

2025

11月

November

リビング 通信

第271号

お客様の街の
ガス屋さん♪

サシダ商事(株)
草加市金明町5-5
TEL : 048-931-5652

日本酒を極める

四季の中で夜の時間が一番長くなる秋。
実は、美味しい日本酒が出回る時期でもあります。
涼しく過ごせる秋の夜長に、
日本酒をたしなんでみてはいかがでしょうか。



日本酒とは？

白米を蒸して麹（こうじ）と水を加え、発酵・熟成させて造られるお酒のこと。アルコール度数は15度前後のものが多いですが、酒税法により22度未満と定められています。



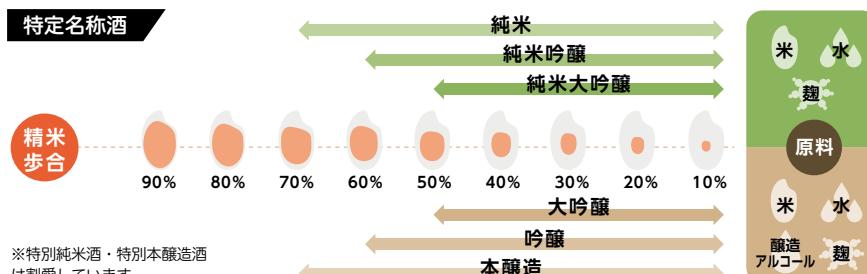
秋の日本酒「ひやおろし」って？

日本酒のラベルには、どの状態で瓶に入れられたのかを示す用語が記されています。「ひやおろし」もその一つ。冬に、火入れと呼ばれる加熱処理を行ってから貯蔵されたお酒で、夏の間寝かされているため程よく熟成されています。まろやかな丸みと味わい深さがあるお酒で、秋の味覚によく合います。



「特定名称酒」を知ろう！

日本酒は「特定名称酒」と「普通酒」に分けられています。特定名称酒とは、定められた原料や製法の条件を満たしていなければ名乗ることができません。主に、純米酒・本醸造酒・吟醸酒の3つに分類され、そこからさらに細分類されています。それぞれの特徴を知っておくと、日本酒選びがさらに楽しくなります！



非常「持出品」と「備蓄品」の準備はできていますか?



災害に備える非常用品は、避難する時に持ち出す「非常持出品」と、電気、ガス、水道が使えなくなつても数日間自宅で生活するための「非常備蓄品」に分けられます。いざという時に備えて家族で話し合って用意しておきましょう。

非常持出品

リュックなどに詰めて、取り出しやすい場所に置いておきましょう。

飲料水	ミネラルウォーター
食品	乾パン、缶詰（缶切りも）、栄養補助食品
食器	紙皿・紙コップ、割りばし・スプーン
情報入手	多機能ラジオライト（予備の電池も）、携帯電話用充電器
照明	懐中電灯（予備の電池も）
医薬品	救急セット、常備薬・持病の薬

安否確認 家族の写真、布製ガムテープ、
油性マジック

身に着けるもの 下着・上着、雨具、マスク、軍手、
アルミ保温シート（毛布代わり）

日用品ろうそく・ライター、ナイフ

衛生用品洗面用具・タオル、ウエットティッシュ、
ビニール袋、生理用品、簡易トイレ

貴重品現金（小銭も）、健康保険証、
通帳・印鑑、住所録のコピー

非常備蓄品



飲料水

1人1日3リットル
が目安。



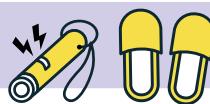
生活用水

洗面やトイレ用の水として、
浴槽、給水用ポリタンク、
ペットボトルなどに水道水
を貯めておきましょう。

◎非常持出品、非常備蓄品は参考例です。家族構成などを考えて工夫してください。※地方自治体の防災対策資料等を参照。

就寝時の備え

枕元に懐中電灯、厚底スリッパ、
呼び笛などを置いておきましょう。



豆乳みそシチュー

材料（2人分）

鶏もも肉	1枚
じゃがいも	2個
ブロッコリー	1/2株
玉ねぎ	1/2個
小麦粉	大さじ3
塩、こしょう	各少々
調整豆乳	400ml
A 水	100ml
B みそ	大さじ1と1/2
B 塩、こしょう	各少々
バター	15g
サラダ油	大さじ1/2

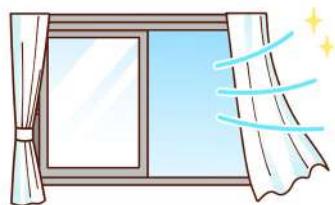
作り方

- じゃがいもは1cm幅の半月切りにし、水に5分さらして水けをきる。
- ブロッコリーは小房に分ける。玉ねぎは1cm幅に切る。
- 鶏もも肉はひと口大に切り、塩、こしょうをふつてもみ込む。
- フライパンにサラダ油を中火で熱して③を炒め、肉の色が変わったら②の玉ねぎを加えて5分炒め、バターを加えて全体に油をなじませる。
- 弱火にして小麦粉を加えて炒め、粉がなじんだら④を加えてよく混ぜる。中火にして煮立つたら弱火で3分煮る。煮汁がなめらかになったら⑤、①を加えて、ときどき混ぜながら弱火で15分ほど煮る。
- じゃがいもがやわらかくなつたら、②のブロッコリーを加えて弱火で7分煮て、ブロッコリーに火を通す。



ガスを正しくお使いいただけますように

ガス機器を使うときに
換気が必要なのはなぜ？



換気をしてガス機器を
安全に使いましょう

ガスの正常な燃焼にはたくさんの新鮮な空気が必要です。換気が不十分だと不完全燃焼となり、ガス機器の不調や、人体に有毒なCO（一酸化炭素）を発生させる原因となります。ガスファンヒーターやガストーブを使うときは1時間に1～2回（1～2分）程度、窓や戸を開けてしっかり換気をしてください。

ガス機器使用中に頭痛やめまいなどの異常を感じたら

頭痛やめまい、吐き気
はCO中毒の主な症状
です。落ち置いて室内を
換気して、ガス機器の運
転を止めてください。



料理時間
40分