

ふれあいかわら版

2014.11
No.76

暮らしの環境向上アドバイザー
ガスのミナモト シンライのミナモト スマイのミナモト

株式会社 **源商店** 熊本市東区東野1丁目3-67 TEL369-2617
ホームページ <http://www.mina-st.com>

会社からのお知らせ



今年のノーベル賞で
話題になってるLED照明！！
今年はLED照明に替えて
賢く…便利かつ省エネの生活を！！
LEDがお買得！
キャンペーン実施中

LEDシーリングライトの設計寿命は
40000時間等長寿命です！！従来型の蛍光灯器具に比べて
大幅な省エネ効果です！！

和室用のペンダントライトも販売！！
お気軽に担当者にお問い合わせ下さい。

イベントのご案内



ガスまつい

たくさんの方にご来場いただき
誠にありがとうございました。

今年もあと2ヶ月になりました。
様々なイベント(展示会・料理教室等)
への多数のご来場有難うございました。
今後も、より以上に楽しんでいただける
企画を計画したいと思っています。乞うご
期待下さい！！

来月は今年最後の料理教室として
簡単お正月料理の教室を
(平成26年12月10日(水) AM11:00~PM1:30まで)
開催致します。新婚の奥様！手料理で
お二人の新年をお迎えになりませんか？



営業の西賢志です

食欲の秋になりました。秋といえば栗・柿等
たくさんの旬の食材がうかびますが、11月頃
から美味しくなると言われる牡蠣(真ガキ)
の意外と知らない生食用と加熱用の違い
について書かせていただきます。
みなさんがよく勘違いなさっているのは・・・



生食用イコール鮮度がよいは
間違いで細菌数の違いで区別
されています。
生食用は水揚げ後殺菌されるため、その時点で旨味が
ぬけると言われますので、カキ自体
の味は加熱用が濃厚で美味しいと
言われます。生食用でカキフライを
作るのをお金を余分に払ってまずいものを
作ることになります。だったら加熱用を生で
食べると一番美味しい？・・・絶対にダメです
ノロウイルスなどの細菌を持ってる可能性が
高いので加熱が必要です。とはいえ海のミルク
と言われるカキを美味しくいただきますよう。



暮らしの情報♪

今年の夏は日本各地で「デング熱」の報道がなされ気になる
ところでしたが・・・熊本では北区で今年の5月と8月に実施され
た生態調査で「セアカゴケグモ(毒グモ)」の生育が確認されまし
た。日当たりがよく暖かい、昆虫や小動物などのエサが豊富で
巣を張る適度な隙間があるところで繁殖します。

- 排水溝の側面&ふたの裏側
- 低木の下あたり
- プランター等と壁・塀の間
- 長い間放置されている物 など

外での作業時は長袖・長ズ
ボン・軍手などの手袋を着用
する様に致しましょう。

セアカゴケグモ(毒グモ)
オーストラリア原産の特定外来生物
で、もしも咬まれたら、傷口をさ
れいな水で洗い流すすぐに病院で
受診を致しましょう。またクモを
見つけたら殺虫剤を直接噴霧す
るか靴で踏みつぶしましょう。
また、見かけた場所を自治体
などへ、連絡いたしましょう

体の特徴

- <体の大きさ>
10~15mm
(成体メス)
- <体の色>
●全体的には、黒
または褐色
- 背中および腹
に赤い特徴的
な模様



セアカゴケグモに攻撃性
はありませんが、触ると
咬まれることがあります。

注意
毒を有するのはメスのみです
成体メス 未成体メス

