



ほほえみ

Hohoemi

ぽすと

Post



(株)荒市商店 広陵サービスステーション
広陵町平尾696の1
電話 0745-553780

暮らしに役立つ情報誌です。
荒市商店の大切なお客様に
毎月お届けします

こんにちはアライチ商店の上田（市）です。毎度ありがとうございます。春一番も心地よい風でしたね。でも花粉症の人にはちょっと厳しい季節かもしれません。

さて今月から数回にわたって自動車保険のお話をします。 と言うのもこの保険のおかげで「助かった！」という経験をしたからです。 自動車保険はちょっとしたかけ方のコツで大きく違います。 「助かった！」という話ぜひ読んで下さい。

〈 止まっている車に自転車のハンドルでキズを付けてしまった！ 〉

自動車を運転するときは普通自動車保険(任意保険)にはいります。でも自転車に保険を掛けている人っていませんよね。 こんな場合でも保険金が出て、相手の車に補償することが出来るワザがあります。

「個人賠償特約」と言うんですが今入っている自動車保険にプラスします。保険料が月々たったの100円程度なので負担感がありません。しかも子供や奥さんが起こした事故もOKです。

これで私は約20万円の賠償がタダになりました。

ほかにもいろんな賠償に使えます。

- 買い物中陳列してる商品を落として壊してしまった。
- 買い物帰りに自転車で通行人にケガをさせてしまった。
- 散歩中飼い犬が他人に噛みついてケガを負わせてしまった。

しかも金額無制限・自己負担額無し

これは絶対お勧めです！！

自動車保険はちょっとしたかけ方の違いで保障内容が大きく違う事があります。

そして保険金計算はパソコン無しでは出来ません。少しでも不安に感じる事があつたらぜひアライチにご相談下さい。



パソコンですぐお見積もり

いきいき趣味らいふ

「春はあけぼの やうやう白くなり
ゆく山ぎは 少し明りて 紫立ちたる
雲の細くたなびきたる」

ご存じ、平安時代の貴族・清少納言が書いた『枕草子』です。この古典文学は、当時の雅な貴族社会で一人の女性が感じたことをつづった随筆（エッセイ）です。

その中には、「すさまじきもの（うんざりするもの）昼吠える犬、火のない火鉢、田舎の便りにお土産がついてない」「にくきもの（イライラすること）急いでるのに長居する客、急病で医者と呼ばうとしたら往診で全然つかまらない、つまらない人がペラペラ

平安の ブログ!? 『枕草子』



しゃべっている」なんていう、現代人の私たちとあまり変わらない内容もあります。「古文は難しい」と思って身構えずに、気軽に読んでみましょう。

このとき、学校の授業のように一字一句を理解しようと、対訳にこだわらなくてもいいのです。全体の雰囲気を読みとる意識で大丈夫です。「彼女がどんなことを思って生活していたか」平安時代のブログを見るようなつもりで楽しんでみましょう。

また、声に出して読むと、旋律の美しさを感じることもできます。千年の時をへても変わらない、生き生きとした人間の感性や姿が描かれています。

季節の星ぼし ★南国のあこがれ「みなみじゅうじ座」

ばしたいところですね。

リギリなので、案に確認するためにはグアムなどもっと南へ足をの

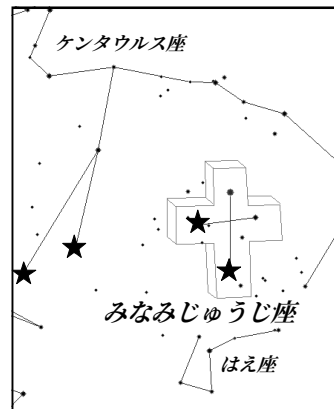
日本では石垣島でも水平線ギリギリなので、案に確認するためにはグアムなどもっと南へ足をの

