

WAKU WAKU通信

1909号

～あなたにほんの少しのワクワクを届けたい～

※WAKU通は過去にパレスオートセンター、又は車買取オレンジをご利用いただいたお客様にお送りしております。

発行：パレスオートセンター

新潟市中央区南笹口1-8-1

TEL：025-246-3221

タッローの独り言

待ったなし、これが正しい消費税徹底対策

今回の消費税増税、景気対策としてキャッシュレス決済をするポイント還元されるのですが、詳しく知らない方も多いと思うので、珍しく真面目に解説しますね。まずポイント還元が実施される期間ですが、10月1日からの9か月間。この間に支払いをキャッシュレス決済（クレジットカードや電子マネー、QRコード決済型での支払い）すると、店舗によって2%～5%のポイント還元される制度ということですが、ただし、キャッシュレス決済をすればどこでやってもポイントが還元されるわけにはないので、要注意。色々規定があるのですが、わかりにくいので簡単に言うと大企業はポイント還元なし、中小零細はポイント還元あり、と覚えていただくのがわかりやすいと思います。（あ、ちなみに弊社は立派な中小零細企業ですよ。）中小零細は5%還元。本部が大企業で経営が中小零細の場合（フランチャイズ形式でコンビニとかの〇〇ピザみたいな所）は2%還元。で、ここから大きな問題、ポイント還元対象店舗の登録を受けた事業所でないれば中小零細であってもポイント還元は受けられないという事なのです。このあたり政府の周知が進んでいないので、事業所側も知らないケースが結構多いのでは？確認方法としては広告などでポイント還元対象店舗であることを告知している店舗を利用する。それが最もわかりやすいと思います。

ちなみに当社は早々に申請していたので、10月1日から5%還元を受けられるお店の登録が完了致しました！車の販売は5%還元非対称の商品ですが、ポイント検整備代、タイヤ代など用品や整備費用に關しては、5%還元対象ですので、是非お支払いの際はキャッシュレス決済を利用してください。



新潟市のオススメ情報

"自称"ラーメン通営業マン星野が教える

新潟でラーメン食うならここに行け！

今回ご紹介するのは、東区石山にある「らぁ麺 鯛あたり」さん。店名にも入っている通り、鯛のダシを使った珍しいラーメン屋さんです☆

醤油、塩、味噌と3種類ありますが、いずれも鯛ダシを使った上品な旨味が特徴。定番の醤油スープは真っ黒でかなりしょっぱいですが、すっきりした味わいで歯ごたえのある細麺とよく合います。チャーシューはホロホロで箸で持つと崩れそうな柔らかさ。数量限定の鯛めし(100円)も絶品！残ったスープを入れると鯛茶漬けのような味わいになり、コスパも◎ですよ。

らぁ麺 鯛あたり
新潟市東区石山5-1-25



しょうゆ 680円

☆お車ナンバーズ☆

自分の車のナンバー(4桁の数字)と同じ方に

【全国共通寿司券3000円分】

プレゼント☆イマズが確認してみてください♪

1946	9662	3508	9951
8366	7197	9880	1791
3596	4807	9252	710
6465	2261	1520	4230
8802	8477	298	2525
1270	5118	2016	5171
463	3691	1198	5221
4537	7853	7511	5255
283	4740	5935	400
8134	9185	7364	6594



中古車のプロが語る～車の豆知識講座～

【意外と知らない保険のレッカーサービス】

みなさんクルマの任意保険って加入されていますよね。

実はほとんどの任意保険に無料のロードサービスが付いているんです！

『そんなの当たり前知っているよ！』という声が聞こえてきそうですが、実はこのロードサービス、事故した時だけ使えると思っている方が多いように感じます。実はほとんどの保険会社ではクルマの故障時にも使えるのです。故障時と言っても【エンジンがかからない！】とか【車が停まってしまって動かない！】とか、どうしようもない時だけではなく、【メーター内に警告灯が点灯した！】とか【マフラーやブレーキから異音がある！】などの症状でもつかえるのです！しかも使っても保険の等級は下がりません！！だからそういう時はまずパレスオートに電話してください。どうしたら良いかアドバイスさせていただきます。実はレッカー搬送すれば無料でレンタカーを貸し出してくれる特約に加入されている方も多いのです。逆を言えばレッカーで搬送しないで自走で来店いただいて、代車の予定が埋まっていると、代車を出せない可能性も出てきます。とにかく何か不調を感じたり、もちろん事故の時もとリエアせず、お電話くださいね。

毎回、当店のスタッフをあるひとつのテーマをもとに紹介するコーナー☆

スタッフ紹介

今回のテーマは「私のちょっと変わった食べ合わせ」です☆

牛丼の汁ぬきをよく食べるのですが、セットで生卵をたのみ、牛丼にかけるのではなく、牛丼の肉を卵に付けて食べます。白飯、味付飯、卵付牛肉とローテーション後、白飯で終わります。



サービス 古俣亜土

食べ合わせではないですが、好きな物は最後に食べる癖があります。ケーキのイチゴとかラーメンのチャーシュー、お寿司の中トロとかですね。家族にはいつも先に食べた方がいいのと言われてますが...



センター長 星野修平

納豆には酢とえごま油、きざみ海苔を混ぜます。ホワイトソースの Pasta には醤油と七味唐辛子をかけ、ぱん酢にはマヨネーズをちょい足し。特に変わった食べ方ではありませんが...



課長 小田ルリ子

七味唐辛子が広まったのは江戸後期で、それまではうどんや白飯に黒胡椒をかけていたそうです。ソーメンを食べる時、つゆにはオリーブオイルを入れ、ソーメンの上には黒胡椒をたっぷり！



工場長 木村淳一

けっこう何でも海苔をかけて食べます。ご飯や麺類、サラダはもみのりをいっぱいかけて海苔が無くなると追加で足しながら、みそ汁にも入れます。自分では普通だと思ってました...



業務 桜井雅代

お盆休み中、久しぶりにシチューを作り娘達と食した時、カレーライスと同じ様にご飯の上にシチューをかけて食べたら、娘達から異様な光景で見られたので変わった食べ方だと感じてしまった



主任 塚原貴行

想像力も無く変わった食べ方もしていないので、料理のレシピで有名なcookpadで検索してみたらずいぶん簡単に出てきたので、一度挑戦してみようと思いました。



フロント 荻荘直俊

そのまま食べるのが好きです。納豆、小豆、焼魚、ソバ湯など味無しで。ハチミツ、柿酢、レモンなど味の強いものも薄めずそのまま。食べ合わせはお刺身と塩麴、醤油麴が好きです。



受付 星野紀

変わってるというか驚かれるのはスイカの食べ方ですね。小さく切るのが面倒なのでそのまま半分に切って抱えて食べます。大きい皮しか残らないので片付ける手間は少なくていいですよ。



営業 関朋美

臨時休業のお知らせ

10月14日(月)～16日(水)は店舗入り口の側溝修理工事をいたしますので、臨時休業とさせていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。