



# 卯月

4月は旧暦で「卯月」と呼ばれています。なぜこのように呼ばれるようになったのでしょうか。諸説は色々ありますが、有力とされているのは「卯の花が咲く季節」から取られたというものです。でも私が素敵だなと思ったのは、「う」は「初」「産」を表しており、めぐる季節の最初を意味するという由来です。

すべての生き物が輝く季節、私たちも何だかわからないけどウキウキしますよね。

環境が変わり戸惑うこともあるかもしれませんが、前向きにその変化を楽しみたいものです。

プロタイムズ岐阜関店 (有)三輪塗装 代表の三輪雄彦です。日頃は大変お世話になっております。



春ですわ～日増しに温かくなって参りました。この時期は進級、進学、昇進、新任、ご栄転、配置換え等々、何かと生活が一変する月でございます。私共は変わらず毎日どこかのお宅で、いつかの皆様と同じように、塗装やリフォームというカタチで元気にお手伝いを続けさせて頂いております。

さて私事ではございますが、長男が進学で遠方に旅立つことになりました。ここ最近では新生活の準備で生活用品やスーツを買いに付き合ったりしておりました。普段は家族の買い物に付き合うような人間ではないのですが・・・。

父親として寂しい反面、どんな成長をしてくれるのか期待もあり、本人以上に期待と不安が混ざり合った心境です。皆様にとって今年の春はどんな春でしたか？あっと言う間に過ぎ去る春だからこそ、しっかり感じて味わいたいと思います。



## 社員紹介 頼れる仲間を紹介します！



石井 悟 職長  
1級塗装技能士

### 私のこだわり！

私は職長という立場のもとで、若い職人の教育をするとともに、他社には負けないクオリティの高い塗装工事をお客様にご提供できるよう、日々努力しております。

好きな言葉 **美**

字のごとく、ほめるに値する言葉だから



柴崎 貴大

### 私のこだわり！

意識している事は、誰にでも挨拶をすることです。

好きな言葉 **勝**

何事も負けず常に勝ちたいから



この度は手に取り、目を通して頂き有難うございました。三輪塗装からの初めてのペーパーはいかがでしたか？お客様に少しでも楽しんでいただければ幸いです。

2014年春 白石



プロタイムズ岐阜関店  
(有)三輪塗装 関市東新町3-921-5  
☎0120-036-037 <http://www.p-miwa.co.jp/>



## 春の大掃除

日本で大掃除といえば年末ですが、欧米では春から初夏にかけてが一般的です。窓を開け放っての掃除は、換気もでき気持ちがいいものです。思い切って年末のお掃除と、春のお掃除を分けるのもいいかもしれませんね。

これからの季節はお風呂のカビが気になります。カビは石鹸カス、湿気、高い温度の場所を好んで生息するもの。最後に入浴を済ませた人が、浴室内に45度以上のお湯をかけるだけでも予防の効果があるそうですよ。十分な換気も忘れないでください。



# リフォーム通信



リフォーム  
担当の  
石原です。

今回はトイレのリフォームを、実際の工事例から  
ご紹介します。

## 施工前

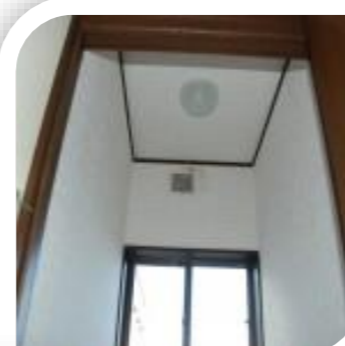
年数が経ち劣化してきた  
ので、新しい便器に交換し  
て内部のリフォームを希望  
されました。

取り外しました。  
長い間ありがとうございました！



床を高くして、段差をなくしました。  
これでもうつまづかないですね♪

壁紙も張り替えます。  
しわ1つなくビシと！  
職人技です！

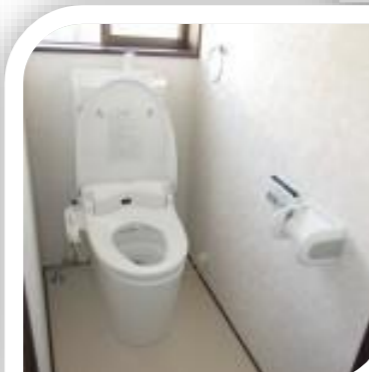


新しい便器を  
設置します。



## 完成！

床も張り替え、  
ピカピカで  
気持ちがいいですね♪



施工場所 関門市平賀 H様邸  
施工内容 便器の取り換え・壁、床、天井の貼り替え  
照明の交換  
施工期間 2日間 請負金額 ¥243000

三輪塗装

検索

<http://www.p-miwa.co.jp/>



もっと詳しい工事内容が知りたいとき  
は、ホームページをご覧ください。

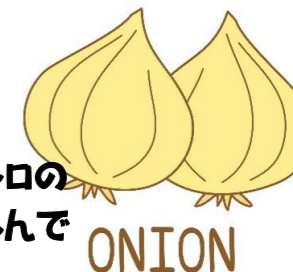
## 旬を食べませんか？

現代はスーパーに行けば、1年中色々なお野菜を買うことができます。  
それでもやっぱり旬の野菜は栄養価も高く美味しいですね。  
私の出身地は玉ねぎの産地で、ほかの地域の人が言うには、最寄の駅を  
出ると玉ねぎの匂いがするそうです。  
この時期は実家近くの畑でも、新たまねぎの収穫が行われています。

玉ねぎは血液をサラサラにして、コレステロール値や中性脂肪値、血糖値  
を正常にするはたらきがあり、高脂血症や糖尿病の方には最適な食品の  
ひとつです。

また古くから漢方では、薄皮を3カップの水で半量に  
なるまで煎じたものを1日3回に分けて空腹時に飲む  
ことを、血圧が高い方にすすめてきました。

スライスしてサラダにするもよし、ことごと煮込んでトロトロの  
甘いスープにするもよし、この時期限定の味をぜひ楽しんで  
ください。



我が家の定番スープです。  
とっても簡単ですよ！

## とろける玉ねぎスープ



材料(4人分)

玉ねぎ 4個  
コンソメキューブ 2個  
塩・こしょう 少々  
とろけるチーズ 4枚

- 小鍋にお湯を沸かしコンソメスープを作り、塩で味をととのえます。
- 玉ねぎの皮をむき、上下で交互になるよう十字に隠し包丁を入れます。
- 耐熱カップに玉ねぎを1個ずつ入れて、ふんわりとラップをし10分加熱します。
- カップにコンソメスープを注ぎ、チーズを4つに折りたたんで上に乗せこしょうをふります。
- ラップをかけずに、チーズが溶けるまでレンジで加熱します。



