

すずいち 広報室



「向かい干支(むかいえと)」というをご存知でしょうか？
十二支を円形に並べたとき、自分の干支の対面に位置する干支のことです。向かい干支は、江戸時代から【守り干支】といわれ、『向かい干支の小物やお守りなどを大切にすると幸運が訪れる』と、縁起担ぎがあるそうです。向かい干支のラッキーアイテムを身近に置いて、自分とは真逆のパワーを感じてみて下さいね。



祝日

2017年は休日の日数が少ないってほんと！？ あなたは得する人？ 損する人？



みなさんはもうお気づきですか？ 2017年のカレンダーをよ〜く見てみると、土曜日に被った祝日が4日もあるんです。2月11日の「建国記念の日」、4月29日の「昭和の日」、9月23日の「秋分の日」、12月23日の「天皇誕生日」の祝日。このすべてが土曜日にかき消されています。もともと土曜日が休日の人には、休日が減ってしまうと考えるのが自然です。日本の祝日の年間日数は16日。実に4分の1が土曜日だったことで無くなってしまおう？…のです。特に9月の「敬老の日」と「秋分の日」で休日が多くなるはずのシルバーウィークが消失しています。

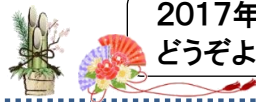
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

日本の振替休日は、祝日が日曜日と重なった場合のみ適用されるので、土曜日と重なっても振替休日にはなりません。祝日が1日も土曜日と重ならなかった2016年、祝日によって土日以外に休みになった日数は16日ありましたが、2017年は12日しかなく、4日も少ないのです。土日祝日が休みという方が多い中、祝日が土曜日と重なってしまうと、4日も休日が減る？という事態です。『これが日曜と重なれば振替休日となるのになあ…。』と、損をした気分になる方も。一方で、土曜日は出勤で日曜祝日は休みという方にとっては確実に連休となるので、ちょっと得した気分になりますね。人それぞれ損得あるようですが、こういう事実がわかるたび、日本人は本当に働き者だと感じてしまいます。

“月末の金曜日は退社時間を午後3時に早めて、旅行や買い物を楽しんでもらおう！”と企業に呼びかける「プレミアムフライデー」が、2月24日に初めて実施されます。こちらにも得する人、損する人と、意見も賛否両論ありそうですね。何はともあれ2017年は、私たちの暮らしに大きな震災がやってくないことを願い祈りつつ、皆様にとりましても、健康で楽しい一年になりますように！



2017年も「すずいち広報室」を
どうぞよろしくお願い致します。



◆たまちゃんキッチン◆ ◎ お餅でモチモチ炊き込みご飯！ ◎

♪お餅が余ってしまったら、おこわ風の炊き込みご飯を作ってみてね。
お好みの具材でモチモチ食感をどうぞ！♡。♡。♡



【材料】(2合分)

- ・鶏もも肉 1/2枚(150g)
- ・人参 5cm大(50g) ・油揚げ 1枚
- ・干し椎茸 3枚 ・しめじ 1/3株
- ・切り餅 1個
- ・醤油 大さじ2
- ・白だし・麵つゆ・酒・みりん 各大さじ1

【作り方】 ※お米は洗ってザルに上げて30分程水切りして下さい。

- ①鶏もも肉・人参・油あげ(油抜きして)は小さめに切り、餅は1cm角に切ります。
- ②干し椎茸は戻して細切り(戻し汁はとっておく)、しめじは小房に分けます。
- ③お米に、Aと椎茸の戻し汁100cc~150ccを入れ、軽く混ぜます。
- ④2合分の水の量になるように水を足して、さらに軽く混ぜます。
- ⑤具材を全てのせて平らに広げて、混ぜずにそのまま炊きます。
- ⑥蒸らしまで終わったら、底からよ〜く混ぜ合わせて出来上がり。

《パック餅を「つきたて餅」にする方法(※原材料「もち米」と記載された餅)》

- ①フライパンに薄く油をひき、強火で1分熱します。②片面に水をつけたパック餅と熱湯大さじ1を入れて、すぐに蓋をします。③30秒加熱して火を止め、余熱約7分で完成です。
- *フライパンの保温性や餅の大きさなどによって余熱時間を調節して下さいね。



→ 鈴一のリフォームは安心と信頼を大切にしています！ →



*お見積りは無料です。各担当者または、本社 高橋(たまちゃん) 090-6800-5519 までご相談下さい。

