



# はせがわらび屋通信

平成二十一年  
三月・第三号



## ランドセルあれこれ

四月になると、大きなランドセルを背負ったピカピカの一年生をよく見かけます。私が小学生の頃は、ランドセルと言えば黒か赤が定番でしたが、最近はカラフルなものや有名ブランド品も増えている様です。この年頃からブランド品とは、将来が未恐ろしい小学生です。



ランドセルの歴史は古くは江戸時代にさかのぼり、幕末に布製の背のう(はいのう)が軍用として輸入されたのが、事初めとされています。

背のうはオランダ語で「ランセル」と呼ばれていたことから、やがて「ランドセル」という言葉が生まれました。

背負うことによつて、子供の負担が軽減できる、両手が自由に使えるなどの長所から小学生用として広く普及し、今や欠かせないものになっています。

ところで皆さん、使い古したランドセルはどうしていますか？最近手のひらサイズに加工してくれる店もあり、わが子の思い出として残しておいたり、おじいちゃん、おばあちゃんへのプレゼントにされる方も多いそうです。担当 長谷川 正

## 商品のご紹介

### ポールランタンスタンドセット

- 目に優しい蛍光灯  
作業効率が  
格段にアップ
- 設置の手間を節約  
折りたたみ式で手軽に設置出来ます



はせがわ・すぴりっと  
今年度スローガン  
私が創る会社の未来

## おばあちゃんの知恵袋

### パスタのゆで汁活用法

春野菜やアサリのパスタが美味しい季節になりました。パスタ料理は油をたくさん使うから、後片付けが大変ですね。ゆで汁は捨てずに、洗いおけに移しておき、なるべく熱いうちにお皿や汚れものを浸けて置きます。あとは、スポンジで軽くこするだけでギトギトした油も、あらか不思議！綺麗に取れてしまいます。身近で出来るエコロジーですが、何よりもお財布に優しいのが嬉しいですね。担当 米田



## 小江戸川越グルメ旅

「観光を楽しむむなら、お腹も楽しもう」をモットーとする私をご紹介します。それは「サツマイモ料理」というなぎ料理」の二つです。

### 「サツマイモ料理」

川越の名産品である、サツマイモを使った料理は色々ありますが、自宅で料理するカレーの具にサツマイモがお勧めです。スパイスの辛味とサツマイモの独特な甘味のハーモニーが絶妙です♪私の定番料理でもあり、妻からも好評です。ぜひお試しください。



### 「うなぎ料理」

釣りが趣味の私は、夏になると荒川にうなぎを釣りに行きます。ボウズが多いのですが、大物が釣れると一週間ほど泥を吐かせてから、蒲焼きにして食べたりしています。歯ごたえがしっかりした味わい深い天然うなぎを食べられるのも川越の魅力でしょう。



担当 大辻

## ひき肉とじゃがいものチーズ焼き



- 材料: (4人分)  
合いびき肉350g  
塩、こしょう各少量  
じゃがいも2個  
サラダ油大さじ1  
ピザ用チーズ80g  
トマトケチャップ適量  
パセリあれば適量

### ●作り方

- (1) 合いびき肉は塩、こしょうを加えて混ぜる。じゃがいもは皮をむく。
  - (2) フライパンにサラダ油を熱し、じゃがいもをスライサーで薄切りにしながら敷きつめる。その上に合いびき肉を入れて平らにならし、ふたをして弱火で約5～6分蒸し焼きにする。
  - (3) (2)にピザ用チーズを散らしてふたをし、チーズが溶けるまで加熱する。器に盛ってケチャップをかけ、あればパセリをちぎって散らす。
- 担当:長島

## お知らせ掲示板

2009電設工業展(5/27～29国際展示場)への出展が決まりました。ポールランタン連結タイプ等を新発売予定ですので、足をお運びの際は、是非弊社ブースにもお立ち寄り下さい。

\*\* 2009電設工業展HPアドレス \*\*  
<http://www.ecemf.jp/>

## 今月のプレゼント

香り高い紅茶をプレゼントします。ハガキに住所・会社名・氏名・電話番号「プレゼント希望」と記入の上、当社までお送り下さい。4月30日必着。締め切り後にお届けします。

第四号は、4月20日発行です。