

マルセイニュース 12月号

発行日 2019/12/23

株式会社 マルセイ

浦河町東町うしお1丁目

〒057-0005 TEL0146-22-5123



お母さんの大竹望さんを見つめる長男悠仁(ゆうと)くん。(3か月)お父さんの徹也さんも、このかわい笑顔に会いに早く帰宅するのでしょうかね。



愛犬モモと一緒に山本英美(えみ)さん。「あつという間のこの一年でしたが、持病とも上手に付き合いながらみんなが健康で過ごすことのできた良い年でした。」



大通りの三田村商店さんは創業75年。三田村栄一さんと涼子さんご夫妻の今年は、「食べて飲んで働いた年だった」と。来年もお二人お元気でありますように！



笑う門には福来る 2020年も笑顔で！



いつも明るい笑顔でお客様をお迎えしてくれます！開店12年目を迎えた喫茶・アッシュ店主の馬道浩美さん。料理もスイーツもおいしいお店です♪



「子育てでなめてました！世の中の全てのお母さんを尊敬します！」と育休を終えて協力隊の仕事に復帰した山口このみさん。長女の茉莉(まつり)ちゃんど^^



浦河に移住し、独立農家として4年になる濱田憲一さん。おいしいミニトマトの生産者として知られていますが、冬はレタスの生産にも励んでいます。

表紙 笑う門には福来る

P2 スタッフのご紹介とあいさつ

P3 年末も片付けまくり/祝当選！

目次

P4 手作り味噌講座・塩麴の作り方

P5 え？合格だ！/ワンパンマン？

P6 スピード調理/お得なチャンス

P7 今月のレシピ・フライパンで茶碗蒸し

P8 日曜のハイキュー/方言だべか



ありがとうございました！今年も頑張りました。“メンズマルセイ”も笑顔でご挨拶です。



(株)マルセイをよろしくお願い申し上げます 今年もご利用ありがとうございました！

おかげさまで2019年の業務も大きな事故もなく終わることができそうです。
皆さまの日頃からのご利用と応援にあたためて感謝申し上げます。ありがとうございました。来年も頑張ります！

(株)マルセイ
代表取締役社長
武藤 拓也 (新社長)



● 濃密な一年でした！

今年も一年間、マルセイにご用命いただき、誠にありがとうございました。この場を借りてマルセイにかかわっていただいているすべてのみなさまに(もちろんニュースの読者のみなさまにも)感謝を申し上げます。

今年は中核事業のガス・灯油の販売に加えて、器具の販売設置や家の片付け仕事も飛躍した一年となりました。これもひとえに、「ぜひマルセイさんで」とご相談いただけるお客様と、大変な仕事もいとわず一生懸命取り組むマルセイスタッフのおかげです。

仕事のことも個人的なことも、今年には人生で一番濃密な一年間でした。仕事では、一通り仕事を覚えながら、業務に必要な資格はすべて取得したほか、毎朝早起きして苦勞して勉強した宅建の合格は本当に嬉しかったです。社長になってから実行しているお客様へのご挨拶ですが、年内にすべてを終えられなかったことだけが心残りです。

個人的なこととはなんといっても長女の誕生でした。生まれる前は正直「ホントかよ」と内心思っていたのですが、本当に自分の子は世界で一番かわいいです。アホかと思われるような、そんなのどうでもいいくらいかわいいですね。

さて、来年も社訓の「うまい話にはのるな」を継承しつつ、社員一同、お客様に一層喜ばれる仕事に取り組んで参ります。引き続きご愛顧下さい。みなさんも良いお年を！

代表取締役会長
小山 直 (会長)



今年もマルセイをご用命いただきありがとうございました。今年に変化の年でした。9月で社長を退任しましたが、ほんとうに良かったと思っています。今のマルセイには、新しいことに果敢にとり組んでいくという気運があります。チャレンジしていきましょう。

愛知県に知り合いの社長さんが一人いて、偶然にもわたしと同じ日に社長を退任されました。この方に、「お疲れ様でした。まだまだお元気で」とメッセージを送ったら「もちろん！やりたいことが山のようにある！」という返事が返ってきました。退任を決めたのは、この人だ！という後継者を見つけたからで、数年かけて継承の準備を進めたようです。新しい社長さんは、30代の女性で2児の母親だそうです。

