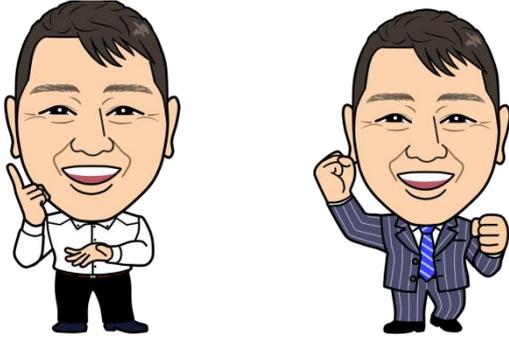


ダイコー自動車の「ガス車お得」ニュース

いつもお世話になっております。

2020年6月号 vol.3



皆様、いつもお世話になっております。ダイコー自動車の熊谷です。非常事態宣言も解消されほっとしていますが、お客様のところがどういう状況なのか心配しています。6月ごろから徐々に顔を見せようと思っています。4月号でお知らせしていました似顔絵ができてきました(笑) 本人も男前ですが、それ以上に男前♫に書いてもらっています(今日笑うところここしかありませんよ~) 本人ともどもよろしく願います。

最近多いLPガス車のトラブル

自分でタイトルを見て思ったのですが、決して「最近LPガス車のトラブルが多い。」ではありませんよ!! 最近のLPガス車は弊社の改造車も含めコンピューター制御で高性能になっています。念のため。ただし、今の時期にとっても多いトラブルがあります。それは、「LPガスに切り替わらない。」です。その原因もいろいろあるのですが、特に「E.F.V.」の誤作動です。「E.F.V.」とはLPガス対応の自動車容器用取出しバルブで、特に過流防止弁を搭載した、黄銅製のLPガス自動車容器用取出しバルブのことです。※過流防止弁とは、配管及びバルブの破損等により、燃料のガス液の流出が異常となった場合に、流出を自動的かつ確実に防止することができる機能を有したバルブのことです。このバルブがガスを充てんした直後にポンペと配管内の圧力差で作動してガスを遮断することで、LPガスに切り替わらない現象が起きてしまいます。これを解除するにはポンペの赤いダイヤルを時計回りにいっぱい締め、1/4~1回転開けエンジンをかけてLPガスモードに切り替えれば解除できます。その後は全開してもらえれば大丈夫です。この解除方法ですが、実は弊社がお出ししている「取扱説明書」の裏に記載していますが、なぜか見てもらえずいまだに問合せランキングでNo.1です。参考までに一度みてくださいね(^_^)-

我が家の新メニュー

「うなぎ風味たっぷりうなぎおこわ」

- 1 もち米はよく洗い、水に1時間以上つけておく。干しいたけはぬるま湯でもどし、千切りにする。(戻し汁はとっておく)
- 2 うなぎ1尾を6等分に切り、たれをぬっておく。
- 3 フライパンにA・水1/2カップ(分量外)・水気をきったもち米・干しいたけを入れ火にかける。
- 4 沸騰したら火を弱め、木べらで時々、混ぜながら汁気がなくなるまで煮る。
- 5 ラップを適当な大きさに切ったものを6枚用意する。
- 6 ⑤を1枚広げて、うなぎ1切れを、皮目を上にして置き、その上に④を6等分したものをのせ、折り込む。
- 7 ⑥を蒸し器で20~40分加熱する。お皿に盛り、お好みで山椒の葉をのせる。もち米が「つやッ」として、タレが全体にからまったら出来上がりのサインです。

※②以降を半分のサイズにすれば、一口サイズの手鞠寿司感覚でシェアできますよ。

材料 (2人分(6個分))

- もち米 1合
- うなぎ蒲焼(市販) 1尾
- 干しいたけ 2枚
- うなぎのたれ(市販) 小さじ2
- 山椒の葉 お好みで

■ A

- うなぎのたれ(市販) 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- 酒 大さじ1/2
- 干しいたけの戻し汁 1/4カップ

※7は電子レンジで約10分加熱することで簡単にできますが、おこわの端っこがおこげのように固くなってしまいます。蒸し器の方が時間はかかりますがふっくらおいしくできました。電子レンジでも蒸し器でも出来上がりは熱いので気を付けてね。

発行者プロフィール

熊谷 幸祐(くまがい こうすけ) 53歳
ダイコー自動車整備株式会社 代表取締役
〒547-0023 大阪市平野区瓜破南1-4-1
tel 06-6709-1526
好きなこと: ゴルフ 旅行 買い物