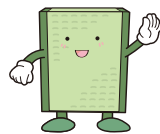


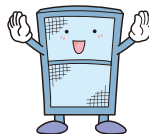
## 料金



畳

表替え(1帖)

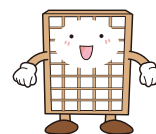
7,150円(税込)~



網戸

W950×H1800

2,370円(税込)~



障子

W950×H1800

2,750円(税込)~



ふすま

W950×H1800

3,300円(税込)~

2022年10月27日●~11月27日●

詳しくは

感染拡大防止のため、ご来店のご予約をお願いいたします。  
ご予約は、犬山ガスサービスセンターまで！

お問い合わせ

犬山ガス株式会社

犬山市犬山中野2番地

TEL.0568-61-0002

犬山ガスサービスセンター

犬山市天神町1丁目17番地しるひがしマンション1F

TEL.0568-62-8500

<http://www.inym-gas.co.jp/>



毎日快適♪  
健康ライフをお手伝い!

## フィッシングメールを 見分ける方法

どんなに巧妙になっている詐欺メール。  
見分けるポイントをご紹介します。

### フィッシングメールとスパムメールの違い

両者は、よく似ていますが、少し定義が異なります。  
フィッシングメールとは送信者を詐称するなどして、クレジット番号  
やユーザID、パスワードなどを盗み出す行為。重大な被害をもたら  
す場合があります。  
スパムメールは無差別に送られてくる広告付きメール。ウイルスなど  
が添付されている場合もあります。  
いずれにせよ、怪しいメールを受信したら、返信したり本文のリンク  
や添付ファイルを開いたりしないことが大原則です。

### フィッシングメールを見分けるポイント

代表的な手口としては、ID・パスワード変更の催促または設定確認、  
購入確認、偽サイトへの誘導、宅配便の不在通知です。メールの内容  
が、緊急性を強調している、金銭を与える、抽選の当選通知、覚え  
ないオファーなどの場合は、まずフィッシングメールを警戒すべき。  
受信したメールを、次にご紹介する5つのポイントを参考に、チェッ  
クする癖をつけておきたいですね。

- 不自然な件名、本文
- 宛名なしのあいさつ文
- 送信元のドメイン、ロゴ、文字等が正しくない
- 送信元とは無関係のURLの記載
- 不審な添付ファイル

大丈夫と判断してリンクを開いた先で、名前や住所などの個人情報  
の入力が求められた場合は危険度大です。正規のWebサービスで  
メールを使って個人情報の入力を求めるケースは非常にまれです。  
メールはとても便利なツールです。被害に遭わないためには、自分で  
自身の身を守って、快適な毎日をすごしましょう。

# 日本の 四季を食す



## ～メバチマグロ～

秋から冬にかけて旬を迎えるマグロ。  
種類によって旬が異なりますが、メバチマグロは秋が旬です。

### 本マグロよりおいしい!?

本マグロが体長3mにもなるのに対し、メバチマグロは1.5～2m  
と小ぶりです。しかし、旬のメバチマグロは、脂が乗り、かすかな酸  
味に旨味と甘味を兼ね備えたおいしさで、本マグロにも劣らない  
と言われています。本マグロよりもさっぱりとした味わいに、メバチ  
マグロの方を好む人もいます。赤身の鮮やかさも美しく、クロマ  
グロよりも濃いピンク色をしています。

### リーズナブルが嬉しい

一般的にスーパーで売られているメバチマグロの価格は、本マグ  
ロの半値ほど、リーズナブルなのが嬉しいですね。実は、メバチ  
マグロは、マグロの漁獲量の30%を占めているので、高品質なが  
ら比較的安価で売られているのです。スーパーで売られている  
メバチマグロは冷凍ものが多いので、旬は関係ありませんが、  
魚屋さんで見かけたら、ぜひ旬のおいしさを味わいたいですね。

### 刺身をおいしく食べるコツ

刺身を購入した場合、スライスされたものは当日に、サクは次の日  
までに食べるのがオススメです。また、メバチマグロに限らず、切っ  
て売られている魚の表面には、体液や血、雑菌などがついていま  
す。生臭さの原因なので、これを取り除くと味が格段にアップしま  
す。やり方は、刺身を流水に3秒間あてたら、すぐに布巾で抑えて水  
分を取ります。ポイントは手早さ。水にさらす時間が長くなると、  
旨味が逃げてしまうので、注意してくださいね。



## 梅の風味が香る / 和風ツナポテト

### 材料(2人分)

じゃがいも……………3個	梅干し……………1個
ツナ缶……………1缶	かつお節……………適量
マヨネーズ……………大さじ4	
塩……………少々	

### つくり方

- ①じゃがいもは皮をむき、大きめの一口大に切る。
- ②①を鍋に入れ、かぶるくらいの水を注いで、強火で8分ほどゆでる。
- ③じゃがいもに竹串が通るくらいになったら、ざるに上げて水気を切り、つぶす。
- ④ツナ缶の汁を切り、ほぐしておく。
- ⑤梅干しの種を取り、実をペースト状にしておく。
- ⑥粗熱のとれたじゃがいもと、ツナ、塩、マヨネーズを混ぜ合わせる。
- ⑦器に盛り、梅肉をのせて、かつお節を散らせば完成!