素晴らしい決断だなあと感じしました。退任の謝辞では、こう言っていました。「わたしは会社を大きくすることはできなかったけれど、すばらしい後継者を指名したことは、誇りに思う。」わたしもまったく同感です。みなさん、若返ったマルセイを、来年もより一層よろしくお願いいたします。

経理・他各種担当
黒澤 さゆり (ばわふる)



今年もマルセイをご愛顧いただきまして、ありがとうございました。新体制になり、マルセイも若返りました。若い世代の人達の活躍に大いに期待して、これからのマルセイの成長を影ながら見守りたいと思います。皆様、お元気で良いお年をお迎え下さい。来年も宜しくお願い致します。

マルセイニュース編集担当
小山 祥子 (マックス)



今年もマルセイをご利用いただきましてありがとうございました。マルセイニュースの発行も16年目を迎えました。皆さまからの励ましの言葉に背中を押していただきながら、来年も頑張つて編集します。日々明るく奮闘するマルセイの応援を、今後とも宜しくお願いいたします。



技術担当・他
氣田 恭平 (恭平くん)

今年はメンテナンスの他に、レンジフードの交換仕事をたくさん手掛けて自信が付きましました。あつという間の1年でしたが、来年は資格取得に出来るだけ頑張ります！



燃料事業担当・他
氣田 圭佑 (圭佑くん)

今年は目標だった「設備士」の免許を取得。実技試験の練習をサポートしてくれた先輩に改めて感謝です。来年も何かの資格取得にチャレンジして頑張ります！



技術指導・他
鈴村 晃三 (鈴村さん)

マルセイに、12年振りに戻って来ました。毎日一緒に楽しく仕事ができている年でした。若い人たちが同様に、来年もよろしくお付き合いをお願いいたします！



新年を迎える前の片付け仕事 若い“メンズマルセイ”が活躍！

年末らしく、新年を迎える前にきれいに片付けて欲しいとご希望されるお客様のお宅へも、当社の“メンズマルセイ”が出動しましたよ〜。今月は、風速30m級の強風被害に悩まされたお客様からのご相談もありました。

真っ白い安全ヘルメットと真っ赤なマルセイジャンパー姿のメンズマルセイたち。意外と目立つ彼らのこの姿ですが、国道沿いの現場で撤去作業に取り組んでいた様子を見かけませんでしたが？次の強風で、近所にご迷惑をおかけすることのな

**危険や
けがのないように
慎重に撤去作業を**

マルセイのクリーン事業部発足は2005年の夏のことでした。あれからおおよそ15年。これまでたくさんのお客様にご利用いただき、片付け仕事の経験を積ませていただけてきました。
現在、35才の社長をはじめ当社スタッフの平均年齢はぐーんと若くなりました。そこで、片付け仕事の若いスタッフたちを“メンズマルセイ”と名付けました。(笑)



いようにと配慮されたお客様からのご依頼でした。

実際、翌日は30メートル以上の強風が！危険を回避するお手伝いができて喜んでいただきましたが、間に合って本当に良かったです。



**新年を迎える前に
片付けたいと…**

今月は車庫の撤去作業もお引き受けしました。こちらはベランの鈴村さんの応援を得て、けがのないように慎重に作業を進めました。



他にも、“雪かき”以外はみんな捨ててしまってくださいね、というオーダーの物の置の片付け仕事もありました。かわいい自転車はお孫さんのものだったのかな？思い切つて片付ける決心をされたのでしょうか。お正月を前にスッキリしましたね！お役に立てて良かったです♪



**3名のお客様が
当選されました！**

**いつでもそばに LPガス
「令和元年・2019 感謝の懸賞キャンペーン」
当選、おめでとうございます！**

マルセイのお客様からも毎年当選者が出ているLPガスキャンペーン！みなさん応募されましたか？



今年は当社のお客様の中から3名が当選！吉川昌子さんが、A賞の5千円相当のギフト商品が当選。とても喜んでいらっしゃいました。実は、お年玉灯油プレゼントの当選をはじめ、マルセイのプレゼント企画には必ずご応募してくれる当選回数最多のお客様です。今回も見事に当選でしたね。すごいなあ。おめでとうございます！

