

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11月号 vol.8



外出やレジャーには最高の季節ですね。
(★>U<★)

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。ここ数年、中小企業家同友会というところで、「経営指針確立・実践セミナー」のお手伝いをさせてもらっています。そこでは経営理念やビジョン・方針・計画を作成して実践するのです。そこで気になるのが・・・自分の会社のことはわからないねんな～ということです。他人の会社のことはよくわかるのに自分の会社となると・・・なんです。と思いながらニュースレターを書こうとしていたら・・・僕も7か月間「ガス車お得」の中身を何も書いていないことに気が付きました。(;'д')トホホ



最近、ジャパントクシーが増えてきた影響か、改造もシエタが増えてきました。乗り心地もいいし、特に居住性がいいのが選ばれる理由かなと思っています。そしてベース車も新車で改造されるお客様が多いのですが、最近では中古車での改造も増えてきました。今まで中古車といえばプリウスやカムリでしたが、玉数等の問題もありシエタに変わりつつあります。ガスハイブリッド車に改造してもハイブ

リッド車で税・諸費用別で200万円前後で収まるようになってきたのが増えている理由かもしれません。ハイブリッド車の方は排ガス記号変更後の認可をすでに取りっていますので、いつでも改造できます。売れ筋もメンテナンスなどの問題で圧倒的にハイブリッド車が売れています。ちなみにボンベの取り付けは室内です。最初は半地下で下に吊り下げていましたが、荷室も広いので室内に搭載しています。定員は5人乗りです。7人乗り仕様等もありますが、5人乗りになってしまいます。車両選定の前にご相談くださいね。よろしく願いいたします。

我が家の新メニュー

ダシダ（牛肉の粉末スープ）de つくるソルロンタン
作り方

1◎牛肉を1時間位水に漬け、臭み等を抜く（3～5回位水を替える）。

2 臭み抜きした牛肉を、一度沸騰した湯にサッと通し、冷水で洗って水気を良く切る。

3☆鍋に水、ニンニク、ショウガを入れ、2の水気を切った牛肉も加え弱火にかけ、途中灰汁を抜きながら30～45分煮込む。

4 3にダシダと水を加え、約30分、少し火を強め、牛肉がホロホロに柔らかくなるまで煮る。

5 ニンニクとショウガを取り除き、牛乳を加え、再び弱火にして10分位煮込み完成。

6■食べ方

ネギを散らし、お好みでキムチを入れて食して下さい。ご飯を入れてクッパ風にそうめんや春雨を入れても美味しいです。

材料（2人分）

◎牛肉（焼肉用位の少し厚みのある物）200～250g

◎水適量 ◎沸騰した湯適量 ☆ニンニク2片 ☆ショウガ1片

☆水①500ml ダシダ小さじ2 水②カップ2 牛乳100ml

■ トッピング

青ネギ or ネギ（小口切り・お好みで）適量 塩（お好みで）少々
カクテキ or 白菜キムチ（お好みで）適量

■ お好みで・・・白飯適量 素麺適量

ダシダは韓国料理で使われる牛肉だしの粉末調味料のことで、ないときには中華だしの素・鶏がらスープの素・和風だしの素で...

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