

# 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7号 vol.16



- 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。僕もこの10
- 月で55歳になります。40台後半から更年期障害がはじまり、かかりつけ医で治療していて絶好調だったのですが、5月の半ばに昼寝をして目覚めると心臓が「ドキドキ」。事務所にいると息苦しかったり脱力感があったりで仕事になりませんでした。出勤して30分～1時間で帰ることもしばしばで、ゴルフも全くできず、
- 一大決心で心療内科を受診しようと予約したとたん少し症状が改善してきました。
- 思い返せばこんなこと今までにも数回あったな～と、そういえば父も自律神経失調症になってたな～と思い出しました。年は取りたくないね～と思いつつ、心療内科どうしよう！妻曰く「動画で爆笑してんのに何で心療内科なん?!」だそうです。

ホームページ公開しました。アドレスは<https://www.daiko-eco.co.jp>です。

今回のホームページのテーマは「お客様の困りごとを解決する」です。僕の場合、仕事が好調な時ほど「お客様への感謝の気持ちを忘れる。」という欠点があり、数々の失敗をしてきました。それを反省する意味も込めての今回のテーマです。いざ作ってみると前回のとあまりかわらないことに気付きました。弊社の伝えたいことでしかお客様の困りごとを解決できないということなんだと・・・でも、自分が「お客様の困りごとを解決する」ことに気づけたことが一番の成果であることにはかわりないですね。僕の座右の銘「人間はいつでも変わるんだ。」です。を体現したとも言えますかね（笑）

ちなみに、検索エンジンで探すと「ダイコー自動車」の場合3ページ目。「ダイコー自動車整備」で探すと2ページ目に出てきます。1ページ目に出てこられるよう日々精進しますね～

## 我が家の新メニュー

冷やしネギ塩ラーメングレープフルーツ風味

1. 紫キャベツは千切りにして塩麹をあえておく
2. グレープフルーツは皮を剥き4房とる。残りは果汁を絞り大さじ1取り分けておく。きゅうりは千切り、白ネギは小口切りにする。
3. 鍋に湯を500ml わかし、殻をむいたえびをさつと茹でる。さらに麺を加え4分茹でる
4. 麺をザルにあげ水でよく洗い、水気を切っておく
5. 水185ccに添付の調味料を加えよく溶かす。さらにグレープフルーツ果汁15ccを加え、タレをつくる
6. 皿に麺を盛り、具材を乗せていく
7. タレをかけてできあがり
8. タレと具材と絡めながら頂くとさらにおいしいです

## 材料（1人分）

サッポロ一番塩ラーメン1袋 白ネギ15センチ  
紫キャベツ30g きゅうり1/3本 グレープフルーツ  
1/2 塩麹小さじ1 えび2尾

## コツ・ポイント

具材はあるものでかまいませんがネギは白ネギをたっぷり盛り付けてください。苦手な人はごめんなさい。温泉卵をトッピングしてもおいしいですよ。

## 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