



ニコウキスゲ（アミゼの森）

「ガチャガチャ」と言えば、駄菓子屋に通う子どもたち

に大人気のおもちゃでした。2020年代から次第に大人に人気を集めるようになりました。

かつて「ガチャガチャ」と呼ばれていた名称も、現在では「カプセルトイ」と呼ばれ、当時の少年たちが大人になっても夢中になっており、今時の子どもたちも同様です。「カプセルトイ」にはまっています。

【はやりをつかんだ商品展開】

カプセルトイの人気を高めたのは、テレビの人気番組「トリビアの泉」で登場した、押せば「へえ〜」と話す

「へえ〜ボタン」が要因と言われています。

このボタンのミニチュア版が登場したことで、みんながこぞってカプセルトイを利用し、町中にあの音が聞こえるようになったのです。そして、2012年に発売された「コップのフチ子」シリーズは、300万體以上を売り上げる大ヒット作となりました。

コップの縁に引っ掛けることができる女性「フチ子」は、さまざまなバージョンが発売され、2021年に「五輪のフチ子」が発売されると、あつという間に売り切れてしまったことが話題になりました。

【無人販売なのでローコスト】

メーカーを問わずカプセルトイを扱う専門店「ガチャガチャの森」は、2018年からショッピングモールへカプセルトイ販売機を設置する事業を開始しましたが、わずか2年あまりで全国に56店舗を展開するほどの急成長を見せました。

約30社のメーカーから毎月百数十種類ものアイテムが新発売されていますが、無人販売が可能のため、ローコストで商品販売できるビジネスとして参入する企業も増えています。

【何かを求めて】
ガチャガチャがなぜ今の時

代にうつるのか、それは「クスクス」と笑えるアイテムを求めている消費者の心をうまくつかんでいることが要因ではないでしょうか。

例えば「バスの降車ボタン」などは、普段当たり前のように設置されているものですが、そんなものが実際にあったら思わず笑ってしまうことでしょう。

そういう意味で言えば、最近のモヤモヤした社会にささやかな笑いをもたらすアイテムなのかもしれません。



ガチャガチャにはまる人たち

アミゼの小さな S D G s

アミゼのメインの事業は「リースキン」で、モップ・マット等を回収し、洗浄再生してお届けするサービスですが、今後家庭用のモップの袋をバイオマス配合の袋に切り替えます。これによりCO₂排出量は従来に比べ10%削減できます。また、リースキン商品のパッケージの減容化を進めていきます。(本部方針)それにより、プラスチックの使用料を30%削減できます。

また、配達する営業車も、EV車がまだまだ発展途上ではありますが、性能と価格が安定すれば採用していきます。弊社は100キロワットの太陽光発電所(全量売電)を運営していますが、土地は確保しているので、自家用目的の太陽光発電所も検討して行きたいと考えています。

その前に出来ることとして、エコ運転を心掛けて、急発進、急ブレーキなどが無いように、会社一丸となって安全運転に取り組んでいきます。

配達ルートの見直しや、希望者には前日に「配達予告メール」を送らせていただきます。また「留守宅袋」のシステム等のご理解もお願いし、再配達の件数を少なくしていきたいと思っております。それにより、無駄なガソリンの消費量を抑えCO₂の削減にも努めていきます。1人の100歩より100人の1歩が大事だと思います。地球温暖化防止に取り組んで行きましょう。お客様のご協力をお願いします。

アミゼリユースショップ(アミゼ本社テントハウス)
なんだかんだ市場 6月17日(土)
開催します

わが家のペット自慢 191回 ウチの子みて

飼い主 秋元 様
住所 田村市



名前 ニャー君
種類 雑種
性別 男の子
年齢 11歳
性格 ツンデレ

ニャー君からひと言
「おやつはいつでも
受け付けます！」



みなさまの可愛いペットの紹介をしています。

載せてみたい方は、弊社のスタッフまたは、メールにて写真と紹介項目を書いて応募ください。

メールアドレス info@amuse-ami.net

暮らしのヒント! 私たちの毎日の生活から!