お米券が当たるB賞には、東町のKさん、そしてなんと当社のマックスが当選！マックスの今回の応募ですが、郵便料金が変わったのに以前の価格の切手を貼って、一度は戻された応募はがきでの再応募でした。会社の人々に笑われながらも、懲りずに応募してみても良かった♪

マックス

実にシンプル。柔らかく煮た大豆をつぶして塩と麴を加えて混ぜ、空気を入れないように密閉して冷暗所で保存。これで手前味噌ができるんです！



大豆と麴と塩でつくる 手作り味噌講座

日時：12月14日(土)午前10時～午後3時
会場：浦河町総合文化会館3階ふれあいホール
主催：浦河町教育委員会

「味噌」や様々な食品の加工方法である「発酵」について学び実際に味噌作りを体験しました。講師は「うらかわ手前味噌の会」の加藤エミさん(元浦河地域おこし協力隊)。作った手作り味噌は、保存容器に入れて持ち帰りさせていただきますましたよ～。味噌づくりは気楽にチャレンジできることもわかった楽しい講座でした♪

手軽に手作りできる 味噌作りは楽しい！

浦河には18年間続いた『ひだか百人みその会』という手作り味噌の会がありました。残念ながらこの会が解散した後、発酵食品に興味を持った加藤エミさんが代表となり、『うらかわ手前味噌の会』と名を改め、20名ほどで味噌作りを続けているそうです。

この日は、講師の加藤さんが仕込んだ味噌樽の現物も披露。先ずは気軽に味噌づくりを楽しんでくださいと、知っているノウハウを惜しみなく教えていただきました。

参加者の中には若い女性に混じって男性の姿も多かったですよ。加藤さんが、「作り方はインターネットで簡単にわかる時代なのに、こんなにたくさんの方が参加してくるなんて驚きました。実際に一緒に体験してみたいと思う人が多いってことなんですよ。ね。」とこの日の感想を述べていました。が、きつとそうですね。味噌作りの全体の工程がよくわかっただけでなく、参加された皆さんと一緒に体験した手作り味噌講座はとても楽しかったです。この味噌が味わえる日が今からとても楽しみです♪

わたしのあこがれの
手前味噌!!



講師の加藤エミさん



袋に入れて麺棒で叩いてつぶしました



忙しい中、若いお母さん方も味噌作り楽しんでましたね～♪



若かったね～!!



雑誌や新聞で見て興味を持った麴。中でも「塩麴」は作り方も簡単そうなので、ご紹介させていただきました。皆さんもぜひ作ってみてくださいね！

発酵食品の「麴」に注目 塩麴を作ってみよう！

2011年4月
マルセイニユース
第77号より

「麴」が万能調味料として注目されています。中でも『塩麴(しおこうじ)』に注目です！マックスが、簡単にできる塩麴作りと塩麴を使った料理に初挑戦してみました♪

「作り方」

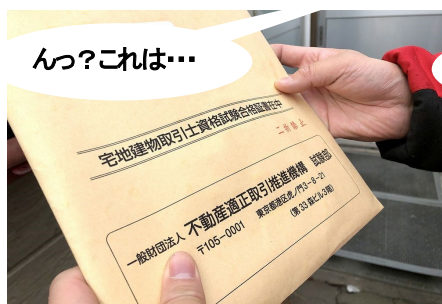
- 1、麴をボウルに入れてもみほぐし、バラバラにしておく。
- 2、米麴と塩を手で混ぜ合わせ、手でよく揉んでなじませる。フツと麴のにおいが立ち、材料がまとまるぐらいまで数分続ける。
- 3、ひたひたの水を注ぎ、手になじませる。
- 4、保存容器に入れて常温で1週間から10日ほど置きます。味がまろやかになじむまでの1週間は、1日1回かき混ぜて空気を含ませ、水はひたひたの状態にすると。
- 5、味見して塩と麴がなじみ、ほんのりと甘みが出たら「塩麴」の完成！冷蔵庫に入れて保存しますが、賞味期限は6カ月です。半年ほどで使い切りましょう。

