

23号

UPからの
お願い

ゆうひ通信

これからも皆様にとって、役立つ情報も、
と、考えております。
よろしければ、皆様のお声も、
お聞かせ願いませんか？

社員一同バよりお待ちしております!!

○フリーダイヤル 0120-367-255
○FAX 045-367-3344
○メールアドレス info@up-x.com

長かった景気の低迷も底打ちし、明るい日差しがのぞいてきましたね。
皆様、お変わりなくお過ごしでしょうか？

小社が不景気の大波を乗り越えられたのも、
今、ゆうひ通信を手にしてくださったおかげです。
お客様ののおかげです。

今回のゆうひ通信も社員全員で作らせていただきました。
今回のテーマは「ほっ」です。

少しだけ手と足を休めて、ほんのりしていただけると幸いです。

おいしいお氷のおいしい店 紹介

ほっと
HOT

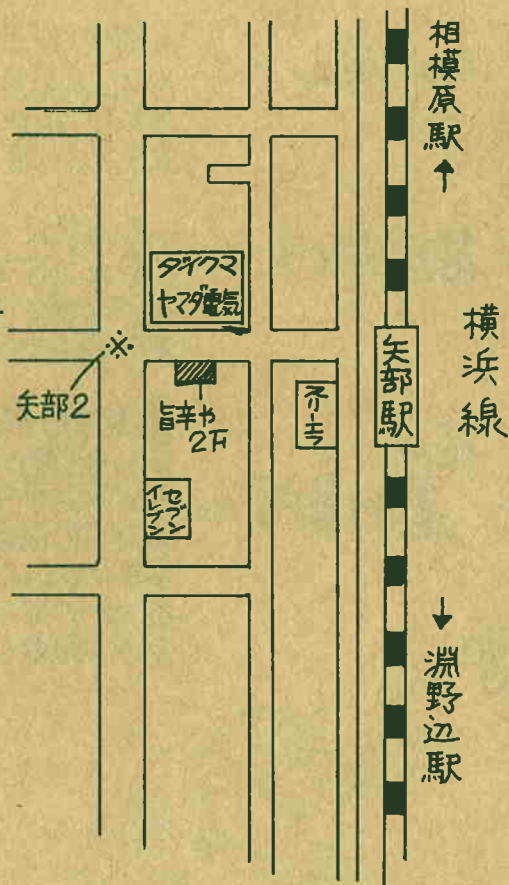
今回も

まかないずカレー 旨辛や

矢部駅南口

くちコミで評判の広まった「旨辛や」さん。
アジア風で落ち着いた雰囲気の内は
お子様から年配の方までゆっくりとオリジナルカレーが
楽しめます。
20種類以上のスパイスをブレンド。
シーガルフォアのお氷も使用し、3日間じっくり煮込んだ
こだわりの手作りカレーです。
ベジックな「欧風カレー」
果実と野菜の旨みがたっぷり「ドライカレー」
人気NO.1! 「ナスとひき肉のカレー」
女性に大人気の「HOTサンバルカレー」は本格派
タイ風カレーとタイプも色々。
ベトナムコーヒーも相性ばっちりでおすすめです。
エスニックな癒しの空間で美味しいカレーを
是非!! どうぞ!!

R16 ←



骨盤のゆがみを治して下半身あきり体型

で... 女心もほっ... ♪

●おしり歩き運動

- ① 床の上に両足を伸ばし座る。
 - ② 体をひねり、両腕も左右に振りながら、その反動で前に進む。
 - ③ 同様に、おしりですり歩くように後ろへ進む。
- ※ 1日、5分～30分を目安に続けます。



●ひざ引き寄せ運動

- ① あお向けに寝る。
- ② 頭を床につけたまま、両手で両足を抱え、お腹から胸にかけてゆっくり引き上げる。
- ③ 大腿が胸につく程まで膝を引き寄せたり、ゆっくりと元の姿勢に戻る。



