

発行日 2007年5月1日
 創刊日 2007年1月1日
 発行 株式会社ナイス
 代表取締役 富田一幸
 住所 大阪市西成区長橋3-7-28
 電話 06-6563-1156
 info@nice.ne.jp http://www.nice.ne.jp/

なひ

第5号



art 今月のアート

見た目だけじゃなくて、よく見てください…

昨年、韓国で買って来た日本のカレンダーです。しかしよく見ると4月29日は「あどツの日？」で、5月5日は「こどきの日？」…外国人から見た日本語ってこんな風に見えるんですね (この記事はブログでも紹介しています、ナイスのブログもよろしく)

ナイスの徒然日記

検索

N=NICE A=ART《芸術》&AMUSE《楽しませる》V=VENTURE《冒険する》&VOICE《声》I=ISSUE《発行物》をNICE VIEW (ナイスの視線)でお届けします。

湯加減のような人の世を求めて、

お風呂を守ろう



けなくなるかもしれない。

さあ、どうする。カネ、制度…もういい加減にせえ！今度はシャレじゃない。湯加減のようないい加減こそ、人の世なのだ、老いにムチうってリングに上がろうと思う。

「市場原理VSくらし原理」のゴングが、いま鳴る。

ナイス代表取締役 富田一幸

ボクは、いま、ロンドンっ子になって、地域のお風呂屋さんのことを思い浮かべている。慣れ親しんできた文化温泉や平和湯や三星温泉が消えるかもしれないのだ。重油代も跳ね上がったうえに、お役所がつけた条件は、誰も経営すると声をあげられないほど、つれないものなのだそう。地域のお風呂屋さんとつくったくらし組合の高齢者料金も続けてい



写真上から
 アトリエ兼ショップ
 屋上のレストラン
 社会的企業が建てたマンション

読まなくすり

今回は坐薬についてのお話です。

小児に坐薬を使用して困ることの多くに途中排泄があります。入れた坐薬が出てきてしまった。どうしたらいいか？困った人も多いと思います。基本的には、挿入直後にほとんど溶解せず原型のまま出てきた場合は、排出した坐薬を入れ直し、新しい坐薬を挿入してください。

しかし、挿入して数分後、一部溶解した坐薬が排出された場合は、腸内にお薬が残っている可能性が高いので、すぐに入れ直さず、熱の下がり具合や症状を見ながら判断し

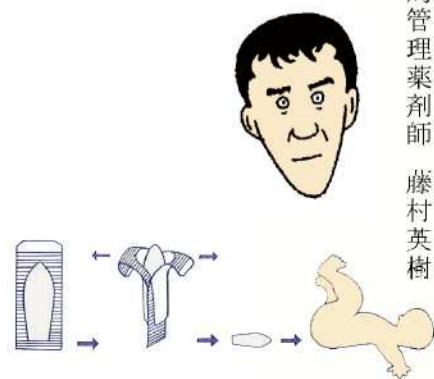
てください。

次に坐薬が途中排泄しない挿入法について説明します。まず、坐薬の先端を挿入しやすいう手で暖めたり水で濡らしたりして柔らかくします。

次に子供の両足を持ち上げ肛門に挿入するのですが、この時なるべく直腸の奥に坐薬を押し込むよう、指の第2関節くらいまで入れて10秒ほど指を抜かずにとめておく。または、挿入直後の肛門のしわを何度か揉んで奥に押し込み、10秒ほど指やティッシュで肛門を押さえてください。次に手を離して肛門を確認

ると良いでしょう。解熱剤を連用する場合、最低6時間は間隔を開け、1日の投与回数は3回以内としてください。カゼなどの発熱は生体の防御反応の現れともいえるので、むやみに解熱剤で下げる必要はありません。子供の食欲や機嫌を見て判断し、水分を積極的にとらせてあげることが重要です。

ナイス薬局管理薬剤師 藤村英樹



がんばれアパートオーナーさん

こんにちは、地域開発事業部です。毎回「なび」でもご紹介している、パンショップ&レストラン ビアンの周辺が少しずつ変わってきていることにお気づきでしょうか？この4月には長橋3公園も広々とリニューアルされ周辺が明るくなりました。