●塩麴の材料
米麴 .. 200g
塩 .. 70g
水 .. 200～250g

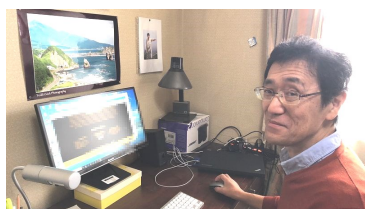


新社長・ムトウタクヤの

宅建合格で喜びダッシュの巻



「ある日のこと」と書きましたが、12月5日のことでした。落ちたらイヤなので内緒にしていたのですが、10月の宅地建物取引士試験(宅建)を受験していました。合格ラインすれすれの点数だったので、諦め半分で合格発表日も忘れていました。たくさん勉強したので、合格していて本当にうれしかったです! 空家の仲介などにも取り組んでいきたいのですが、会社として免許を取得するのは、早くても来春以降です。マルセイの新しい取り組みを楽しみに待っていて下さい。 社長



日本の文化が好きで敬意を払ってくれる彼に会ってうれしく思いました。わたしも異文化に敬意を忘れないでいたいです。

アンパンマンではありません。「ワンパンマンです!」と言って、知らなかった私にチューブでワンパンマンを見せてくれました。彼との会話はたのしい一時でした。別れ際、源氏に挑戦してみようかなと言うと、最初の百ページを乗り切れば面白くなります。感想ラキカセテクダサイと言われてしまいました。

私「デスノートですか!」
彼「ハイ。ソレト、ワンパンマン!」

私「文楽ミミシタ。スバラシイデス。アト、デスノート。」

彼「谷崎潤一郎デス」
私「彼は読まれます。」

私「ふつうは読みませんよ。他には何を讀まれました?」

彼「マダ、源氏ヲヨンジナホンジンニ、会ったコトガアリマセン」

少し時間ができたから、久しぶりに小説でも読みたい。先月号でそう書きましたが、まだなにも読んでません。まあ、そんなものでしょうかね。
先だって、アメリカ人の紳士と話をする機会がありました。わたしよりだいぶ若い方です。
この方が『源氏物語』を読んでいるというので驚きました。あなたは読んだかと訊かれたので、まさかと答えました。

『源氏物語ですか...』



会長の
今日は
こんなこと思いました

グリルはスゴイ
上手に使おう



私たちも利用していますよ～^^ ガスグリルでグリル調理器を使うと スピード調理ができます！



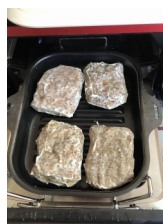
グリル調理機能は
魚焼きだけじゃ
もったいない

グリルは一気に高温になつて早く焼きあがるので
時短調理が可能です。

今月のガスでクッキングでは、コンロの一口はフライパンで茶碗蒸しを蒸し、もう一口のコンロではお味噌汁を作りました。ここで、急いでハンバーグを焼き上げるのに、時短調理の可能なガスグリルが大活躍しましたよ！8人分の冷凍ハンバーグも2回に分けてさつと焼きあげ、ご覧のように目玉焼きだってあつという間に出来上がり。グリルの中に入れて調理するラ・クックが大活躍しました。

グリルを汚さず
魚もおいしく

「これで魚を焼くとおいしいし、グリルの中が汚れないので後片付けも簡単で、ほんと便利！」と、最近ガスコンロの買い換えと同時に、ラ・クックで魚を焼くようになった男性のお客様から大喜びの感想をいただけてます。



両面焼き
グリルで
5～8分



次は
目玉焼き！



ささっと
盛りつけ



あっという間に豪華なお皿に！

簡単！
時短調理！
おいしい！！



ビルトインコンロとレンジフードの交換チャンス

お買い上げのお客様が 21,000ポイントゲット！



新しいレンジフードでお掃除も簡単に！

お客様から、恭平くんの丁寧な仕事についての感想がうれしかったです！今回は3時間半の施工でした。マルセイガスをご利用のお客様には工事費割引の上、「ラ・クック」も差し上げますよ！



