

寒 桜 (アミゼの森)12月3日撮影

最近、テレビ番組が「退屈」であると言つ声が多く聞かれるようになりました。AbemaTVなど、民法やNHKではないインターネット放送局の存在が次第に視聴者の身近になるとともに、そのことが既存メディアに対して大きな脅威と考えられるようになったからです。

【以前よりもつまらない】

2022年にNHK放送文化研究所が行つた調査によると、テレビの平均視聴時間は30分〜2時間の「短時間視聴」が全体の4割を占めるようになっており、「テレビが必要ない」と答える人は増加傾向です。
この現象にはさまざまな要因が絡み合っていますが、大

きな原因としては「コンテンツの質の低下」が挙げられます。テレビ番組の質の低下は、「テレビが退屈である」と視聴者が思う主要な要因の一つです。

多くの局が、低予算や大衆受けを狙つた番組を提供しているものの、クオリティを犠牲にしているため、視聴者は内容の深さや興味を引く要素を欠いた番組に飽きてきています。

【CMの減少】

テレビ番組中の「コマース」は、もともと視聴者にとって煩わしい存在ですが、必要以上に長々とした広告は、番組の流れを断ち切り、視聴者台無しにすることがあります。

特にコロナ禍以降、企業が広告にかける費用を削減しています。逆にテレビ局としては、より広告費を得なくてはならない実情もあります。

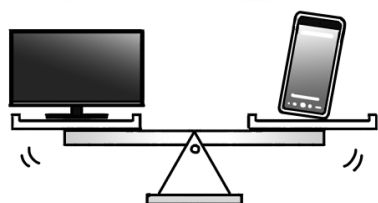
しかし、インターネットマーケティングの普及により、広告収入はこれからも減少傾向になると想定される今、テレビ局の意向と云うよりは、広告主の意向が重視されるコンテンツばかりになった時、視聴者はどのように評価するのは未知数となりま

すね。
【ネットとスマホが競争相手】

インターネットの急速な普及や、ストーリーミングプラットフォームの登場で、視聴者には多くの選択肢がで

きました。多くの人がスマートフォン、タブレット、ノートパソコンなどを通じてネット番組を視聴し、テレビ番組を視聴しなくなっています。

満足度 広告
品質 時間対効果



最近のテレビ番組事情

アミゼの小さな S D G s

私たちの暮らしは、空気をきれいにし、酸素を生み出す豊かな森の恵みに支えられています。

アミゼの森には、絶滅危惧種と言われる植物が多数存在します。今までも下草を刈るなどして守ってきましたが、さらに森のあるべき姿を見据えて、森林保全活動をしていきます。

ある程度日光も入らないと、元気な豊かな森にはなりません。クヌギ、ナラなどの広葉樹などを植えていきますが、木を植えて終わりではなく、成長した木を切って新しい木を植える、こうしたサイクルを繰り返すことで、森林はいつまでも元気でいられます。アミゼの本社事務所では薪ストーブを焚いて、出来るだけ石油に依存しないように努力しています。最近薪ストーブを取り入れるご家庭も増え

