



くろちゃんだより



感謝越年

早いもので2024年も残すところわずかとなりました。本年も格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございます。今年10月に開催したイシグロの「1万人大感謝祭」は、皆様のご協力により盛況のうちに無事終了いたしました。心より感謝申し上げます。日頃より皆様の温かいお言葉やお力添えに支えられ、この1年を無事に終えることができます。これからも従業員一同、より一層お客様のお役に立てますよう、誠心誠意努力してまいりますので、末永くご愛顧のほどお願い申し上げます。年末ご多忙の折ではございますが、どうぞご自愛ください。来る年が皆様にとって素晴らしい年となりますようお祈り申し上げます。



ホームエネルギー事業部 大村



お湯が出ない!?コンロが使えない!?

年末年始普段より沢山のガスを使うので、メーターでガスを遮断することがあります。復帰作業をやってみてくださいね。

【ガスの復帰方法】

① ガス栓・器具栓をすべて閉じてください。
(ポンペのバルブは閉めないでください。)

② メーター左側復帰ボタンを押します。

※表示部分の液晶または赤ランプが点滅します。

③ 約1分お待ちください。
ガスメーターがガス漏れがないかどうか、安全確認をしています。

異常がなければ、赤ランプの点滅が消え、ガスが使えるようになります。

※ 正常に復帰しない場合は

石黒商事(株)東濃エネルギーセンター

TEL:0572-55-2169へご連絡ください。

配達灯油 年末年始の受付について

年末は灯油の配達が大変混み合います。ご注文当日にはお伺いできないことがありますので、ご了承ください。

●年末受付:12/25(水)まで ●年内配達:12/28(土)まで

●2025年の配達と受付の開始は1/6(月)からです。

※可児・恵那地区の配達日は「灯油配達カレンダー」とおりです。

ご注文・お問合せ TEL:0572-55-2150 (9:00~17:00)

リフォームプラザイシグロ新春初売り

リフォームで住まいの夢をかなえましょう!!

開催期間: 1/11(土)~1/19日(日)

初売りスペシャル!!

展示品特売・初売りキャンペーン商品
など取り揃えてお待ちしております!!

多治見店・土岐店・恵那店3店舗同時開催!



今年、多治見店および恵那店でリフォームスタッフによる「まちCafe」が復活し、多くのお客様にご来店いただきました。カフェのご利用やハンドメイド作家さんの展示販売、ワークショップにご参加いただき、誠にありがとうございます。

リフォームプラザイシグロに足を運んでいただくことで、住まいがより快適になり、お客様の夢を実現するためのヒントを得ていただけることを願っております。スタッフ一同、これからもお客様のベストパートナーとして全力でサポートいたしますので来年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

なお、2025年1月および2月の「まちCafe」はお休みさせていただきます。

何卒ご了承ください。

■年末年始休業 12/28(土)~1/5(日)

■お問合せ TEL:0120-54-2276

■<https://www.ishiguro-rf.com>



石黒商事(株) 東濃エネルギーセンター

〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口705-4 TEL:0572-55-2169 FAX:0572-55-2173





冬の風物詩

「年末年始の伝統行事」

■12月「師走」しわす

「師走」は一年をたたむ月。

冬至に柚子湯に入り、クリスマスを祝ったら、年越しと新年の準備をしましょう。

千両や松、お正月飾り、おせち料理を用意して、大晦日(おおみそか)は除夜(じょや)の鐘を聞きながら年神様を迎えます。



■1月「睦月」むつき

「睦月」は家族が睦まじく集う月。

お正月に家族や親戚が集い、おせち料理を囲んで新年を祝います。

初詣に行き、松の内が明けたら、1月15日は小正月。

どんど焼きをして、お正月を締めくくります。



知って食べればもっと美味しい

「お正月に食べると縁起の良い魚は？」

「鰯(ぶり)」

●出世したい人におすすめの出世魚の代表格

関東では、ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ

関西では、ツバス→ハマチ→メジロ→ブリと

大きさによって呼び名が変わっていきます。

約80cmの大きさになったものを鰯と呼び

ます。おせち料理にも「鰯の照り焼き」として

入っていることが多く、昔から出世を願う意味で

食べられていたそうです。この時期の鰯は

特に脂がのって美味いのです。



「鮭(さけ)」

●出世、災いを避ける、子孫繁栄

鮭はご存じの通り川で生まれ海で育ち、海の過酷な

環境を生き残った鮭だけがまた川に戻ってきます。

このように大きくなって帰ってくる鮭を出世魚として

おめでたい席で食べるようになったと思われま

す。また、災いを避けるというダジャレのような意味

合いもあるそうです。そして鮭といえはいくら。

子孫繁栄の意味で食べられているそうです。

昔はお歳暮に新巻鮭を渡していたことから

もおめでたい魚とされていました。



「鯛(たい)」

●商売繁盛を願う人には最強の魚

七福神の恵比寿さんが持っているのが鯛です。

それだけおめでたい魚なのです。商売繁盛をもた

らす恵比寿さんが鯛と釣り竿を持っていますが

「海老で鯛を釣る」という言葉がある通り、海老

よりもおめでたい鯛は長寿を願う意味でも食べ

られています。



参考:さかな組商店ブログ <https://www.sakanagumi.com>

「贈り物」をテーマにした川柳を募集中!!



川柳詠んで冬の暮らしを楽しみましょう!心のゆとりが生まれます。お歳暮、クリスマス、お年賀、バレンタインなど何かと贈り物が多いこの季節、贈り物にまつわる話を川柳で表現してみましょう! 皆様の作品をお待ちしております。



<応募先> 葉書又はFAXをお願いします。

「氏名・住所・年齢・電話番号」をご記入の上

〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口705-4

石黒商事(株) 東濃エネルギーセンター

くろちゃん川柳倶楽部 担当 三浦・井戸

TEL:0572-55-2169

FAX:0572-55-2173

●「贈り物」をテーマにした川柳応募締切
2025年2月末日(当日消印有効)



「祭り」がテーマの川柳作品紹介

- ・秋晴れに 掛け声ともに 神輿通る 豊子さん
- ・新米を 噛み締め集う 秋祭り ころろさん
- ・祭り来て 集う平和の ありがたさ 八千代さん
- ・初孫の ハッピー姿に 見とれるや 昌代さん
- ・紅葉まつり 赤と黄との 交わりを カズカズさん
- ・お神輿や しあわせ願う 子の未来 清恵さん

お客様に教えてもらった!とっておきのレシピ

フライパン1つでリングケーキ

<材料>

- ・リンゴ 1個
- ・卵 2個
- ・砂糖 50g
- ・牛乳 50cc
- ・ホットケーキミックス 150g
- ・カラメルソース (バター 20g + 砂糖 50g)



<作り方>

- ①リンゴは皮をむき、5ミリのくし形に切っておきます。
- ②カラメルソースをフライパンで作ります。
- ③カラメルソースの上にリンゴをフライパン一面に並べます。
- ④ボウルにホットケーキミックス、牛乳、砂糖、卵を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ⑤フライパンに火をつけ、タネ(④)を流し入れます。蓋をしてそのまま15分加熱し、竹串を刺して生地がくっついてこなければOKです。フタを使ってケーキをひっくり返し、お皿に滑らせて取り出します。