マルセイでも対応が可能です！
と先月号でご紹介した次世代住宅ポイントですが、早速うれしいお問い合わせをいただきました。

相談の上、レンジフードとビルトインコンロの交換を決めたお客様。合計で21,000ポイントを獲得されました。このポイント数だと電子レンジにも交換できるんですよ。こんなお得なポイント発行のお手伝いもできて本当に良かったです。

「短時間でとてもきれいな仕上げの施工をしてくれてありがとうございました。魚を焼く時間も今までの半分になったし、交換して良かったです！」とお客様からのうれしい感想を頂きました。

交換は今がチャンス！

「次世代住宅ポイント」は来年3月末までの期間限定の国の制度です。ビルインコンロとレンジフードをセットで交換すると申請できます。関心があるお客様は、当社へお気軽にご相談ください。

●次世代住宅ポイントとは？

消費税増税後も新築・リフォーム工事を促すためにできた国が特定の請負工事にポイントを発行する制度です。
発行されるポイントは食料品や家電、インテリアなどと交換が可能です。
2020年3月31日までの契約と着工する工事が対象となります。



今日の茶碗蒸しはゆり根入りなので、甘栗はなし！美味しかったですよ～^^



ガスコンロでおいしくクッキング

フライパンで 茶碗蒸し

蒸し器がなくても大丈夫！フライパンで簡単に茶碗蒸しがつくれます。年越しやお正月の一品にもおすすめの茶碗蒸しですが、実は手軽に作れるんですね。具材も自由にアレンジして気軽にチャレンジしてみてください ^^



●材料（4人前）

- ・エビ … 4尾(小)
- ・鶏肉 … 適量
- ・たけのこ(水煮) … 50gくらい
- ・しいたけ … お好み
(干し椎茸でもOK)
- ・ゆり根 … お好み
- ・三つ葉 … お好み
- ・卵 … 2個
- ・塩 … 小さじ1/3
- ・みりん … 小さじ1
- ・だし汁 … 300cc



●作り方

- 1、エビは1尾を4等分くらいに、たけのこは細く短冊に、しいたけは薄切りに、鶏肉は小さい一口サイズに切る。
- 2、卵をボウルに入れて溶きほぐし、塩、みりんを加えてよく混ぜ、だし汁でのばす。
- 3、エビは塩少々と酒で下味を。鶏肉、たけのこ、しいたけはだし汁と醤油、砂糖で煮て好みの下味をつける。
- 4、器に、エビ、3の食材を入れて、2の茶碗蒸し液を等分に加え最後にみつばをのせるように加える。
- 5、フライパンにキッチンペーパーを2枚敷き、器を並べ、器の高さの半分ほどまで水を注ぎ、フタをする。
(蓋のない器でも、アルミホイルの代用でOK！)
- 6、フライパンを中火にかけ、周りの水が沸騰する直前に弱火にする。器の大きさにもよるが5～10分ほど蒸す。出来上がりは、竹串などで蒸しあがりの確認を！



今年も、毎月楽しく食事をしました



来年もお楽しみに♪



来年お客様にもご登場をお願いします！

「食べにいつてみたいなあ～」という声の他に、「作り行ってもいいよ！」と声をかけてくださるお客様もいらっしゃいます。来年はぜひご参加をお願いしたいと思います。お楽しみに～♪

まずは茶碗蒸しから味わってくださいな。と、ばわぶるさんの一声からスタートしたランチタイム。
「うん！うまい！」と、妻を氣遣った会長は、インフルエングで1週間の出社禁止が明けたばかり。でも、まだ少し離れていようと一人でカウスター席へ移動したものの、ひとりぼっちのさみしいなあ・・・とボツリ一言。圭佑くんの姿が見えないのは、彼はこの日、病

院で検査を受けに行く予定があったので食事はお預けでした。でもご安心ください。この後ちゃんと、みんなと同じ食事を食べましたよ。
おいそうに食べているの、がいいのかな？なぜかこのページは皆さまに人気があるようです。でも、実際に調理してくれている方のためにも、おいしいレシピをご紹介できたらいいなあ。来年もお楽しみにしててください！



今日という日をきちゃんと休むために何をしたらいいのか。妙なことで悩んでいると、「これ観よ？」と休み上手の妻から提案されたのがアニメ『ハイキュー!!』。

このコラム面には何を書けばいいのか、毎回悩みます。会長に聞いてみるとやはり苦労した時期もあるそうで、そんなときは新冠町まで行き、運転中にネタを考え、図書館で記事を書いたそうです。なるほど。妙案です。