なんとか再生したいと考えていました。一方、西成地区街づくり委員会でも、カレー屋さん、花屋さん、古着屋さんなどの新しいお店も集まり、街のにぎわいが少しずつ生まれはじめています。西成地域の多くは、大阪市の「タテカエ・サポーターズ21」の対象地域の中

ビアンのある出城3丁目の交差点のあたりは、かつて「夜店通り」と親しみを呼ばれていました。しかしオイルショック以降も少なくなくなり、古くからのにぎわいは失われてしまいました。工事期間中の仮住まいとしての受皿住宅の建設など、新たな試みも数多く実

でも、「特に優先的な取組みが必要ありません。密集住宅市街地(優先地区)」に設定されています。そのため、有利な条件で補助を受けることができます。建物が古くなると建替えたいけれど、進め方が分からないとか、建替えの資金が心配、などといった悩みを持っているアパートオーナーさん、ナイスの地域開発事業部には是非一度ご相談ください。

「ますみ荘」のオーナーは、建物が古くなり、補修や維持管理をすることが難しく、入居者も高齢者や生活のきびしい人が多い、といった「ますみ荘」を、

その後、オーキッドヒルズ(出城)、プラザシャンベル北村(ともに長橋)が増井マンションの周りに次々と完成してきました。それと合わせて、古くからあるコロッケ屋さん



かつて大関荘(手前)とますみ荘(奥)があった場所にシャンベル北村と増井マンションが建っています。



こんにちはは厨房見聞録です。春も本番、桜の花も散り、サツキのつぼみが膨らみ始めました。春といえは卒業・進学・就職の季節、テレビ番組でも親元を離れ、夢と希望を胸に旅立つ若者の奮闘記が流れる季節ですね。

時代は変われど無心に前進する若者の姿はいつ見てもすがすがしいものです、自分にもあんな時代があったのかと懐かしく思います。

とはいえ、みんなが理想通り人生を歩めるとは限らないのも現実です、どんな職業でも何年かは実力を蓄積する時間が必要です。それから先は運もあるでしょうが...私の先輩にも『あれ程の実力を持ちながら何故?』と思う方が何人かいらっしゃいます。

一概に著名な店で名前が売れることが素晴らしいとは思いませんが、どうせやるなら多くのお客様に愛される店で働きたいというのが我々

料理にたずさわる者の夢だと思います。

その為にも日々の仕事の蓄積を大切に、夢と希望に胸を膨らませたあの頃の気持ちのまま、まっすぐに仕事に取り組んで行こうと思えます。

《チャンスは自分でたくり寄せる》
【西成にフランス料理ビアン在り!】
といわれる日を夢見て今日も厨房に立ちます。

内野弘誠



レストラン南側入口にかわいいナミズギが咲いてきました

発表! 人気売上ベスト3位

Bakery & Restaurant bien



第2位



第3位

その他の人気商品をラインナップ!



バニラビーンズ入りのクリームがお口の中でとろけますワンランク上のクリームパン。



香ばしいクルミがゴロゴロ入ってます。食感が楽しくて美味しい。



やさしい甘さの金時豆がたっぷり入っています。

福祉用具の店チャレンジド 清原琴美
元気に年齢を重ねていく為にも今から運動でも始めてみようかなあと考えています。
みなさんも突風にはご注意ください。



コトコト清原琴美です

寝ぼけてません、寝ぼけてません!の巻

実は、私の顔には、絆創膏が...
その絆創膏に気づいた人は必ず「酔ってケンカしたん?」「また寝ぼけて階段から落ちたん?」と聞いてくるのですが、今回は酔ってもなく、寝ぼけてもなく、いたって普通の状態で事件は起こりました...
ある風の強い日でした。私は、いつもの様にベランダで洗濯を干していました。ダンナのパンツを干し、息子の靴下を干したその時!突風であおられ目の前にあったハンガーが眼球に直撃しそうになったのをよけた瞬間、少しフラフラとよろけコケそうになったのですが「コケても反対側の壁が私を受止めてくれるわ!」と思ったと同時に、スズズーッと顔で壁をスライディング...
おかげで根性焼きでもDVでもないのに顔に絆創膏をはるハメになってしまいました。
まあ、こんなドンくさい事は、小さい頃から日常茶飯事なんですけどねえ。
でもここ最近、運動神経と瞬発力が鈍くなってきたと感じます。
元気に年齢を重ねていく為にも今から運動でも始めてみようかなあと考えています。
みなさんも突風にはご注意ください。