つつあります。

森の手入れをすることは、木の苗を植え、成長した木はバランスよく伐採して行かなければなりません。アミゼだけでは薪を消化しきれなくなります。

そこで次年度より、薪を商品化し販売する予定をしています。薪ストーブは暖もさることながら、揺らめく炎は最高の癒しにもなります。

皆様、住宅条件の制約もありますが、薪ストーブの導入を考えてみてはいかがでしょうか。

アミゼリユースショップ（平日はオープンしています）

なんだかんだ市場イベントは

12, 1, 2, 3月の冬季はお休みします。

わが家のペット自慢 197回 ウチの子みて

飼い主 匿名希望
住所 いわき市

名前 トム
種類 キジトラ
性別 男の子
年齢 10歳
体重 3.5kg
性格 おとなしく
特技 人懐っこい
おやつのおすわりができます



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

冬の「いちご」コーストローフ

冬の行事やクリスマスなどのおもてなし料理にもおすすすめなのがコーストビーフ。

スーパーなどに売っているものがありますが、手作りで作ったものは絶品です。

幅広い世代に喜んでもらえる料理です。カクテルや白ワインも用意すれば、おうちで素敵なパーティーの出来上がり。バケットやパンにはさんで食べてもよく合いますよ。

①ニンニクは皮をむいて芯を取り除き、すりおろしておく。牛モモ肉はかたまりのまま、「下味」の塩、砂糖、粗挽き胡椒、すりおろしたニンニクをすりこみ、ラップで包む。

ラップで包む際、隙間ができないようにピッタリと巻くようにする。②包んだ肉は冷蔵用保存袋に入れ、空気を抜き、冷蔵庫で1〜2日なじませる。③フライパンに油を

熱し、肉を全面焼く。全面の色が変わるまで焼く。

④オーブンを140〜150℃に予熱しておく。焼いた肉をアルミホイルで包む。天板にオーブンペーパーをしき、オーブンを20〜25分焼く。しばらく余熱で火を

通す。⑤肉汁をフライパンに戻し、「ソース」の材料を加えて、とろみがつくまで中火にかける。⑥ジャガイモは皮をむいてからボイルする。ブロッコリー、好みてニンジンも食べやすく切ってボイルする。コーストビーフは薄く切ってから器に盛り付け、ボイルしたジャガイモ、ブロッコリーを添える。ソースをかけていただく。

【ポイントメモ】オーブンは30分ほど余熱で火を通す。

木才米料

【4人分】

牛モモ肉 …… 400〜500g	白ワイン・醤油…大さじ2〜3
[下味] 塩・砂糖…小さじ1	ハチミツ・砂糖…大さじ1〜1.5
粗挽き胡椒 …… 適量	リンゴ酢 …… 小さじ1〜2
ニンニク (すりおろし) …… 少々	[その他] 油 (焼き用) …… 少々
好みのハーブ …… 少々	ボイル済ブロッコリー…適量
[ソース] 肉汁 …… 大さじ2〜3	マッシュポテト・人参…適量

カンタン伊達巻

お正月に欠かせないおせち料理で、子どもたちが喜びのが「伊達巻」。普段スーパーに並ぶことのない伊達巻は意外と高額なので、自作してみるのもいいでしょう。この時に活用するのがはんぺんです。作り方もいたって簡単で、はんぺんをフォークで細かくつぶし、そこに卵を溶きほぐしてだし汁を加えてしっかり混ぜたうえで、ざるなどでこします。こした材料を卵焼き器に注ぎ込みます。この時、サラダ油を多めに入れて中火で熱して、多すぎる油を捨てるのがポイントです。その後弱火にして7〜8分焼き、裏面も1分ほど熱を加えると伊達巻がほぼ完成です。

焼きあがった生地は冷ましてからラップの上に置き、巻きずしを作るようにくるくる巻けば伊達巻の完成です。

家事の知恵



今どきのモニター応募

商品モニターとは、企業が企画・販売するさまざまな商品やサービスを、正式に販売する前に実際に使用し、その感想や意見を企業に伝えることでお金やポイントを得ることで。モニターサイトに登録したユーザーは、そこでさまざまなモニターに応募し、採用されれば実際に製品が届くので、感想等を送り返す流れになります。

大手サイト「マクロミル」では、抽選で採用されたユーザーが、送られてきた製品を実際に試用し、その感想をレポートとして報告します。試用品は、謝礼の一環としてそのまま提供されることもあります。

企業側からみても、販売する前にリアルな感想を聞くことができるので、よりよい商品やサービスの提供を目指せます。実際に使用した人たちの声を反映させることで、商品やサービスの完成度を高めることができ、将来的に自社の利益につながるかと考えられるからです。

かしこいお財布



皆さんは正しいブラッシング方法をご存じですか？
強く当てれば汚れが取れると思っている方は要注意です。最近多く聞かれる知覚過敏の症状、実は毎日のブラッシングが原因であることが多いのです。歯はとっても硬いものですが、硬い歯ブラシや力を入れてゴシゴシ磨くことで、少しずつ削られてくるのです。