かんたんレシピ

切り干し大根とタコのサラダ風

6月といえば、じめじめとした梅雨のシーズンです。なかなか野菜が手に入りづらいからこそ、乾物を上手に活用した料理を習得したいですね。

今回は保存しやすい切り干し大根をサラダ風にアレンジしたレシピをご紹介します。スプラウトとタコも合わせました。手作りのドレッシングとの相性は抜群です。

①切り干し大根は水で洗ってから、かぶる程度の水で15〜20分浸水させてもどしておく。②鍋に水を入れて熱湯を沸かし、洗っておいだ切り干し大根を入れたら5〜6分煮る。ザルにあげて水気を絞ってからよく切る。③タコ(ポイル済)は薄めのそぎ切りにする。生タコであれば、塩で生タコの汚れとヌメリを取り除き、タコに多めの塩をまぶしてしっかりと揉み、水で洗っておいでポイルする。④スプラウトは根を落とす。スプラウトがなければカイワレ大根でも代用できる。⑤「ドレッシング」は小さめのボウルなどに入れ

て合わせておく。味を見て足りなければ塩で調味する。油はオリーブ油か、サラダ油など好みのものを用意するとよい。⑥タコ、スプラウトを混ぜ、自家製ドレッシングで和える。器にサラダ風を盛り付け、仕上げに白胡麻をふったら完成。好みてカツオ節をまぶしてもよく合う。

【ポイントメモ】

ドレッシングのオイルは好みのものを選んでみては。



材料



【4人分】

切り干し大根	35g	酢	大さじ2
タコ(ポイル済)	200g	醤油・胡麻油	大さじ1
スプラウト	1パック	砂糖	小さじ1/3〜
白胡麻	大さじ1/2	塩胡椒	少々
[ドレッシング]		味醂	小さじ1
油	大さじ4	ラー油	小さじ1/2

家事の知恵

古い米の活用法

「新米」と比べて「古い米」は味が落ちることは、みなさんはご存じだと思えます。でも、古い米をおいしく食べる方法があることも、この機会にぜひ知っておいてください。よく耳にするのは「水を一割ほど多く入れて炊飯すること。あわせて、「みりん」や「はちみつ」など、甘みがあるものを一緒に入れてみるのもおすすめです。入れる量はお米3合に対して大さじ1杯程度です。

また、ひなまつりに食べる「あられ」を手作りしてみるのもおすすめです。米を普通に炊いたあと、水切りして1週間程度干しておき、それを油で揚げるとあられの出来上がりです。砂糖をかけたり、蜜をからめたり、塩と青海苔をまぶしたりと、美味しい食べ方がいろいろあるので試してみてください。



歩数で稼げるアプリがある?

最近「歩活」なる言葉が多く聞かれるようになりましたが、この「歩活」とは、スマホの歩数計を利用してポイントを貯める活動のことで、そのポイントを換金するなどして得ることができるのです。

さまざまな「歩活」サービスがありますが、その中でも一番おすすめなのは「ポイントタウン」です。業界最大級のお小遣い稼ぎサイトの中でも老舗中の老舗で、昔からアンケートの回答や商品購入に応じてポイントをゲットできるなどのサービスを実施してきました。

そんなポイントタウンが、スマホアプリと歩数計を連動させて、歩いた数だけポイントがたまるサービスを展開しているのです。もちろん歩数だけでなく、ネットショッピング、毎日遊べるゲーム、アンケートなどでポイントが貯まりますし、貯めたポイントは100円から現金、電子マネー、ギフト券などに交換することができます。

かしこいお財布



今年の5月で母が天国に旅立ってから10年になります。庭先の牡丹の花がきれいに咲いていた季節でした。帰らぬ人となり、病院から家に戻ってきた時、5才の娘が何を思っか、急いで庭に行き牡丹の花を取ってきて、母の胸元に手向けたのでした。

