した油を水滴上に弾くので、力を込めずにサッと洗うだけで油

〈設置までの流れ〉

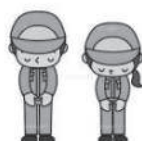


- ①ご相談・お見積り依頼(無料)は、
☎0120-889-294までお電話ください
- ②担当者がお客さま宅へ訪問
ヒアリング&現地確認
- ③ご提案&お見積書のご提出
(※しつこい営業は致しません)
- ④設置工事(最短3時間) 
- ⑤お支払い
お振込/クレジット決済
口座振替(ガス代引き落とし口座)
- ⑥アフターサポート
お困りのことやご不明な点ございましたら、いつでもご連絡ください

暮らしの知識が豊富な

専属スタッフが対応！

ガスや暮らしの知識が豊富なスタッフが担当につくので、些細なことでも安心してご相談下さい。また、地域密着で住まいのトータルサービスを提供しております。基本、車で30分圏内に営業所を配置しておりますので、何かあったときも安心です。





コンロの火が赤い。これってダメなの？



正常な燃焼の場合は「青色」の炎となります。

点火時に一時的に「赤色」になることがあっても、すぐに「青色」に戻る場合は問題ありません。使うたびに「赤色」になる場合は、注意が必要です。

＜赤火になる原因＞

原因① 不完全燃焼

炎を燃やすための酸素が不足していると、不完全燃焼が起こります。この状態で調理を続けると、室内に一酸化炭素が充満し、一酸化炭素中毒に陥ってしまう可能性があります。室内の換気を充分に行って調理をしましょう！



原因② バーナーキャップの汚れ

バーナーキャップに汚れや物が入ると、「点火不良」や「不完全燃焼」の原因となります。それにより酸素不足で、炎が赤色になります。できれば古い歯ブラシなどで、定期的に軽く掃除をしましょう！



原因③ 加湿器による炎色反応

加湿器を使用しながらガスコンロを使用すると、水道水に含まれる「アルカリ性の金属」が加湿器によって広がり、炎と反応して赤火になる場合があります。加湿器の使用をやめることで青色に戻る場合は特に問題ありません。



問題なし！

何か不安な点や、安全面で心配なことがございましたら、緊急時は営業時間外でも遠慮なくご連絡下さい。【連絡先：0120-889-294(高松産業お客様センター)】

～ガスをご利用のみなさまへのお願い～

お引越し予定はございませんか？

名義変更による居住者の変更や、居住人数の変更の際は、お手数ですが当社までご連絡ください。(※急なガスのご利用人数の増加は、ガス切れの原因となりかねません。居住人数が増加された際は必ずご連絡ください。)

また、2月～4月は入退去のご連絡が多く、ガスの開閉栓のご予約が大変混み合います。お手数ですが早めのご連絡をお願いいたします。

↓ご連絡はこちら↓

☎0120-889-294

開閉栓のWEB
申込はこちら



大好評レンタルガスファンヒーター残りわずか！

石油ファンヒーターをお使いのあなたへ



給油、重くて大変ではありませんか？

レンタルガスファンヒーターなら…

- ✓給油・保管・メンテナンスが不要！
- ✓5秒で点火！足元までぽっかぽか。

レンタル料

月 **550** 円

ガスコック増設
できます！

工事代目安 5,500円～
※ご相談ください



燃料の
入れ替え不要！

リピート率
91%

保存場所の確保、
清掃・メンテナンス
も要りません！

5秒で即、
点火！



リンナイ製
木造11畳
コンクリート15畳に対応
(専用ホース付き)

1ヵ月無料
お試し実施中！
(※貸出月無料)



お申し込み
ご相談はこちら

☎0120-889-294

受付時間 平日 あさ9時～よる6時



ちょっと教えて！家づくり



2階にLDKはいかが？



人とちょっと違った間取りを希望する方は、2階にLDKを設けるという逆転プランはいかがでしょうか？2階であれば、隣の家に遮られることなく光や風が届き、1階より日照時間が長くなります。さらに外からの視線が届きにくいので、プライバシーが保たれやすくなります。明るい空間の中で、快適な団らんが楽しめるでしょう。

また、天井を高くすることで、床面積が同じでも、広々とした部屋に感じられます。屋根の形に合わせた勾配天井にして、開放的な空間を実現してみてもいかがですか？

ただし、2階のLDKは、玄関に下りるのに時間がかかるなどのデメリットもあります。目が届かない1階の防犯対策や、キッチン脇にサービスパネルコーナーを設けるなどの工夫を忘れないようにしましょう。夏の暑さ対策に、屋根断熱を施すことも忘れなく。

