

# 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。

2021年月号 vol.10



今年も  
よろしく  
お願い  
いたし  
ます。

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。正月も明けて三寒四温で体調の変化にお気をつけください。毎年なら年末か年始に風邪で入院する僕ですが、今年は外出時にマスクをするせいか鼻水も垂らしていません。コロナの変な弊害ですね。最近では「コロナもインフルエンザの親戚」と思って付き合っていないと」とあきらめています。ただ、商売はあきらめるわけにはいきません。車のことで困ったことがあれば今年もダイコー自動車を思い出して電話してくださいね。よろしくお祈りします。

昨今、車もリースで買われるお客様が増えてきました。そこで購入とリースのメリット・デメリットを表にしました。参考までにご覧ください。カーリースもダイコー自動車までお問い合わせください。

カーリース		購入	
メリット	デメリット	メリット	デメリット
税金・保険などの事務処理が不要	支払総額が購入よりも大きい	支払総額がリースよりも少ない	税金・保険などの事務処理が必要
車検・整備などの管理コストが不要	中途解約不可。違約金を支払う必要がある	自由に売却・廃却処分できる	購入時に資金調達が必要
予算など事業計画の策定が簡単	走行距離制限など使用制限がある	自社の業態に合わせた使用ができる	減価償却計算など事務処理が複雑
毎月定額の費用計上でシンプル	資産や将来の債務を表示できない	資産や将来の債務を表示できる	車検・整備などの管理コストが必要
毎月払いで資金調達が不要	損金は毎年一定	購入年度の損金計上（節税効果）が大きい	予算など事業計画の策定が簡単
税金計算など申告業務が簡単			減価償却など申告業務が複雑

## 我が家の定番ちよい工夫メニュー

### サクサク+フワフワのお好み焼き

#### 作り方

1. キャベツは粗みじん切りにする。山芋は皮をむいておろし器ですりおろす。
2. 豚肉は長さを半分切る。
3. ボウルに薄力粉、卵、和風顆粒だし、水のかわりに絹ごし豆腐を入れて混ぜ、キャベツ、山芋、紅生姜を加えて全体をよく混ぜる(生地)。
4. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、生地を入れて2cmほどの厚さに丸く広げる。揚げ玉をまぶし、豚肉を広げてのせ、焼き色がつかまで焼く。裏返してふたをし、焼き色がついて肉と生地に火が通るまで弱火で7分ほど焼く。
5. 器に盛り、トッピングをかける。

#### 材料 2人分

薄力粉 80g 豚バラ薄切り肉 100g キャベツ 1/4 個(300g)  
山芋 8cm(200g) 卵 2 個 紅生姜 15g 揚げ玉 30g  
和風顆粒だし 小さじ 1/2 絹ごし豆腐半丁 サラダ油 大さじ 2  
☆トッピング お好み焼きソース適量 マヨネーズ適量  
青のり適量 かつお節適量  
定番のお好み焼きですが、水の代わりに絹ごし豆腐を使うだけで、いつものお好み焼きがサクサクになります。  
我が家では20年以上前からやっていますが、お好み焼きが「ぼったり」しなくておいしいですよ～

#### 発行者プロフィール

熊谷 幸祐 (くまがい こうすけ) 54 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