

# 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4月号 vol.1



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。1年半前に、息子の充弘（たかひろ）が営業として入社しお客様のところに伺わせておりますが、私がお客様と接する機会がめっきり減ってしまい、そろそろお客様から忘れられてしまうかとの不安からニュースレターをお届けすることにしました。身の回りのつまらない話からちょっとしたお仕事の話まで色々と発信していきたいと思っています。お暇なときに目を通していただけますとうれしいです。

## タクシー会社様のLPガス車あれこれ

最近、お客様であるタクシー会社様の動向が変わっているように感じています。ジャパンタクシーを積極的に入れるタクシー会社様が少ないように思います。一部のタクシー会社様はもうすでにジャパンタクシーを導入しておられて、コンフォートやクラウンのように入れておられます。今までならメーカー仕様のタクシーを使うのが当たり前だったのに、そうではなく多様化されているように感じています。プリウスが普及し始めてタクシー車両で使われ始めたときにうちの会社はいつまで存続できるのであろうかと悩んだ時もありましたが、最近では中古のカムリやプリウスを購入されてガスハイブリッドの改造依頼も増えてきました。兵庫県のあるタクシー会社様ではカムリとプリウスの注文をたくさんいただくのですが、カムリの注文の方が特に多いのでカムリをどのように使われているのかをお聞きすると「流しで使っているよ」とのこと、「プリウスより燃費もいいし、お客様受けもいいよ」とのことでした。弊社のタクシー会社様のガスハイブリッド車の動向は中古車ベースのガスハイブリッド車をどんどん車両入替させるところと新車のシエンタハイブリッドなどをガスハイブリッドに改造されお試し導入されるところが増えていきます。しかし、アプリやキャッシュレス、タクシーメーターなど出費がかさみ、今ではコロナウイルスと・・・「現状の車でいけるところまで・・・」と考えておられる事業所さんが多いのも現状です。

## 我が家の新メニュー

最近食卓に上がった新メニューを紹介します。

今回はバターチキンカレーです。

作り方

準備 パセリはみじん切りにしておきます。

1. ニンニクはみじん切りにします。
2. 玉ねぎはみじん切りにします。
3. 鶏もも肉は一口大に切ります。
4. 中火で熱したフライパンに有塩バターを入れて溶かし、1を入れて炒めます。
5. 香りが立ったら2を入れて中火で炒め、玉ねぎがしんなりしたら3を入れてさらに炒めます。
6. 全体に有塩バターがなじんだらカットトマト缶と生クリーム、**Ⓐ**と**Ⓑ**を入れて、中火のまま混ぜ合わせます。
7. カレールーが溶けたら弱火にし、さらに15分ほど煮込みます。
8. 全体に火が通り、とろみが付いたらしょうゆを入れて混ぜ合わせ、火から下ろします。
9. お皿に盛り付けます。ルーの上にパセリを散らし、生クリームをかけて完成です。

材料(4人前)

鶏もも肉300g 玉ねぎ1個 ニンニク3片 カットトマト缶250g

生クリーム100ml **Ⓐ**カレールー**3個** **Ⓑ**パプリカ

**パウダー大さじ1** しょうゆ大さじ1 有塩バター40g

仕上げ 生クリーム大さじ2 パセリ(生)適量

「ナン」もしくは「フォカッチャ」

## ワンポイントアドバイス

ごはんにかけるよりも市販の「ナン」や特に「フォカッチャ」と食べるととてもおいしいです。

カットトマトや生クリームを入れるので普段のカレーよりも**甘口**になります。また、ご飯にかけると少し**しつこく**なります。

## 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