寒くなってきて、知覚過敏の症状も強く出る季節に

なってきました。予防するためにも少し柔らかめの歯ブラシを使って、ペンを持つように歯ブラシを持ち、毛先が広がらない程度の力で磨くようにして下さい。毛先が歯に垂直に当たることで汚れが取れるのですが、強く当てると毛先が開き、汚れが取れなくなってしまいます。今日から皆さんも、力の入れ具合に気を付けて歯磨きして下さい。

露天風呂探訪

社長の湯・遊さんま

第192回

栃木県那須塩原市 塩原温泉郷
奥塩原新湯温泉 下藤屋



間40分位である。

あぶくま高原道路に乗り、福島空港の側を通り、矢吹にて東北自動車道に合流、那須塩原ICを降りて塩原温泉方面へと向かう。

11月下旬であるが、沿道の紅葉はまだまだ艶やかさを保ち私たちを迎えてくれた。紅葉で有名な日塩もみじラインに左折、10分も走ると目的の「やまの宿 下藤屋」が左手に現れる。

チェックインの時間には予約ト早すぎたので、もみじラインを先に進んでみたが、やはり、標高が高いところは、紅葉が散ってしまっていた。見ごろは10月下旬頃とのことである。

平成温泉旅館番付、栃木県第1位に輝いたこともあるというだけあって、スタッフも若い人から熟年の人までいるが、皆さんの一所懸命の接客が伝わってくる。

塩原温泉郷の中で最も高台

にあり、唯一「硫黄泉」が湧き出るのが「奥塩原新湯温泉」である。裏山の噴気口より湧き出す源泉をそのまま浴槽に注いでいる、源泉100%かけ流しの温泉である。

庭園露天風呂は宿から少し離れていて、浴衣を着て、下駄をはきカランコロンと心地よい音を立てながら歩く20メートルも歩けばたどりで着く。

また、歩いて5分以内で行ける秘湯、共同浴場巡りが出来る。寺の湯(混浴)、中の湯(男女別)、むじなの湯(男女別)があり、どちらも混んでいて、入れたのは「むじなの湯」だけであった。

温泉と同時に楽しみは、食事である。評判が良いので期待していたが期待以上である。

区切られた個室状態で食べることになるが、料理の色彩、器の艶やかさに目が奪われる。

仲居さんの料理の説明もしっかりしている。大満足の夕食となった。

翌日はちょっとおしゃれなレストランにでもと思い、スマホにて検索すると、ペニーレイン那須という、ビートルズグッズに染められたレストランが

あることが分かった。

ビートルズの音楽で青春を過ごした私なので、興味津々で訪ねた。自家製パンと洋食レストランなのだが、内装は勿論、店内に流れるBGMも全てビートルズである。

ランチ「海の幸のマリアージュ」も最高！
那須に行ったら絶対おすすめの最高すぎる名店である。

入り口左手の看板



栃木県那須塩原市湯本塩原
好感度 ★★★★★

TEL 0287-31-1111

健康そうだん室



川崎病 早期発見で回復が見込める

川崎病とは、乳幼児期に好発する小児の代表的な後天性心疾患です。

発熱や目の充血、唇の発赤、発疹ほっしんなど特徴的な症状が現れることが知られており、罹患しても早期発見すれば十分回復が見込める疾病です。

●川崎病の原因

川崎病の原因は不明ですが、科学的証拠が示唆するところによると、もともと川崎病になりやすい遺伝的素因をもった小児にウイルスなどの感染性微生物が感染することで異常な免疫反応が惹起されるものと考えられています。最も深刻な問題を招くのは心臓の血管の炎症です。

