

# 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6号 vol.15



梅雨前線の  
の来ない  
梅雨って  
なんなん  
ですか  
ね？

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。数年前に独自ドメインの更新を忘れてしまい、ホームページがなくなっていたのですが、なくなった影響も特になく・・・と思っていたのですが、経営者仲間に「ホームページはお客様が困っていることを解決するための窓口です。」って言われてしまい、心がザワツとしたので再編しているところです。独自ドメインなんてええかつこして、更新を忘れるという失態・・・お恥ずかしい🌧️また、公開した際にはお知らせしますので、よろしくお願ひします。

「ポンベを載せ替えて」の依頼が急増しています。



6月・7月は教習所様から全車載せ替えのご依頼をいただいておりますが、それ以外にも他の教習所様やトラックなどの載せ替え案件がたくさん来ています。数年前に自動車整備業の高齢化でポンベの載せ替えが増えるのではないかと予想していたのですが、実際多くなってきました。事実、弊社も息子を除けば僕が最年少の54歳です。負担はすべて息子にかかっていますが、若さを武器に奮闘しています。「最近のポンベは持つだけでも重いのに車から降ろすなんて」と思った時は是非、ダイコー自動車を思い出してくださいね。

## 我が家の新メニュー

### 簡単ふわとろ！親子丼

準備 かいわれ大根の根元は切り落としておきます。

1. 玉ねぎは薄切りにします。
2. 鶏もも肉は一口大に切ります。
3. ボウルに卵を入れて溶きます。
4. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、2を入れて炒めます。
5. 鶏もも肉の色がかわったら、1を入れて玉ねぎがしんなりするまで中火のまま炒め、調味料を加えます。
6. 中火で煮込み、鶏もも肉に火が通り、汁気が半分ほどになったら3の2/3の量を流し入れます。
7. 少し固まってきたら、残りの3を入れ、中火で10秒程したら火から下ろします。
8. 器にご飯を盛り付け、7のをのせ、かいわれ大根を飾ったら完成です。

感想・・・天ぷらをのせてかけると天とじ丼の出来上がり

## 材料(2人前)

ごはん 400g 玉ねぎ 1個 鶏もも肉 200g 卵 (Mサイズ) 2個  
サラダ油 大さじ 1 調味料 (しょうゆ 大さじ 2 酒 大さじ 2  
みりん 大さじ 2 砂糖 大さじ 3 顆粒和風だし 小さじ 2)

かいわれ大根 適量

## 料理のコツ・ポイント

卵を2回に分けて入れることでとろとろに仕上がります。

玉ねぎの食感は切り方によって変わります。くし切りにする事で、しゃきしゃきとした食感が増しますので、お好みでお試ください。調味料はお好みで調整してください。

ごはんはお好みの量で調節してください。お年寄りとお子さんには、卵はしっかりと加熱し生食を避けてください。

## 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