一瞬の出来事に母を失った悲しみもさる事ながら、幼子の純真な心に感動したのを覚えています。

その牡丹の花は、母が生前大事に育てていた庭木です。見えない想いがこのようにして伝わっていくのかなと思いました。

慌ただしく過ぎていく毎日ですが、私も子供達に何か感じてもらえるような生き方をしたいものだと、牡丹の花を見る度に思わされています。

露天風呂探訪

社長の湯・遊ぞんまい

新潟県三条市

越後長野温泉 嵐渓荘

第186回



気分である。

最初の目的は食べること、

新潟名物の「わっぱ飯」で有名な田舎家へ、グルメ情報はメンバーが良く知っているのですが、私はついに行くだけで、とても美味しい料理にありつけます。

「わっぱ」とは樹齢1500、200年の天然秋田杉を用いて作られる曲げわっぱの事で、耐久性の良さはもちろん、夏は保冷、冬は保温と、自然の力を最大限に活かした秋田の伝統工芸品である。

曲げわっぱに詰められた新潟の「コシヒカリ」と海の幸は、なんとも美味しく満腹感を味わえる。

満腹になったところで、目的地の「嵐渓荘」へ向かう。昭和の風情と佇まいを今に伝えるという渓流沿いの一軒宿、日本秘湯を守る会の会員の宿である。

昭和初期の料亭を移築した本館「緑風館」、大きな1枚窓

で、木造全17室の個室とシトロ感の感じる宿である。本館「緑風館」は国登録有形文化財に指定されているという。

NHKテレビ放送開始50周年記念、連続テレビシリーズ「川、いつか海へ」小林聡美渡辺謙 西田敏行他のドラマの舞台にもなった宿である。

歴史の中にその時代の匠が材料もさることながら技術の粋をつぎ込まれていることが感じ取れる宿である。館内の清掃も行き届き、自然と一体感を感じる庭も好感が持てる。

3時頃到着したので、温泉を楽しむことにした。貸切露天風呂は2つあり、五十嵐川の石で組んだ石風呂と、130センチの深さのある立って入る深湯がある。ナトリウム塩化物冷鉱泉で、濃厚でなめらかな日本屈指の強食塩泉で、舐めると昆布茶のような味がする。

夕食は、山の幸を主に湧水で手間暇かけて板前が調理する懐石料理のフルコースを頂いた。

ほとんどが馴染みのある山菜料理であるが、「あけび」の新芽の料理が出されたことには驚いた。山育ちであけびの木はいっぱいあるが、食べられるこ

とは知らなかった。

山女、鯉の洗いは何処でも味わうことが出来るが、焼いた石の上で焼く、牛の石焼きは初めて味わった。

朝は源泉で炊いた温泉粥が味わえる。

2日目、造り酒屋「福顔酒造」に寄り、新潟のお酒を買い、弥彦神社にてお参りをし、燕三条地場産業振興センターにて見学と買い物をし、昼食は寺泊魚市場にて海の幸をたらふく頂いて帰途に着いた。



貸切露天風呂

新潟県三条市長野1450

好感度 ★★★★★

TEL 0256-47-2211

健康そうだん室



疲労骨折 本来の動きができない場合は速やかに受診を

転倒や強打によって受けた外圧で発生する骨折とは異なり、短期的に過度なトレーニングを繰り返し行うことによって、次第に蓄積した疲労に耐えられなくなって起こる骨折のことを指します。

●疲労骨折のメカニズム

同じ動きやトレーニングを繰り返し行った結果、同じ場所に小さなストレスが加わり、そのストレスによって筋肉や骨の軽い損傷が蓄積し、治癒することなく残ってしまうことで起こります。疲労骨折が起きた初期は軽い痛みや腫れのみですむのですが、症状が進行すると、ひびが入ったり、ひどい場合には完全な骨折に至ってしまったりする場合があります。

●疲労骨折の特徴

疲労骨折はあらゆる年齢で発症しますが、骨や筋力の発達特に著しい青年期（15歳から18歳）には疲労骨折が起きやすいとも言われています。学校で部活動な

どに励むことも多く、多少の無理がきく年齢でもあるため、本人が知らない間に無理をして負担をかけ、疲労骨折に至っていることもあります。

また、疲労骨折を発症した人には骨粗鬆症が同時に見られることもあります。特に女性の場合、無月経などの諸症状と一緒に出ることもあり、本来の身体のリズムに反する状況が続いた結果、骨そのものに劣化が生じることで疲労骨折を誘発しやすくなるとも言われています。