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5㎡以上の月のみ、200円(税抜)
につき1ptが付与されます。



↑WEBからかんたん
登録はこちら

交通安全に関するお知らせ - 折尾警察署 ☎093(691)0110 -



運転者の交通安全



運転中の交通事故で特に多いものは、出会い頭や追突による事故です。また、交通死亡事故の約半数は、車両と歩行者の事故です。これらの事故を防ぐためには、どのようなことに気を付けるべきでしょうか。

①「大丈夫だろう」と安全確認を怠ってはいませんか？



- 交差点や見通しの悪い場所では、左右の安全確認を十分に行いましょう。
- 一時停止や信号などの交通ルールは、必ず守りましょう。

② 脇見などをせず運転に集中していますか？



- 見通しの良い道路でも油断せず、前をよく見て、歩行者を早く見つけましょう。
- 前を走る車がある場合は、車間距離を十分にとって、車の動きに注意しましょう。
- 夕暮れ時や夜間は、早めのライト点灯や周囲に配慮したハイビーム走行に努めましょう。

③ 歩行者への配慮を忘れていませんか？



- 横断歩道は歩行者優先です
- 横断歩道を渡るようしている歩行者がいる場合は、横断歩道の手前で必ず一時停止しましょう。

福岡県警察

暮らしに種をまくシゴト 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！

まだ寒いのに、
暖房器具が故障
してしまった…。



「レンタルファンヒーター利用希望」
と送信してください。
ファンヒーターをお貸しします！



お友だち登録は
こちらから

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、少しお時間をいただくことが
ございます。予めご了承ください。

お友達限定 だよ！

- ①Tポイント5倍クーポン
- ②毎月開催中！
プレゼント企画へ参加

＼好評につき、毎月最終土曜日に開催中です！／

WAKU WAKU 乾太くん de 家事らく体験会

2/26(土)

時間:10:00~16:00



～部屋干し派の奥様へ～

“室内の湿気”や“部屋干し臭”、“乾きの遅さ”
にお悩みではありませんか？



※完全予約制です

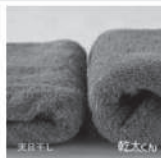
場所:ほったか! PLAZA

(住所:中間市中央1-4-10)

ガス衣類乾燥機なら…

- ✓室内が洗濯物でジメジメにならない
- ✓5kgの洗濯物が約52分で乾く！
- ✓生乾き臭をカット
- ✓天日干しのようなふんわり仕上がり

☞体験会でぜひ、ご体感ください！！



ご来場特典

洗濯洗剤
プレゼント



※特典内容は予告なく変更
になる場合がございます。



参加
無料

ご予約受付締切:2022/2/24(木)18時まで

ご来場予約はこちら ☎0120-889-294

(予約受付時間:平日 9時~18時)

※完全予約制となりますので、必ず事前予約をお願いいたします。

※緊急事態宣言発令の場合は中止となります。

※ご予約のお客さまがいらっしゃらない場合は中止となりますので予めご了承ください。



駐車場無料

編集 後記

こんばんは。編集担当の尾崎です。本格的な寒さが、身元染みる季節になりましたが、お過ごしでしょうか。お集まりの機会に、昨年にも編集後記でお知らせさせて頂きました。新型コロナウイルスの影響により、ガス機器の一部商品に関して、納期遅延が発生しており、ご希望の納期での対応が困難な状況です。各メーカーに確認致しましたが、しばらく安定供給の目途は立たないとのこと、改めてご案内します。ご不便をお掛けして大変申し訳ございません。予期せぬ機器の不具合・故障等により機器交換が必要な場合は、数に限りはございませう。一時的に代替機器(中古)で対応させていただきます。みなさまには大変ご迷惑をお掛けしますが、ご理解の程、よろしくお願い致します。



さて、私事ですが、お正月は主人の実家(長崎県大村市)へ年始のご挨拶に伺いました。義母、義祖母手作りのおせち料理や、大村の郷土料理など色んな料理をご馳走させて頂きました。大村寿司やビーナツ豆腐は、とても美味しかったです。義母の家はとっても暖かいです。傘寿のお祝いでも暖かい毛布をプレゼントしていただき、とても嬉しいです。

したが、とても喜んで頂いてよかったです！
まだまだ寒さが厳しい日が続きますが、くれぐれもご自愛ください。



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

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-28-3

☐ 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。