

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5月号 vol.2



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。コロナで外に出られないためか、ストレスが溜まってきて、妻とケンカになりそうなときに「あかんあかん」と自分を抑えています。Vol.1にも書いたのですが、我が家の新メニューを唐突に書いてしまいましたが、あれは息子を大学卒業と共に1人暮らしをさせたのですが、それと共に我が家の食卓が粗食になり、妻の「今日の晩御飯なににする？」の提案として僕がリクエストして我が家に登場した晩御飯です。妻というものは子供のためにご飯をつくっていたんだな〜と認識しガックリ_|´|´〇って感じですよ



この5月号を作っていて仕事の話が1つも無いことに気づき、ご案内します。最近、ポンベの載せ替え依頼が増えています。本数が多いときは出張で交換していますし、1本の時は弊社で作業しています。1日5本まで承っています。ポンプ付きの容器にも対応していますよ。ご注文お待ちしております。

このニュースレターをつくるきっかけは前回にも書きましたが、顔を思い出してもらおうと思っているのに顔がないのはいかなものかと思ひ、似顔絵を作っています。左のイラストはラフ案でまだ完成されていませんが、うまいこと特徴をとらえていると思ひ載せてみました。ただ、今の時期スーツが暑苦しいのでいつものダンガリーシャツでもう1ポーズ作ってもらっています。色付けされてどんな完成品になるのかは6月号で発表します。お楽しみに！

ちなみに、僕がお願いした似顔絵作成サイトは「ココナラ」<https://coconala.com/>の「kili イラストレーター」さんです。左の「千鳥」のイラストに好感をもってお願いしました。参考までに。

我が家の新メニュー

「レモンうどん」

作り方

下準備

- ・レモンは洗い、輪切りにする。
- ・大根は皮をむきすりおろす。
- ・カイワレ大根は根元を落とす。

1

冷凍うどんは電子レンジで解凍し、流水で洗って水気を切る。

2

器にめんつゆ(三倍濃縮)と冷水を入れて混ぜ合わせ、うどんをいれる。

3

大根おろし、レモン、カイワレ大根をのせてできあがり。

ポイント

卵やツナ缶などたんぱく質の食材をのせると栄養バランスがアップ！

材料1人分

冷凍うどん 1玉

めんつゆ(三倍濃縮) 50ml

冷水 150ml

レモン 1/2個

大根 80g

カイワレ大根 1/4パック

外食で食べたことがあって提案してみましたが、超簡単です。うちでは五目ずしをいなり寿司のあげの中に入れて具沢山いなり寿司も一緒に食べました。満腹！

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