



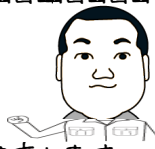
(ヨネカワはこんな会社です。)

明日香村で今年創業40年以上、あすか資料館の近くにあり、迅速対応を心掛けています。社員は10名(パート含む)で生活・暮らしの「困った」ことを「良かった」としてもらえようお客様の生活サポーターとして日々頑張っている会社です。(檀原店は藤原京の近くです。)



(ヨネカワ 3つの マニフェスト<お約束>)

1. お客様の生活スタイルに合った、無駄なく、無理のないプランを提案します。
2. より良い状態で長く使っていただくために定期点検をします。
3. 暮らしの困り事と相談ください。真面目に考えお客様の生活に合った方法で対応します。



「困った」を「良かった」と言っていただけ、従業員の顔が分かる
“任せて安心・使って安心”をお約束します。



～お家の事全般から地球環境まで考えている会社です～

地元でドッシリ
構えています。

YONEKAWA
HAPPY PROJECT

電気を創って貯めて
使います。

電気・水道・リフォームが
当社の土台です。
お困りごと、ご相談
ください。



大切にしたいエネルギーの有効活用・豊かな衣食住・
支え合える平和な世界・人々の幸せ。
世界中を視察して感じたこと…
これからのヨネカワの目指すところ。
ヨネカワの情熱プロジェクト!!

HOME
住まい

AGRICULTURE
食・ファーム

炭バクチャーの
実験をしています。



アフターフォローも
バッチリです。



スタッフのひと言

2019年平成最後の
年、本年もよろ
しくお願いいたしま
す。

ひまわり部長

(株) ヨネカワ
お問合せ **0120-125-013**
TEL: 0744-20-1050
FAX: 0744-20-1060
ブログ・フェイスブックもやってます。
メールでのお問い合わせもOK!
檀原営業所: 奈良県檀原市膳夫町198-1
<http://www.yk-life.co.jp>



エコでお得な生活情報誌

よねっと通信



発行/(株)ヨネカワ 〒634-0012 檀原市膳夫町198-1

ヨネカワ 検索



こんにちは!
でんき・水道やさんのヨネカワです~!! 奈良のまん中らへんに暮らす皆様のお役に立つ暮らしの情報誌を発行しています。より一層みなさまのお役にたてる提案ができるよう努力していきます。今後とも、よろしくお願ひいたします。

謹賀新年



寒い日が続いていますが、みなさまいかがお過ごしでしょうか? 旧年中はいろいろとお心をかけていただき、ありがとうございます。2019年新年を迎え、(株)ヨネカワは元気いっぱい気持ち新たにスタートしました!! 本年も“(株)ヨネカワ”と“よねっと通信”をよろしくお願ひ申し上げます。ヨネカワは地元のみなさまに支えられながら、日々勉強・日々精進です。電気・水道・リフォームなど毎日の暮らしから世界のエネルギー・農業までみなさまの幸せを願う会社です。「人・衣・食・住」を豊かに、社員一同、HAPPYになる活動に尽力いたします!!!

今年一年、みなさまが幸せに過ごせますように・・・(^ ^)

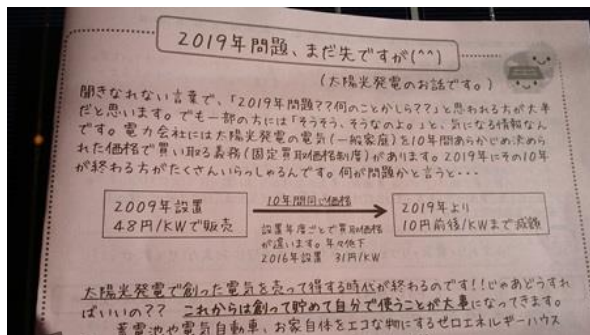


Phone **0120-125-013**





2019年がやってきました!!



みなさんこのよねっと通信、ご記憶にありますか?覚えていただいていたなら嬉しいです。2017年のvol.7です。2年前に2019年問題をお知らせしました。最近は良く取り上げられていますし、お耳にされる方も多いのでは?

とうとうやってきました2019年。電気生活が変わっていきます!!

太陽光発電で創った電気を売って得する時代が終わりを迎えています。

48円で売っていたものが10円前後と。「じゃあ、どうしたらいいの(〜;)?)」

これからは創って貯めて自分で使う・電気は買わない時代です。創るのは太陽光発電、貯めるは蓄電池です!!



新しい電気生活の為、たくさんの方にお選びいただいています。

準備万端、ヨネカワにお任せください!!



停電の時も安心ですね。



TOTO春の感謝祭のお知らせ

こんにちは!!すっかりおなじみになりました(^_^)“TOTO春のお客様感謝祭”のお知らせです。前回のよねっと通信では収穫祭をテーマにした“秋の感謝祭”のご報告をしたばかりのよねっとは2~3月に一回なので、季節の移り変わりが早く感じます(+_+)

日時: H31年3月9日(土)、10日(日) 10時~17時
会場: TOTO榎原ショールーム(中和幹線沿い)

詳細はただ今“TOTO大和榎原メンバー”で企画中です♪
初めての方にはまた来ていただけるような、今までにご来場いただいた方にはもっと楽しんでいただけるようなイベントを目指しています!(^^)!
次号では詳細をご案内させていただきますので、お楽しみに!(^^)!♪♪



一年通天
(ひまわり部長)

一年健康で
過ごすこと
(松田)



10キロ減量!(^^)!
家族孝行 (坂)

誠心誠意
(西本)

ヨネカワ社員 今年の抱負

2019年、社員一丸となって進みます!!

工専用PCを
マスターする
(紀和)

時間に余裕をもって
行動する。 (古川)

第一種電気工事士を
取る。 (岸上)

強い意志を持って一日
を全力で生き抜く!!
(森本)

体力作り!!
年齢に負けない
元気な体
(みち)

?回目の年女
心新たにがんばります。
(つひ)

おおらかに過ごす。
過ごしたい!(^^)!
(かじ)



辻ちゃん

辻ちゃん
担当です

<ヒジキの梅煮>



<作り方>

- 1、ヒジキを水で戻す。生ヒジキはそのままの。
- 2、梅干しをたたいてつぶす。種も一緒に煮込みます。
- 3、ヒジキを炒めてから、材料全て鍋に入れ
10分から20分、汁気がなくなるまで煮詰める。
- 4、タネを抜いて完成。お好みでガマをどうぞ。

<材料>

- ひじき 一袋(309ほど)
- 梅干し 2~3個(お好みで)
- 顆粒だし 少々
- 醤油 大さじ3
- 砂糖 大さじ2~3
- みりん 大さじ1
- 水 1カップ お好みでガマ

ひじきはといえば「鉄分が豊富」のイメージですが、最近では鉄の釜を使わないのでかなり減ってるとか...。でもまだまだビックリするパワーがあるんです。カルシウムは牛乳の12倍! 約半分が食物繊維なので、お腹の調子を整え老廃物の排出もしてくれます。ビタミンBは脂肪を燃焼、ヨウ素は基礎代謝を高めたり成長期のお子様の成長を促進する効果が。何より低カロリーなのでダイエットにぴったりですよ♪ でも何でも取りすぎは禁物で、適量を美味しくいただきますよ!(^^)!



おでんわください♪ ヨネカワ フリーダイヤル



0120-125-013