相模原市矢部3-17-17 守市第2ビル

平日・11:30～15:00 / 17:00～21:00

日曜、祝日・11:30～21:00

土曜・お休み

TEL 024-757-6123

『お部屋にお花を飾って』

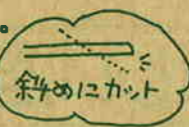
『ほっ』と和みのひとときを...』

お花をいっしょでも長持ちさせるための、ちょっとしたお手入れ方法を、お教えします♡♡♡

✿ **水切り**... 花瓶に挿す前には、たっぷりの水の中で、茎の1~2cm程を斜めにカットします。もっとも基本的な水揚げ方法で、ほとんどの花材に有効です。



チョチョンと2回切ります。



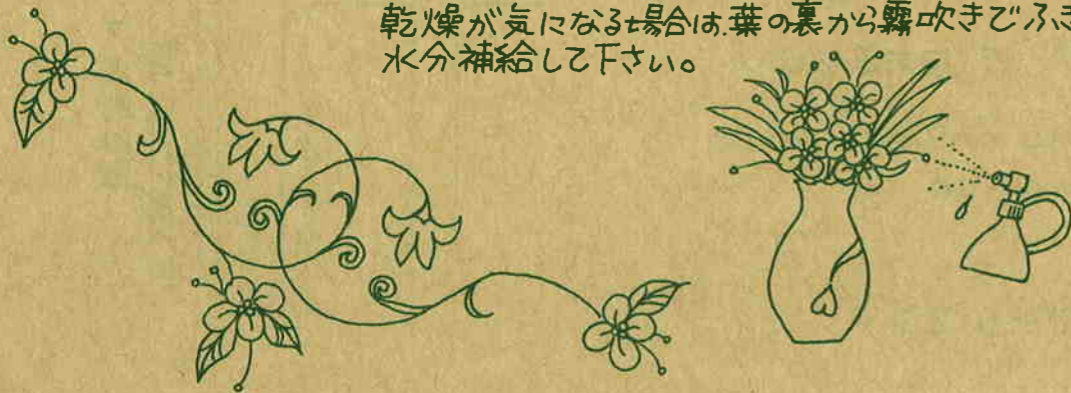
※ 切り口の面積が広い方がよく水を吸い上げます。

✿ **水替え**... 夏は毎日、冬でも一日おきに水を替えましょう。花器の内側も、ぬめりが残るので洗ひましょう。花瓶等、口が狭く中が洗えないものは、卵の殻を砕いたものを少量の水と一緒に入れて振り洗いすればOK!

✿ **切り戻し**... 水替えのとき、茎のぬめりを洗い流し、茎の切り口から1~2cmをカットして水の吸い口を新しくしてあげましょう。ただし、茎が大きく変色しているようなら、その部分は切って下さい。また、水に浸かった葉は水を汚す原因になるので取り除きましょう。

✿ **花がら取り**... 一本の茎にいくつも花をつけるものは、咲き終わってしおれた花を、こまめに取り除きましょう。そうすることで次の花が元気に咲きます。また、傷んだ葉も茎を傷めないように取り除きましょう。

✿ **花の置き場所**... 直射日光が当たらない場所に置きましょう。水の温度が上がると細菌が繁殖しやすくなり、花が長持ちしません。また、花は乾燥が苦手なので、強い風やエアコンの風が直接当たらないようにしましょう。乾燥が気になる場合は、葉の裏から霧吹きでふきかけ、水分補給して下さい。



『温泉に入って『ほっ』とのんびり...』

『温泉紹介』

今回は、静岡県のお堂ヶ島にあります 沢田公園露天風呂です。

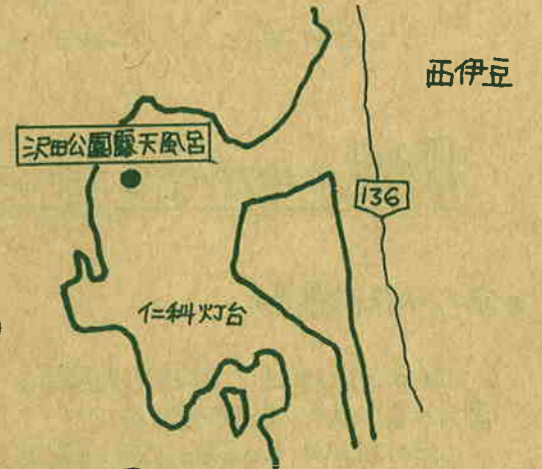
こちらの温泉は、温泉雑誌などにも載ることが多いので、御存知の方もいらっしゃるかもしれませんが、とにかく素敵な温泉なので、ご紹介いたしますー

場所は上記にもあるように、伊豆町仁科の沢田公園駐車場内にある管理小屋のところから、急な階段を上った所にあります。湯船は、男女一つずつあり、広さは4~5人程しか入れない、小さなこじんまりとした石造りの露天風呂です。断崖絶壁にある為、眼下には、お堂ヶ島のきれいな海が広がり、遠くの島々も見渡せるほど、壮観な眺めです。特に最高なのは夕暮れ時!! 心地よい潮の香りと水平線に沈む夕日の美しさが、なんとも心を和ませてくれるひとときです。

ぜひ皆さんも夕暮れ時に足を運んでみて下さい!! 『お勧めです』

賀茂郡西伊豆町仁科沢田公園
TEL. 0558(52)0057

☞ 営業時間・AM7:00~PM7:00
☞ 駐車場・20台(温泉利用で2時間無料)
☞ 入浴料・大人500円、小学生300円
ロッカ-使用料 100円
☞ 定休日・火曜日(夏休み期間は無休です)
☞ 注・シャンプーセッテンは使用禁止です!