理論上、十字の上側の星は、本州の最南端・潮岬からかううじて

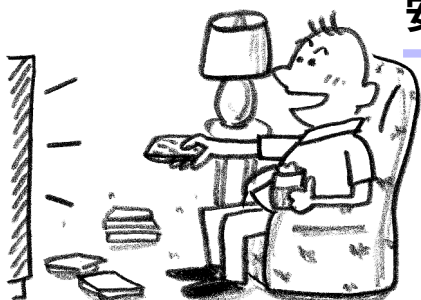
が多かったりします。

一番小さい星座でもあります。このため探すのは意外に難しく、別の星の「にせ十字」と間違える人が多かったりします。

南十字星といえば、誰もが一度



安くDVD・CDを借り放題 節約王手箱



また、「人気作品がいつもレンタル中でちっとも見られない」という人には、予約できて一月8枚まで借りられるプラン（月1974円）もあります。

「パパが映画大好き」とか、「子どもがアニメを見たがる」など、毎月たくさんDVDを借りる家庭に耳より情報です。
『ツタヤ ディスカス』（入会金・年会費なし）というサイトを利用すると、定額（月2079円）でDVDやCDが好きなだけ借りられます。延滞金がかからないから、期間を気にせず安心してゆっくり見られます。ネットで希望タイトル注文すると配送されるので、見終わったらポストに投函すればOK。これなら、急がしくてレンタル店に行けない人にもうれしいですね。



自信を持ってサンダルを！一かかとのお手入れ

近ごろ流行りのヨガ教室で裸足になったり、夏が近づき素足にサンダルを履いたりすると、足の裏が気になります。こんなとき、ツルツルのかかとだと嬉しいですね。今から手入れをして備えましょう。

まずは足浴。洗面器に、酢を薄めたぬるま湯をはり10～15分浸します。酢は、足の臭いを予防します。次に角質の取れるピーリングクリームやキューティクルリムーバー（角質

軟化剤）をすりこみ、ふたたび足浴。その後、目の細かいフットブラシでかかとを縦方向にこすり洗います。最後に、ハンドクリームをすりこんでマッサージ。ラップを軽く巻いて（しめつけないように注意！）靴下を履いて寝ればさらに効果的です。これを、2週間に一度やればOK！

尿素入りハンドクリームなら皮膚がよりやわらくなります。軽石は角質を取りすぎるのでさけましょう。

こんなときどーする!?

年中行事から

冠婚葬祭まで

潮干狩り ～ 楽しく安全に ～

春はアサリの旬でおいしくなり、家族で「潮干狩り」を楽しむ人も増えますね。そこで今回は、潮干狩りを楽しむポイントです。

●いつ？

潮干狩りは、みなさんご存じのように潮の引いた砂浜で行います。潮の満ち引きは月の引力と関係し、干満の差が大きいときを「大潮」といいます。大潮は満月や新月の時期に起こり、とくに春（と秋）の大潮は大きく引くため、潮干狩りにはぴったりです。

このように小潮や大潮は日によって変わり、干満の時間も場所によりちがいます。ゴールデンウィークや休日に出かけるときは、目的地の潮汐を調べて行きま



しょう。

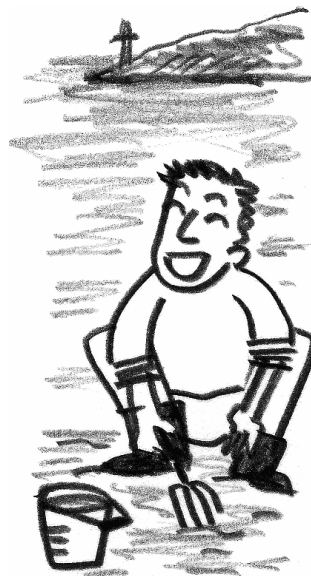
●道具

テカキや熊手など、岩場と砂場では採る道具がちがうので、場所にあった物を使いましょう。現場近くのホームセンターや釣具店で、相談しながら買うのもいいです。

裸足で浜に入ると貝殻や石などでケガをするので、長靴やビーチサンダルをはくと安全です。

子どもが幼い場合は、砂遊びの道具を持っていくと、潮干狩りにあきて遊べます。

そして、乾いたタオルを多めに用意していくと、手や顔をふいたり日焼け防止に便利です。



アライチ ニコニコお車相談室



安い車検と高い車検の違いは何ですか？

簡単に言うと 「法定費用」 + 「検査整備料金」の合計が「車検料金」になります。「法定費用」は税金や保険はどこで受けても同じですが中には代行費用が諸経費の中に入っている場合もありますので注意して下さい。違いは「検査整備料」が安いか高いかによります。これはその業者の経営方針の違いです。つまり少し安くても多くのお客様に売り上げることによって経営を成り立たせると言うことです。ただしブレーキなど分解整備が出来るのは国から認証を受けた整備工場だけです。必ず確認しましょう。