夜のお食事は単品でもコース料理でもお受け致しますので、お気軽にお越し下さい。ご予算に応じて少人数から30名程の各種パーティーもご予約承ります。皆さまの御来店を心よりお待ちしております。

ご予約 & お問い合わせ TEL: 06-6568-3443
大阪市西成区長橋3-7-28 プランコート1F
ビール、ワイン、焼酎、各種カクテルもご用意しております

美和

お好み焼き「美和」



こんにちははまちかどナビです、今回は安くて美味しいこの一店をご紹介します。
お昼ごはんときにはお世話になるお店のひとつです。清潔で細かい気配りを感じさせてくれるのです。とくに「美和」さんちの商売道具である鉄板は、おかみさんの磨きが効いていていつもピカピカで気持ちいい。お客さんを大切にしていることが伝わってくるのです。「美和」とは娘さんの名前をそのままつけたもの。
親父さんは70歳を半ばにしてサービス精神旺盛で若々しく、おかみさんとは時には頑固にやりあいながらも夫唱婦随。5年間メニューを変えてないそうです。なんとといっても定番「お好み焼き定食」には、うまいお好み焼きに白米、一品と漬物、お味噌汁がついて600円と割安です。そのほか焼きそば、そばめし、豚ペイ焼き、モダン焼きなどうまい食べ物が品揃えされています。
お昼時は近所のサラリーマンや主婦たちが利用し、夕刻には家族連れや飲み友達たちが集い賑わっています。酒の肴も割安で、安心して入れるお店です。僕は親父さんといつもおしゃべりをしながら食べています。親父さん、お客も大事だけれど腰痛あるんだからちつとは養生してや!(hidarimaki&hitomi)

ところ: 西成区鶴見橋1-16-10 電話: 06-6643-5071
営業時間: 11:30~22:30(月曜日定休)



定食メニュー、お好み焼き定食600円



鶴見橋商店街2番街と3番街の間を南へ100m程行くと西側にあります。

人情味のあるご主人(左)と優しくきれいな好きのお母さん(右)中央はナイスの佐々木さんです。



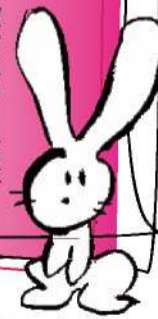
文化温泉からのお知らせ

5月5日こどもの日にお越しのお客様に、節句のお祝いのお菓子をプレゼントいたします。赤ちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまで全ての方のご来場をお待ちしております。



文化温泉の営業時間
毎日 午後2時~午前0時まで
日曜日は朝風呂もやっています 朝風呂: 午前7時~11時まで

韓国



「ピビンパ」といえば今や、日本でもポピュラーな韓国料理ですね、これはピビン(混ぜる)+パ(ご飯)という意味で、とにかく野菜やコチュジャン(唐辛子味噌)などを器の中で自分の好きな味付けしながら混ぜ混ぜして食べるという、実に合理的な食べ物なのです。
この前韓国に行った時朝食に、広蔵市場(クアンジンヤンシジャン)のピビンパ屋台に初挑戦しました。屋台にはキムチはもちろん、旬の野菜やナムルなどがところ狭しと並んでいます。店の椅子に座るとアジユモ(二おばさん)からステンレスのボールが渡されます。ボールの中には「ご飯とコチュジャンが入っていますので、台の上に乗っている野菜やナムル、キムチを好きなだけ入れて混ぜ混ぜして食べるのです。味噌汁付きで3000ウォンだから大体360円位です。韓国では朝からラーメンやピビンパを普通に食べます。ちなみに「飯は麦飯か白米かを選べます。ヘルシーで安いこのピビンパ屋台、私の一押しです。韓国に行く予定がある方、私に「一報下されば、詳しい場所の説明をしますよ」



混ぜる前に食べやすいようにサミでジョキジョキ切ってからチャルモンクスミダ(いたたま〜)

なび編集部 井上比登美

