



だいちゃんの 出雲大社 参拝

参拝後記



そして、帰る間に相談ごととお願いをしてきました。お願い事は、出雲大社でお願いした事と同じなんやけど・・・
ここでは秘密にしておきます。



和歌山に帰ってきてから・・・

「しまねっこ」ありがとう。
ほんまイ仕事してくれるわ～

一体この子は、誰？ 次回ラッコ通信で・・・

お知らせ

毎年恒例の新年大感謝祭は、開催致しません。

来年は、**決算大放しお客様還元祭**を開催

2016年

3月6日

大崎産業 本社ショールーム

楽しみにしていたみなさんごめんなさい。
只今、イベント計画中お楽しみに!!



住まいのことでお困りのことがございましたらお気軽にご相談ください。

大崎産業株式会社

下津 LPG センター ☎0120-62-2433
和歌山営業所 ☎0120-63-1651
貴志川 LPG センター ☎0120-64-4800

湯浅営業所 ☎0120-62-2485
御坊営業所 ☎0120-72-0931



2015.10 大崎産業株式会社 **ラッコ通信 vol.12**



暮らしの中で、大崎産業株式会社が
社会・地域・環境に貢献できることを
積極的に取り組んでおります。



出逢い



大崎スタッフおすすめ

秋のスイーツ大特集

御坊営業所 夏見おすすめ

スーリールはフランス語で「笑顔」という意味。食べるとお客様が笑顔になるような、美味しいケーキを低価格で販売しているアットホームなお店です。地元・御坊の新鮮いちごを使用!

パティシエの佐古 和之さんお話を聞きました。

甘さ控えめのクリームが若い奥様方に大人気のお店。取材中は、雨の日でしたが次から次へお客様がご来店されてました。



佐古 和之さんのおすすめ

- 苺のショートケーキ 360円
- イチゴドーム 360円
- カマンベール 220円
- Wチーズカット 230円



だいちゃんも、当然4個ともペロットたいらげました。次回の新作も楽しみにしてました。



パティスリースーリール

〒644-0012 御坊市湯川町小松原244

JR御坊駅より徒歩12分

TEL 0738-24-0307 営業時間 10:00~19:00

定休日 水曜日

湯浅営業所 田中おすすめ

創業、明治初期。以来、まごころをこめた和菓子作りで、地域のお客様に愛され続けてきた。伝統を守りながらも、常に新しい和菓子作りを心がけ日夜努力を重ねている。

「和菓子とは、餡(あん)の味で全てが決まる。」という考えのもと、あん造りに徹底的にこだわり、他店にはない、独自の手作り、甘さを控えた、アッサリしながらも、コクのある究極の餡(あん)を製造している。

だいちゃんのおすすめ

- 寅やき 白あん 130円
- 寅やき 赤あん 130円



特徴は、栗をねりこんだ自家製の餡にしましま模様のふあふあの生地。赤あん、白あんと手が伸びるおいしさでした。



お祝い、お彼岸、仏事などのご進物にいかがでしょうか?



銘菓処・とち利

〒643-0004 有田郡湯浅町大字湯浅676

TEL: 0737-62-2202

湯浅営業所 堀田・田中おすすめ

パティシエの林さんお話を聞きました。季節感のある旬のフルーツや野菜を使い、しっかりしたクリームとサイズも大きく満足感のあるケーキをひとつひとつ手作りしております。

「もう一度食べたい。」とだけのお菓子作りを私達は目指しています。



林さんのおすすめ

- カボチャロール 300円
- 梨の雫 380円
- 一番人気フランス菓のモンブラン 335円
- 大人気フルーツタルト 335円



ドリンクバーとセットもあり喫茶コーナーでゆっくりできる。

Fresh Sweets Berry's

ケーキのミツムラ有田川店 ベリーズ

〒643-0024 有田郡有田川町水尻1251-2

TEL: 0737-52-8811 営業時間: 9:00 ~ 19:00

駐車場: 12台

定休日: 年中無休(元旦休み)

和歌山営業所 信定おすすめ

いつもボリュームたっぷりのランチメニューで楽しませていただいている「きらさん」。会長さんから、スイーツもボリュームたっぷりのメニューもあるよということで取材に行きました。

会長さんのおすすめ



窯焼きホットケーキフルーツ 450円

窯焼きホットケーキ和風 450円



パングラタン 490円

フランスパンの上にチーズたっぷりグラタンで、おやつでパワーをつけたい方にぴったり。



喫茶きらら

〒641-0012 和歌山市紀三井寺863-33

TEL: 073-446-7778

モーニングは9:00~11:00

ランチは11:00~

定休日: 日曜

季節のフルーツとハチミツたっぷりボリューム感がすごい。



あなたの町の、隠れスポット・名所・おいしい店などを御紹介ください。自薦・他薦問いません。どしどし、当社営業まで御連絡ください。また、こんな情報が欲しいといったリクエストもお待ちしております。