ただ今の自分は入稿直前だし、仕事もはいつているのでそれはできそうにありません。どうしよう……うーん。あ、そういえば昨日は久しぶりに何の用事もない日曜日でした。そこから始めよう。

朝起きて、手つかずの一日を前に何をしようかなあと考える時間はなかなか贅沢です。コーヒーを自分で入れて、ふっと外を眺めます。港に差し込む朝焼けがきれいです。絵に描いたような文句なしの日曜の朝。けれど一瞬の後に頭に浮かんでくるのはなぜか仕事のことばかり。「何もしないでゆつくり休むの苦手だもんね」と妻に苦笑いされる始末。彼女はそういうのがすごく得意で、実に羨ましい。

社長の ちょっと長いコラム



アマゾンプライムで全シーズンが見放題です。でも、連続放送のアニメはとにかく長いので、一気に観ないと忘れちゃうし、どうも最後までみることはできません。

「全部で3シーズンもあるじゃん。映画版は？ 評価低いね……うーん」

「悩んでいる時間で1話観れちゃうよ！」

というわけでほぼ強制的にはじまったハイキュー!!でしたが、これが面白かった。



ハイキューとは排球のことで、ボールのことで。かつて強豪とうたわれたものの、いまや落ち目の宮城県は鳥野高校バレーボール部が全国大会をめざします。よくある青春部活ものとい

えばそうなのかもしれませんが、ひたすらまっすぐに熱中するものに打ち込む主人公たちの姿にぐっときました。原作マンガは読んでませんが、アニメはテンポもすごくよくて、ついつい次へ次へとみていたら、気づいたときには1シーズンすべて観終わっていました。

なお、チームが「少しでも長くコートに立っていたい」という想い(理念)を共有し、その実現のために全国大会を目指す(ビジョン)というのはまさに理念経営だなと、仕事から離れきれず独りごちたのはここだけの話です。



さのぱわふる日記



先日、さつちゃんと話しをしていた時の事。

さつちゃんが「きつと、はらんばいわるかったんだね」と言うので、「はらんばいわるいつて北海道弁かな？」となり、札幌出身の社長が帰って来たら聞いてみる事に。

すると「どういう意味か分からないです」と。

つて事は日高地方だけ？

でも、若者は知らない方言がたくさんあるらしい事が分かった。

自分では標準語と思って使っている言葉も方言だったり、一番表現として適していると思う「ささる」「ささった」は本来に便利な言葉なのに標準語を話す人からは「出た！ さる」と笑われる。

横浜在住の妹が帰省すると、「お姉ちゃん標準語にした方がいいよ」とよく言われる。

「あらっ、私は標準語に近いけど」と反論。

先日、妹と姪のラインメールのやりとりが妹から送られてきました。こんな内容です。

姪「予想外のほど申し込み来てんだべか」

妹「もつと標準語使いなさい」「だべか……」

姪「だべかぐらい可愛いもんでしょ。幌別の伯母さんの方がすこいよ」

やっぱり、お姉ちゃん標準語じゃないっぽいね。と妹からのダメ出しが……

げげっ、幌別の伯母さんって私だよ！

そうなの？ そんなにスゴイのかしら？

迎える2020年は言葉遣いに気を付ける事にします。でも、標準語がどれなのか正直分かりませんが……

今年もぱわふる日記を読んでいただき、ありがとうございます。皆様が笑顔で新年を迎えられます様に。来年も宜しくお願い申し上げます。

発行 株式会社マルセイ

灯油・プロパンガス販売・機器修理・廃棄物収集運搬・暮らしのサポート事業

冬季期間(10月~3月) 【営業時間】 8:30~18:00 土曜~15:00
定休日: 日曜・祝祭日 (電話注文の受け付けは17:00まで)



編集(マックス)

発行部数 3,600部

【Emailアドレス】 marusei.gs@gmail.com

【マルセイブログ】 「マルセイブログ」で検索してください

〒057-0005 浦河町東町うしお1丁目9-3

TEL 0146-22-512