また、不具合箇所があるとどうして

も別途費用がかかります。その箇所の整備費用も車によって違いがありますし、チラシによっては「割引」を全部対象にして安い価格をうたっている業者もありますので実際には車を持ち込んで見積りをとることしか正確にはわかりません。ですから気軽に見積りをとれるかどうかと言うのもポイントのひとつです。

そして代車は無料かどうか、その後のアフターサービスの体制はどうかなどが目に見えないところも大切です。



もうすぐ車検です。チラシなどで安い車検をよく見かけますが、何が違うんですか？とても値段に違いがあるんですけれど・・・

社員紹介のコーナー

最年長の上田（秋）です



相談して下さい

皆

さん、こんにちは。最年長の上田秋彦です。私はこの荒市商店に勤めてもう30年になります。アライチが練炭豆炭を販売をしている時代からこの仕事に携わっていますので、いわばアライチの生き字引のような存在です。ですからお客様のご相談ごとは必ずご満足して頂けると自負しています。

私の好きなことは四季折々の季節を感じる事が出来る所へドライブするのが好きです。行く先々でその地方の名産品を見たりや郷土料理などを食べ歩きするのは本当に楽しいですね。 そんな喜びを仕事を通じてお客様とのコミュニケーションに役立てたいと思います。

ホームページも作りました。

「車検名人」または「荒市商店」と入力して検索して下さい。

<http://araichi.syakenmeijin.com>

(株)荒市商店 営業品目

ガソリン・灯油配達・工業用重油 車検
钣金塗装・新車中古車販売・事故修理
自動車保険・LPガス・ガス機器販売

電話 0745-55-3780

FAX 0745-55-4659



これで今夜のおかずはおまかせ！

第31号

かんたん・おいしいヘルシー料理

● さやえんどうとエビの春の煮物 ●

＜材料＞ 4人分

むきエビ 150g

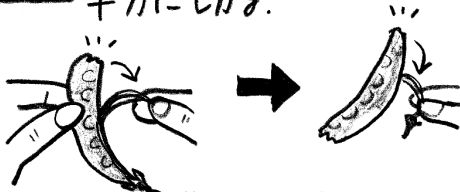
むきエビの下味(塩少々 酒大さじ1/2 かたくり粉大さじ1/2)

さやえんどう 30枚(75gくらい)

煮汁(だし汁2/3カップ みりん大さじ2 しょうゆ大さじ1 塩少々)

1 さやえんどうは筋をとり、
半分に切る。

2 むきエビは背ワタをとり
下味をからめておく。

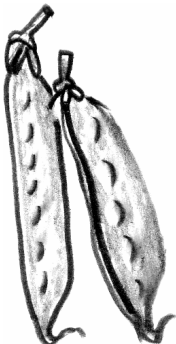
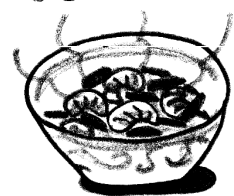


① 先の方を折って手前に置く ② 返してへたを折り
もう一方の筋を引く

3 煮汁を
煮立てる。

4 さやえんどうを
入れて
ひと煮する。

5 エビを下味ごと
加え、火が通った
できあがり♪



さやえんどうは……

原産地が中央アジアから中近東にかけての地域で、
ギリシア時代には食用として栽培されていました。

10世紀以降に品種改良され、「さや」ごと食べる
ようになったそうです。

収穫後はどんどん鮮度が落ちるので、へたのピンとした新鮮なもの
を選びましょう。2、3日食べないのなら、固ゆでして冷凍してし
まった方が良いでしょう。

