

すてきなお店紹介

焼肉 ああき 

新鮮な黒毛和牛をお手頃価格で!



住所 / 南あわじ市八木寺内 1304
電話番号 / 0799-43-2911 定休日 / 木曜日
営業時間 / 17:00~23:00 (LO 22:30)

今年4月にオープンした『焼肉ああき』では、厳選した黒毛和牛をお手頃価格でお楽しみいただけます。そのほか、一頭買いで仕入れる多彩なホルモンや、淡路島が誇るブランド牛『淡路ビーフ』の取り扱いも。気軽に焼肉を楽しみたい方から、じっくりお肉を味わいたい方まで、お客様のニーズに合わせたメニューをご用意しております。店内は全席個室または半個室で大小完備。おひとり様はもちろん、ご家族やご友人、団体様にも、様々なシーンでご利用いただけます。ぜひ、お越しください!

- 焼肉ああき おしながき -

特上ハラミ 	1,800円
上ロース 	1,480円
カルビ 	980円
上タン 	980円

<淡路ビーフ> 数量限定

特上カルビ	2,000円
特上ロース	2,000円

<ホルモン> 一頭買い

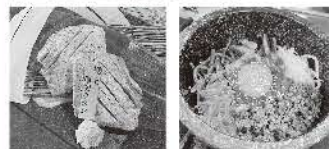
上ミノ 	980円
シマチョウ 	660円

<その他>

あらきサラダ 	880円
石焼きビビンバ	880円
*価格は全て税込です	



はもろろん、一品メニューも充実!



▲極上厚切りタン (1,800円) ▲石焼きビビンバ (880円)

- 焼肉ああき instagram -



営業時間やメニューなどの最新情報をチェック! インスタグラムだけの限定メニューも。



▲全席個室または半個室だから安心! ゆっくりお食事をお楽しみいただけます。団体のお客様にも対応可。



肌寒い季節になりましたね。たくさん着込んで暖まりたい...と思うかもしれませんが、過度な厚着は風邪予防にNG。体温調節の機能を低下させ、抵抗力を弱めてしまうようです。寒すぎる格好をする必要はありませんが、無理のない範囲での薄着を心がけてみましょう。なお、体調が悪い時や、発熱してしまった時は暖かい格好を。発汗したらこまめに着替えましょう。



IMOTO

井本産業株式会社

〒656-0143
兵庫県南あわじ市中条中筋1578-2
TEL. 0799(45)1031(代) FAX. 0799(45)1035
(ホームページアドレス) <http://www.imotosangyo.jp>



ハートでおつきあい



井本産業 HP



リファイン HP

リフォームなら リファインあわじ緑 TEL: 0799(45)1555

コミュニケーション・ブリッジ Vol. 329

2021.12

ユ-カリ通信

感謝越年

今年も残すところあとわずかとなりました。一年を振り返り、お客様のお一人おひとりに、深く感謝申し上げます。

来年も引き続き暮らしのパートナーとして信頼いただけますよう努めて参ります。

よいお年をお迎えください

<年末年始のおしらせ>

令和3年12月31日~令和4年1月4日

は当番での対応とさせていただきます。
※緊急の場合には応急処置をいたしますのでお電話ください!



6種の野菜の豊かな味わい

野菜ブイヨン



『あご入り鯉ふりだし』でおなじみの株式会社ハイセイから発売されている『野菜ブイヨン』と、そのレシピをご紹介します!

煮込み料理や炒め物、揚げ物にも!

タマネギ・ジャガイモ・ブロッコリー・セロリ・ニンジン・キャベツの6種類の野菜のうま味と甘味が詰まったマイルドな味わいの洋風ブイヨンです。粉末タイプで使いやすく、スープやシチューのベースにはもちろん、いつもの料理に加えるだけで手軽においしく優しい味に仕上がります。

『野菜ブイヨン』は当店で取り扱いしています
お気軽にお問合せください!

野菜ブイヨン (20袋入り)	1,030円
野菜ブイヨン (8袋入り)	460円



マスタードポテト

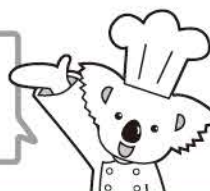
<材料> (2人分)

ジャガイモ...2個
ソーセージ...4本
マスタード...大さじ1
野菜ブイヨン...1袋

<作り方>

- 鍋に水と野菜ブイヨンを入れ、カットしたジャガイモを加えて茹でる。
- 油を引いたフライパンでソーセージを炒め、ジャガイモとマスタードを加えてなじませる。

洋風料理に限らず、あらゆるお料理にお使いいただけます。あごだしとはまた違った味わいが楽しめますよ!





