

【取扱代理店】

有限会社中願寺総合保険

〒841-0203

佐賀県三養基郡基山町園部2771-2

TEL 0942-92-6134 FAX 0942-92-0590

MAIL info@chuganji.co.jp

HP <https://www.chuganji.co.jp/>

月～金 9：00～17：00

【引受保険会社】 損害保険ジャパン株式会社

ホームページはこちら↓

中願寺総合保険公式LINE↓

メニューから〈自動車保険〉事故サポートセンター・ロードアシスタンス専用デスクへ電話が繋がります！

契約者および被保険者は、損保ジャパン公式ウェブサイト (<https://www.sompo-japan.co.jp/>) に掲載の個人情報の取扱いに同意します。

今年も中願寺総合保険をご愛顧いただきありがとうございました。

1年に2回お届けしております「まごころ通信」です。

さて、この寒い季節。水道管の凍結にお悩みの皆さまも多いと思います。

-4度以下に冷え込む日、氷点下が続く日は注意が必要です。

また、北側や風が強い場所に水道管がある場合も気を付けた方がいいようです。

そういう時は！

★むき出しになった水道管はタオルや保温材をまく

★少～しずつ水を出しっぱなしにする

★長期間留守にする際は水抜き栓を使って水を抜く

など、備えてみてはいかがでしょうか。

**もしも水道管が凍結した際は、ご自宅の火災保険で補償される場合もあります。****補償内容を確認されたい場合はお気軽にお問合せください。****他社にてご加入中の方もどうぞお気軽にご連絡ください。**

*このご案内は火災保険の概要を説明したものです。



おせち料理のいわれ・意味

元々は年に何度もある「節目」に食べる料理をさしていましたが、現在はお正月に食べる料理を意味するようです

諸説は色々あるようですが、ここで、おせち食材の意味クイズ 

第1問 たくさんの卵が付いてるので子宝、子孫繁栄を願う食べ物

第2問 腰が曲がって、長いひげがある事から長寿を願う食べ物

第3問 出世魚であることから、出世を願う食べ物

第4問 「寿留女」と表記する事から縁起がいいとされている食べ物



◀ 1問1券 ▶ 2問2券 ▶ 3問3券 ▶ 4問4券 ▶

※12/29～1/4は冬期休業となります 休業期間中に車両入替等の予定がある場合はお早めにお知らせください

休日・夜間もご安心ください

【損保ジャパン】事故サポート・ロードアシスタンス専用デスク

中願寺総合保険公式LINE↓

メニューから〈自動車保険〉事故サポートセンター・ロードアシスタンス専用デスクへ電話が繋がります！

★〈自動車保険〉
事故サポートセンター
0120-256-110★ロードアシスタンス
専用デスク
0120-365-110★〈火災保険・傷害保険〉
事故サポートセンター
0120-727-110



寒い日が続きますが、皆さまお変わりないですか。

中願寺総合保険は今年もあわただしく年末を迎えております。

普段は保険のお手続き等の機会に皆さまへご連絡をさせていただいています。

それ以外でも皆さまとお近づきになれないかな・・・

という思いからこの「まごころ通信」をスタートさせました。

保険を使用する機会が無いという事は、事故が無いということ。

とてもすばらしい事です。

でも、本当は対象になる事故やお怪我があるのに連絡を忘れていたり・・・

お引越しで住所が変わった連絡を忘れていたり・・・なんてこともありますよね。

この通信を見て「この怪我が対象になるのか聞いてみよう!」「住所が変わったのに連絡

するのを忘れてた!」など、ちょっと中願寺総合保険に連絡してみようかな!

とさせていただけると嬉しいです。



毎度素人のズボラ料理にお付き合いありがとうございます。

超かんたんレシピです。今回はちょっとシャレオツ（言い方が古い👉）レシピでござ

います。我が家ではクリスマスやホームパーティ、お正月などには欠かせない

ヘビロテメニュー🍷

簡単で見栄え良し!! どうぞお試しください👩🍳



りんごのソテー 生ハム添え

【材料】

- ・りんご……1こ（洋ナシ、柿もいけます!）
- ・オリーブオイル……大さじ1
- ・バター……10グラム
- ・さとうorはちみつ……大さじ1
- ・赤ワイン……大さじ2（水でもOK）
- ・生ハム……適量



みどりを添えて、オイルをたらり
それっぽく見える気がする・・・



【つくりかた】

- ①りんごを12等分のくし切りにし、皮をむく
- ②フライパンにオリーブオイル、バター、りんごを入れ両面を焼く
- ③さとう、赤ワインをふり入れ、裏返しながら水分がなくなるまで焼く
- ④とろみが出て、リンゴに照りが出てきたらバットにあげて冷まし、冷蔵庫へ

【盛り付け】

お皿にリンゴをならべ、生ハムを添える（チーズを添えてもこれまた美味しい）
お子さんは生ハムでリンゴを巻くと食べやすいです

