



エイシン通信

No.125 12月号

工事実績 14,879 件 / 平成28年11月28日現在



なるほど！生活雑学

【おせち料理はなぜ食べる？】



ガンの備えて
ますか？

おせち料理を正月になぜ食べるのか疑問に思った事ありませんか？御節（おせち）料理とは節会（せちえ）や節供（せっき）に作らる料理の一つです。その中でも一番重要な正月（その年の始まり）に作られる料理の事。

各季節に取れた農作物をお礼と感謝をこめて神様にお供えし、それを料理したものを「節供料理」と呼びます。そんな風習が中国に伝わり節会と呼ばれる宴が開催されるようになります。その時に振る舞われた料理が御節供（おせちく）と言い、それが「おせち」と言う呼び方になったそうです。因みに、中国では春節（中国の正月）におみくじ餃子（餃子にお金などを入れて、その餃子が当たればその年はお金に困らないなど）を作り家族の幸せを願うそうです。

おせち料理には入れ物に始まり食べ物にまで意味があり、今年のスタートでもある正月に願いや縁起を込めて作られています。子供から見ると食べたいと思うものが少ないおせちですが、今思えば大人達から一口だけでも食べなさいと言われた意味が分かります。又、なぜお雑煮を食べるのか？本来は神様に御供えしていた御餅を使い、その年の初めに神様の力を授かった御餅を食べると言う風習。それに昔は御餅がご馳走だった事やおめでたい日に食べる習慣があり、室町時代からは宴の初めの肴として食べられていた縁起の良い食べ物なんだそうです。

おせち料理の意味を少しご紹介します。地域により諸説あるようですが、おせち料理を入れる重箱は幸せを重ねると言われる意味があります。食べ物、黒豆・マメに勤勉に働けるとの願い、数の子・卵の数の多さから子孫繁栄を願う縁起、伊達巻き・巻物に似ている事から知識が増えるように、紅白なます・水引をかたどっているとされ平和や平安を願う、鰯の照り焼き・出世魚なので立身出世を願う叩き牛蒡・ゴボウは根が地中深く生えていくので、家がしっかりと壊れない事を願う、きんとん・黄金に例えて金運を呼ぶなどがあります。

【名言・格言】
自分に思いやりが足りない人ほど、相手に思いやりを求める。自分の言葉が相手を傷つけていなか、まを反省してみる事/人間関係で一番大事なものは腹六分のお付き合いを by美和 明宏

不動産情報

賃貸



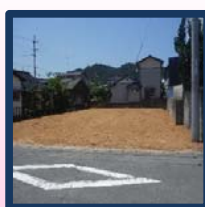
賃貸 マンション
場所：三豊市高瀬町
家賃：35,000～40,000円
間取り：1K（洋室7帖）
その他：駐車場1台含
コインランドリー有



賃貸 店舗一部
家賃：70,000円
場所：愛媛県四国中央市三島中央 マルショウビル1階
面積：37.95㎡(11.5坪)
POINT:JR伊予三島駅前通りの賑やかで便利な場所です！

詳しい情報は 0120-512-337 までお問い合わせください。ホームページにも掲載しています。

売土地



売り土地 宅地 **340万円**
場所：さぬき市津田町
面積：371㎡
その他：海が近く、国道11号線、津田寒川インター、マルナカがあり便利



売り土地 宅地 **600万円**
場所：琴平町苗田
面積：347.18㎡
その他：上水道引き込み有 主要幹線道路すぐそば



売り土地 宅地 **900万円**
場所：観音寺市植田町
面積：379㎡
その他：電気・水道あり 国道11号線、マルヨシセンターなどが近く利便性良し

セコム損保の自由診療保険 MEDCOM(メデコム) ガン保険 取り扱い始めました。何日でも何度入院しても、ガンの入院治療は実質0円です。公的保険診療、そして自由診療、通院による診療にも対応です！詳しくは担当レディに気軽に声を掛けて下さいね。

12月の簡単レシピ



スペイン風オムレツ♪

今月の野菜は「小松菜」

野菜の中でもダントツに多いカルシウム。100gあたりに含まれる量は牛乳やほうれん草よりも多いです。女性に必要な栄養素が豊富です。育て易い野菜なので年中販売されている事が多いですが、旬は冬の時期です。



材料 (2～3人前)

卵・・・4個
小松菜・・・半束
ジャガイモ・・・半個
玉葱・・・1/4個
シーチキン・・・1缶
生クリーム・・・大さじ1
マヨネーズ・・・小さじ1
塩・胡椒・・・適宜

作り方

1. ジャガイモは洗ってラップに包みレンジで串が通るまで温め、皮を剥いて一口より小さく切る。玉葱はスライスします。小松菜は食べやすい大きさに切る。卵を割りほぐして、生クリームとマヨネーズを混ぜておきます。
2. 卵焼き用のフライパンに油を敷き、玉葱をしんなりするまで炒めて、小松菜、ジャガイモ入れ塩と胡椒、シーチキンを入れ炒めます。1の卵液を半分入れ軽く混ぜます。弱火にして残りを入れて軽く混ぜます。
3. 底面に焼き色が薄くついてきたら、フライパンにアルミホイルを被せお皿にひっくり返します。アルミホイルをそのままフライパンに戻して弱火で焼いて出来上がりです。

冷めても美味しいのでオードブルやお弁当にもお勧めです。

生クリームがない場合はコーヒーフレッシュ3個で代用可能です！

スタッフが日ごろのおすすめを紹介するコーナー



粉末なので使いやすい！
だしの旨みで！
塩分の取りすぎ改善
学校給食から誕生！

香川県三豊市産のいりこ（カタクチイワシ）を始め国産の「あご」「椎茸」「昆布」のみを使用した粉末調味料です。

商品データ
■商品名 元気だし 700円（税別）
■販売元
企業名 有限会社 たなか
代表者 田中達也 社長
住所 香川県三豊市詫間町詫間3913-1
電話 0875-83-2264
公式WEBサイト：<http://www.genkidashi.com/>

年末のご挨拶

本年も残すところ、あとわずかとなりました。格別のご高配を賜り改めてお礼申し上げます。来年も、ご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。

寒い日が続きますが、お体にお気をつけてお過ごしくださいね。



エイシンキャラクター NO.12 「起きろ！とい！」

(株) エイシン

住所：香川県三豊市三野町下高瀬1015-1

TEL：0875-73-4856 FAX：0875-73-4658

0120-512-337

ホームページアドレス <http://www.eishin-1.co.jp>



おかげさまで 28周年

エイシン

検索