冬の準備始めませんか？

ガスファンヒーター

月々
税込 500円
リース



購入の場合
税込 26,000円

立ち上がりが
早いから
すぐにあったか



めんどろな
給油作業は
いりません



イヤなニオイ
が出ずに快適



乾燥しない
から肌に優しい！



ガス暖房機設置住宅用ガス料金適用！ お気軽に
ガス暖房ご使用でガス代が1年中おトクに！ お問い合わせください！

Panasonic リフォーム Club リファイン あわじ緑

IMOTO 流 リフォームの知恵袋



～年末の大掃除編～

🏠 『年末の大掃除』 その由来

12月13日からはじめ、12月28日までに終わらせるのが習わしとされている『年末の大掃除』。古くは『すす払い』と呼ばれ、家中の汚れを払うことで次の年の豊作を司る神様をお迎えするためのものでした。その始まりは平安時代にまで遡り、庶民の習慣として根付くようになった江戸時代を経て、現代にまで受け継がれています。



🏠 年末の大掃除を効率的に！

ゴミ収集最終日を確認し、とりかかる場所や役割分担、スケジュールをきめましょう。基本は『上から下へ』、『奥から手前へ』。天井 → 壁 → 床の順に、部屋の奥から手前に向かって汚れを落としていきましょう。

🏠 年末にオススメのリフォーム

- ◆ 網戸貼り替え工事 ◆
害虫の侵入を防ぎ、新年を快適に迎えましょう！
- ◆ クロス貼り替え工事 ◆
自分好みの柄を選んで新しいものに張り替えることで、新築のような気分！

🏠 ワンデイでできる！かんたんリフォーム

- ◆ 網戸貼り替え 税込 1,700円～
- ◆ ペアガラス交換 税込 15,000円～
省エネで年中エアコンの効きを良くしてくれます！
- ◆ 換気扇交換 税込 30,000円～
新しいものに入れ替えて年中の掃除もラクチンに！



大安は吉？ 仏滅は凶？ カレンダーと六曜

『六曜（ろくよう）』とは暦注（カレンダーに記載される、その日の方位や運勢などの注意書き）の一種。その名の通り先勝・友引・先負・仏滅・大安・赤口の6つの曜（よう）があり、冠婚葬祭など大きな行事の日取りを決める際に考慮されることがあります。それぞれの意味をまとめました！

先勝（せんしょう/せんかち）

「先んずれば即ち勝つ」を意味し、文字通り急いで物事をするると良いとされる日です。午前は吉ですが、午後からは逆に凶。勝負事や訴訟をするのに向いています。



友引（ともびき/ゆういん）

元は「共引き」を意味し、勝敗がつかない良くも悪くもない日とされていました。現在は「友を引き寄せる日」と解釈されることが多く、結婚式は吉、葬儀は避けた方がよいとされます。



先負（せんぷ/せんまけ）

先勝とは逆に、「先んずれば即ち負ける」を意味します。午前は凶で午後は小吉と特別良い日というわけではないので、何事も起こらないよう平穩に過ごすのがよいとされます。



仏滅（ぶつめつ）

何をしても凶、とお祝い事には向かない日ですが、一般的に仏事には吉とされ、転じて別れや新しいことを始めるには良い日と解釈されることもあるようです。



大安（たいあん）

何をしても良い日とされ、結婚式や上棟式など、大きな行事が行われることが多い日です。何かする際、縁起を担ぎたいなら大安の日にしていくといいかも？



赤口（しゃっこう/しゃっく）

正午の前1時間ほどは吉、ほかは凶とされ、仏滅のようにあまり良いとは言えない日です。「赤」の字がつくことから、火の元や刃物に気を付けたほうがよい日とも。



『六曜』は日本では最も有名な暦注ですが、あまり気にし過ぎるとかえって身動きがとりづらくなることも。大勢の人が関わる行事では参考に、**「したいことがあるけど踏み切りがつかない」**なんて時の後押しにする、**「くらの付き合い方でいいのかもかもしれません」**。『思い立ったが吉日』ということもありますよ！



おせち豆知識



🍴 おせちの由来

おせちを漢字で書くと『御節』。元は『御節供（おせちく）』といい、節会や節句といった、季節の変わり目を祝う行事の際作られる料理のことを指しました。複数ある節句のうち、最も重要視されるのが正月であることから、『おせち』は段々と正月料理を指す言葉になり、今に至るようです。

🍴 今の形になるまで

その起源は、稲作や暦が古代中国から伝わった弥生時代にまで遡りますが、今の有形に近くなるのは江戸時代後期から明治時代にかけて。元は貴族社会の行事であった節句を、幕府が公式行事として制定したことで、御節供は庶民の間にも広まるようになります。それまで『節句にふるまわれる豪華な料理』だった御節供は、江戸時代後期には料理の一つ一つに意味が込められるようになり、明治時代に入ると重箱に詰められるようになりました。



黒豆
“まめ”に元気に暮らせるように。



かずのこ
卵の数が多いことから子孫繁栄を願って。

お正月といえばおせち！今から知っておきたいおせちの由来や、世界のおせちなどをご紹介します。

🌍 世界のおせち

おせち自体は日本の文化ですが、新年を祝う文化は世界共通。『世界のおせち』とも言える海外のお正月料理を見てみましょう！

🇰🇷 韓国『トックク』

トッククという餅を使った、お雑煮に似た料理。旧正月に食べられる。

🇨🇳 台湾『紅白湯圓』

冬至に食べられる甘いスープ。紅白の白玉は昼夜の長さの入れ替わりを象徴している。

🇷🇺 ロシア『ペリメニ』

水餃子のような料理。新年には家族皆でペリメニを作るのが定番なのだそう。

🇺🇸 アメリカ『ホッピン・ジョン』

アメリカ南部の料理で、ベーコンと縁起物の黒目豆を使った炊き込みご飯。

🇫🇷 フランス『ガレット・デ・ロワ』

アーモンドクリームが入ったパイ菓子。名前は『王様の菓子』を意味し、中にフェーブという陶製の小さな人形が1つ入っている。切り分けたパイを食べ、フェーブを引き当てた人は、王冠をかぶり、その1年間幸福が続くとされている。