●疲労骨折の治療

疲労骨折の治療は、疲労骨折が生じた部位に負担をかけない「保存療法」が基本です。

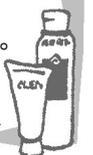
保存療法は、時間がかかることもありますが、患部を固定して、骨折が悪化しないように対応することと、患部に負担がかからないように身体のバランスのずれや骨格のゆがみなどを理学療法士の指導を受けながら調整していくリハビリが併用されます。

ビューティー サロン



美髪をつくる！正しいドライヤー法

毎日のドライヤー、当て方を少し工夫するだけで髪へのダメージ量が減り、ツヤ感や手触りまで変化します。乾かす前のタオルドライは、髪同士をゴシゴシと擦り合わせるとキューティクルも擦れて傷みやすくなるので、ポンポンと優しく押さえるように水気を拭き取りましょう。ドライヤーは風量の多いものがおすすめです。髪の毛の根元に指を入れ、温風で乾かしていきます。髪の毛とドライヤーとの距離を10cm以上離しておくことで、髪の毛の表面温度が高温にならず、傷みにくくなります。ある程度乾燥したら温風と冷風を切り替えながら当て、最後は冷風を上から下へ、髪全体に当てましょう。キューティクルが閉じてツヤが出やすくなり、くせ毛対策にもなります。



アミゼ・アミ編集部日記

社長歳時記

『テントウムシのロボット』

我が家にテントウムシのロボットがやってきた。ロボットなる物は、我が家には縁のない物だと思っていた。ところがある人のすすめで導入することになった。それは『芝刈りロボット』である。

何故テントウムシかというと、その機械的な芝刈りロボットが赤いテントウムシの衣装をまこっているのだ。(衣装はいろいろえらべる)

芝刈りは忙しい中、夏の暑い中も怠ってはならない作業で100%私の仕事であった。

エンジン付きの芝刈り機で、1日かけて刈り取るのが私の仕事であった。(約300坪)

刈り上げた後の、きれいに仕上がった芝を眺めるのと、汗をかいた爽快感が良くて、喜びと苦労との狭間で半ば宿命とあってやってきたのだが、なんとAI機能が詰まったロボットがいつも理想の高さに、残さずに刈り取ってくれるのである。見ていると動いている様子も、かわいくてたまらなく好きである。

浮いた時間は、チコちゃんに怒られてもボーっとしたものである。

根本保雄



「一期一会」

ショップ部 吉田 裕子

「リユースショップなんだかんだ」がオープンして早いもので3年目に入りました。

飯豊にお店を出していた時よりも、場所が分かりづらいこともあり、客足は減ってしまいましたが、根強いファンのお客様がいて下さることは、お店を続ける喜びと力になっています。なんだかんだでは、お店を通して沢山の出会いがあります。ご来店くださる方からは元気をいただき、「安くて良い物が買えた。」「探し

ていた物が見つかった。」と満足してくだされば、私自身も嬉しくなり、「また来るからね。」と言ってくざると心が温かくなります。なんだかんだは、お客様あってのお店です。これからもお客様との出会いを大切に、満足していただける様な品揃えや店舗作りを心掛けていきたいと思ひます。

まだ足を運んだことのない方は、ぜひ一度、ご来店ください。

- ・会社名 株式会社 アミゼ
- ・営業内容
 - ◆リースキン事業部
 - ◆ハウスクエア事業部
 - ◆不用品整理・遺品整理事業部
 - ◆一般・産業廃棄物収集運搬処理事業部
 - ◆通信販売事業部 ◆リユースショップ「なんだかんだ」
- ・会社の場所 本社 〒963-3314 福島県田村郡小野町大字塩庭字大六18
営業地域 福島県全域
郡山・いわき・福島・会津・白河
- ・連絡先 全店共通 Tel 0120-37-5472 Fax 0247-72-5472

ホームページ

アミゼ

検索



今月も読んでくれて
ありがとう。
来月も一生懸命作ります。
お楽しみに!