すべては、お客様のために・・・

防災訓練

平成27年9月15日
in 貴志川LPGセンター

さわやかな秋風が吹く季節、朝夕はしのぎやすくなって参りました。平素は格別のお引き立てを賜り、誠に有難うございます。弊社におきましては、お客様の安全を第一とし、保安業務の推進に全力を尽くしております。昨今、地球規模において地震・火山の活動期に入ったと言われ、日本各地でも大地震等による大災害が発生しております。私達の住む和歌山県においても、近い将来、南海大地震の発生が確実と言われております。この様な災害に備える為、個々のお客様の安全を守る保安点検業務と合わせて毎年9月にLPガス製造事業所において防災訓練を実施致しております。今後も、お客様の安全を守る為、災害発生時には被害を最小限に抑え早期復帰を図り、さらにLPガスの安定供給を図る為、社員一同一丸となり安全活動に邁進して行く所存でございます。これからも、倍旧のご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。



弊社常務 北東

防災訓練 風景



役割分担確認



スイッチの確認



消火器訓練



消火装置運転確認



今年も実施しました。 皆様のご協力ありがとうございました。 チャリティーコンペ開催

今回のチャリティーコンペにも、参加各社様をはじめ取り先業者様のご協力を賜り盛大に開催されました。



今回も、チャリティーコンペとお正月の大感謝祭での売り上げの一部を社会福祉和歌山県社会施設事業会こぼと学園様に寄付させていただきました。

大崎産業では、献血・清掃活動・合気道・チャリティーなど様々な活動を通して社会貢献に力を注いでおります。

竹豊館 大崎道場・貴志川道場

生徒大募集

合気道は心を養い、礼儀正しさをモットーに稽古に励んでおります。例えば挨拶ができるようになったなど前向きな子供様が増えました。一緒に稽古しましょう。5歳から入門できます。男性・女性・初心者歓迎致します。是非見学や一日無料体験も行っておりますのでご連絡ください。



未来ある子ども達のために

合気道 竹豊館



道場方針
心から礼儀正しく
心から強く
心から優しく
心から気の向上

竹豊館 大崎道場

大崎産業株式会社 本社内
海南市下津町下238-2

☎ 0120-62-1411

竹豊館 貴志川道場

大崎産業株式会社 貴志川LPGセンター内
紀の川市貴志川町北415

☎ 0120-64-4800

携帯 090-3285-9401 (田中まで)

道場長 竹 中 日出雄
大崎道場・貴志川道場 道場長代行 田 中 茂
事務局 田 中 義 人



大崎産業の収納スツキリ キッチンリフォーム

リフォーム前 現場1



長年にわたり、しみついた油汚れや収納スペースがなく食器であふれたキッチンまわりも今のキッチンにリフォームすると収納力アップで問題も解決。また油汚れも、落としやすくなってるから奥様も大満足に仕上がりました。

悩みを解決!!

【和歌山 K 邸の場合】

タカラ システムキッチン
リテラ I型 2550 定価600,700円

大特価 52.7万円 (税別)

タカラ組付施工費 定価115,000円 **10万円** (税別)

リフォーム後 現場1



リフォーム前 現場2



奥様の悩みだった、キッチンとコンロの間。この場所の汚れや食材カスがたまりお手入れが大変でした。リフォームにより、一体化して問題点が解決。以前よりも使い勝手もよくなり大満足。

悩みを解決!!

【湯浅 M 邸の場合】

タカラ システムキッチン
エマージュ+リンナイビルトインコンロ

定価654,700円

大特価 50.5万円 (税別)

タカラ組付施工費 定価65,000円 **5万円** (税別)

リフォーム後 現場2



NORITZ ノーリツのコンロで体験。 調理機能満載機能で簡単クッキング

IN 下津LPGセンター

下津では、朝食を作ってみました。簡単操作なので男性でもOKですよ。



お米は、ふっくらと
魚は、こんがりと
おいしくできました。



IN 貴志川LPGセンター

貴志川では、なんとペンネを作ってみました。意外に、簡単にできおいしくかったですよ。



女性目線でも
しっかりチェック。

簡単にペンネが完成。
みんなで、おいしく
いただきました。



お客様に質問されても
バッチリ答えられますよ。



**ここが凄いよ。
ノーリツ
コンロ**

料理の幅が広がる
マルチグリル
だから。



オート5メニュー メニューと火加減を選ぶと、自動で焼き上げます。

プレートコンロ [プレートコンロ] [魚の焼く] [肉の焼く] [お肉の焼く] [お魚の焼く]

調理6モード メニューに応じた火加減で調理します。

[プレートコンロ] [焼く] [あたためる] [レンジフライ]

[キャセロール] [煮る] [蒸す] [ゆで] [ゆで]

※プレートパンは必ずフタをして調理してください。



【ハンバーグ】プレートコンロ 調理モード [焼く] 火加減中 加熱時間 13~15分

【魚の焼く】プレートコンロ 調理モード [焼く] 火加減中 加熱時間 約10~17分



【茶碗蒸し】キャセロール 調理モード [蒸す] 加熱時間 4~5分 煮込み時間 約4分

【炊飯煮】キャセロール 調理モード [煮る] 加熱時間 約25分



プレートパン

お魚やお肉などの調理はもちろん、温め直しまでカリッと仕上げる浅皿タイプ。プレート底面の傾斜により、余分な油を落とし、ヘルシーに焼き上げます。



※プレートパンは付属。キャセロールは付属。別途送料あり。

キャセロール

煮もの・蒸しもの・パンなど、従来のグリルでは作れなかった、本格料理もおいしく簡単に作れる深皿タイプ。