お友達ご紹介キャンペーン

お友達をご紹介ください!!

お客様のお知り合いで浄水器、及び生成器のご購入をご予定のご友人様はいらっしゃいませんか?

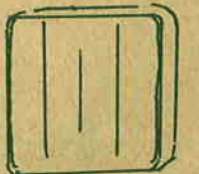
小社では、平成17年1月末日までご紹介キャンペーンを行っておりますので、この機会にご活用いただけるとともにうれしく思います。

プレゼント① 『シーガルフォーバスシャワーシステム』



髪、お肌に大敵の塩素を100%カットします!

プレゼント② 『ダイキン光クリエ-ル』



99層フィルターとマイクスイオンでお部屋の空気をリフレッシュ!

カロリー控えめ料理ごみんなが



No1. トマトとザーサイのスープ

トマトの酸味・甘みを生かした
中華スープ

<材料>

- ① トマト 4個
- ② ザーサイ(味付) 30g
- ③ 豚ロース肉(薄切り) 150g
- ④ 卵 1個
- ⑤ 絹ごし豆腐 1/3丁
- ⑥ 青ねぎ 1~2本
- ⑦ ショウガ 薄切り 2~3枚

仕上げのとき卵を入れてよく混ぜないのがコツです!!

A

水 1/4カップ
酒 大さじ 2
塩 小さじ 1
こしょう 少々

<作り方>

1. トマトは湯むきをし、大きめのぶつ切りにする。
2. 豚肉は適当な大きさに切り、豆腐は5mm位の厚さに切り、卵は割りほぐし、青ねぎはぶつ切りにする。
3. 中華鍋に油を熱し、ショウガ・豚肉を加えてほぐしながら炒める。
4. 肉に火が通ったら、トマトを加えて、水分をとばすように炒める。
5. Aの材料を加え、ふと煮立ちさせ、沸いたら弱火で7~8分位煮る。
6. ザーサイ・豆腐を加えて、青ねぎを入れ合わせる。
7. とき卵を流し入れる。

No2. チキンのハーブ焼き

<材料>

- ① とりもも肉(骨つき) 2本
- ② ブラックペッパー・塩 各少々
- ③ じゃがいも 大3個
- ④ オリーブオイル 適量
- ⑤ ロズマリー 2本
- ⑥ ジッパー付ビニール袋 大1枚

<作り方>

1. フォークナイフでとりももの皮に、数ヶ所穴をあけ、味がしみ込むようにする。
2. 肉の両面にブラックペッパーをかけ、ロズマリーを2本、枝から葉を切りはなし肉にまんべんなく付ける。
3. ジッパー付ビニール袋に「2」のとり肉を入れ、オリーブオイルを肉全体にたっぷりかけよくもみ込む → 20分このままどかかせる。
4. じゃがいもは皮をむき6等分位に切り、
5. 3の中に塩をティースプーン杯分入れじゃがいもも一緒に入れる。軽くもみ10分おく。
6. あらかじめ暖めておいたオーブンにとり肉の皮を上にして(ロズマリーの葉はどけておく) 200度で20分焼く。
7. その後、肉のまわりにじゃがいもを入れ180度で15分再度焼く。

必ずとり肉は皮を上にして焼く。皮はパリパリ中はフワッ♡

♡ じゃがいもは皮付きでもOK♡

生のロズマリーがない時は乾燥ハーブでもOK!

技術部 佐藤日記

〇月×日 晴れ



アフターサービスで皆様のお宅にお邪魔しております。技術部の佐藤です。

『先日、東京の荻窪にあるシーガルフォアの輸入総代理店であるブランドテュークスの研修に参加しました。』

事務所へ入って目を惹かれたのは世界各国のシーガルフォアの広告ポスターでした。国の特色を生かしたのもあれば非常にシンプルなおまじ様々のポスターがあり、世界中で使われている事を実感しました。



さて、肝心の研修の内容ですが、シーガルフォアの生い立ちから、徹底した品質管理、カートリッジの仕組み、他の浄水器との違い等々、約四時間に渡り映像を交えた説明を聞かせていただきました。

本体はハンドメイドに近い形で一つ一つ品質管理がされています。他の浄水器の追随を許さない技術や手間がかけられている事を知りシーガルフォアの各部署に対する熱意の凄さに感動しました。

また、有名料理店やホテルで使われている実績があり、みなさんが食事した料理店や宿泊したホテルにもシーガルフォアが使われていたかもしれません。

これから初めて使われる方、長い間お使いになられているユーザーさんにも商品の説明やお問い合わせにお答えできる自信が持てました!!



もし、みなさんのお宅へお邪魔した時は、ちょっと成長した技術部佐藤に、お気軽に質問してみてください。

これからもよろしくお願ひ致します!!