脾臓や腎臓など、体の他の部位にも炎症が広がることがあります。

●川崎病の症状

一般的な症状には高熱、目の充血、口内の赤みや腫れ、手足の腫れ、皮膚に発疹が出ることなどが挙げられ

ます。これらの症状が見受けられた時点で、臨床的な症状と特定の基準に基づいて川崎病であるかどうかの判定が行われます。

特に、発熱が続くこと、口内の変化、手足の変化、両眼の充血、体幹や四肢に発疹があることなど、これらの症状が認められ、他の疾患の可能性がなくなった場合に初めて、川崎病の診断が検討されます。

●川崎病の治療

川崎病の早期治療では、体内で起きている炎症を軽減し、血管への損傷を予防することを中心に行われます。

川崎病は、原因が完全に解明されているわけではないため、対処療法が中心となってきますが、いかに心臓の合併症を残さないかが重要であるため、定期的に心エコー検査がおこなわれます。

ただし、個々の症例によって治療が異なるため、医師の指示に従って治療を行うことが最も大切です。

ビューティー
サロン

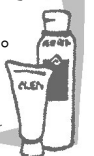


下半身の
大きな
筋肉から
鍛えると
より効果的

筋トレで太りにくい体質に

12月は忘年会、年が変われば新年会の季節です。美味しいものを食べてお酒を飲んで、気が付けば体重が大幅に増えてしまっていた……。そんな悩みはいつまでたっても絶えません。

運動をして痩せようと思っても、なかなか思うようにいきません。そんな方は筋トレをしてみてもいいでしょうか。筋肉を鍛えることで基礎代謝が上がり、脂肪燃焼が促進されます。注目すべきは基礎代謝量で、これは呼吸や体温といった必要最低限のエネルギー量を指します。筋肉が増えることによって当然基礎代謝量も増えますので、自然と太りにくい体質へと変化していきます。強いて言えば、筋肉量を増やすためには食事管理も重要な要素。バランスの取れた食事と適切なトレーニングが効果的です。



アミゼ・アミ編集部日記

社長歳時記

『今年を振り返る』

今年を振り返ると、全国的に異常気象とも言える『夏の猛暑』は誰もが悩まされたことと思います。福島県伊達市では8月5日、最高気温が40度を記録しました。危険な暑さで平均温度も観測史上、最も高温を記録したと言われます。

熊による人的被害も11月末までに、212人、うち死者が6人あったと発表され、過去最悪とのこと。暖冬なのとブナの実、ドンブリなどが不作の影響で、山から人間の生活ゾーンまで降りてきているのではないかと言われています。12月になっても冬眠しない熊もいるのではと危惧されています。

なんと、アミゼの駐車場にも11月23日にもなるのに、冬眠しても良いはずの『蛇』が現れたそうです。私が直接見たわけではないので、種類は分からない。これも暖冬、異常気象の表れではないか？

今年も1ヶ月を切りましたが、なんといつても明るいビッグニュースは、大谷翔平のホームラン王、MVPの受賞、藤井聡太の21歳2か月にしての史上初の八大タイトル全冠制覇は最高のニュースです。

どうぞ皆様、残り少ない日々となりましたが、今年一年お世話になりました。健康に留意して良いお年をお迎えください。

根本保雄



「二年続けて」

ハウスクエア部 吉田 洋

今年も早いもので、残り一ヶ月となりました。去年の10月の事です。鼠径ヘルニアになり始めて入院と手術の経験をしました。コロナの影響もあり、手術が10月だったので、去年の年末は思うように動けず大変でした。そして、今年の10月には、ぎっくり腰になりました。腰痛は今までも何度かありましたが、今回の痛みは一番辛かったです。腰を伸ばすことも、歩く

ことも辛く、仕事にも影響があり、大変な月でした。やはり、姿勢が良くない事と、上半身、下半身の使い方に問題があると思うので、意識して行動する様にしたいです。二年続けて10月に辛い思いをしましたが、今年の年末は元気に過ごせる様に気を付けたいと思います。これから、忙しい時期になりますが、皆さんも健康に気を付けてお過ごしください。

・会社名
・営業内容

株式会社 アミゼ
◆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！

