

～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
 営業時間 平日：9:30～18:30 土日祝：9:00～18:00 毎週火曜定休

タツローの独り言

スタグフレーションに要注意！

今年4月ついに日本の物価上昇率が2%上がりましたね！
 失われた30年と言われ続けてきた日本の物価がついに2%
 上がった。これ、もの凄いいことですが、ただ上がり方が本当に
 良くないです。経済が好調でないのに物価が上がる。つまり
 賃金が上がりにくい状況なのに物の価値が上がっている状
 態。これはインフレ（物の価値が上がって、お金の価値が下
 がること）とデフレ（物の価値が下がって、お金の価値が上がる
 こと）の悪い部分が同時に起こってしまっ「スタグフレシ
 ョン」に入りそう。いや、もうはいっているのかもしれない。
 簡単に言うと景気が停滞しているにも関わらず、物価上昇が
 続く状態ということです。実はこのスタグフレーションにな
 ったのは、あのトイレットペーパー買占め事件が起こった19
 74年のオイルショック以来の出来事なのです。

ではこのスタグフレーションになった時の対策として個人
 で何ができるのか？ということですが、今後さらなる物価上
 昇が予想されますので、

- ①今のうちに生活に必要なものは購入しておく。(買占めしな
 い程度にいつもより少し余分に購入するくらいの気持ちで)
- ②欲しいなあと思っているものがあれば、購入に踏み切る。
- ③余裕のある方は現金を現金以外の資産に変える。株式や不動
 産・金などに。

なんか最近いいニュースが流れてこない世の中ですが、個人
 的には長女がジュニアオーケストラのB合奏に合格できたり、
 サッカーをしている長男のマスク焼けが面白かったり、
 次女の甘えっぷりがとにかく可愛かったりと、
 小さな幸せを噛みしめて、日々感謝の気持ちで
 生活していきたいと思えます。



重要事項のご連絡

- ① 6月6日(月)は店舗大掃除のため、
 通常営業はお休みさせていただきます。
- ② 再度のご案内ですが、4月1日(金)から
平日の営業時間が9:30～18:30に
 変更になりました。宜しくお願い致します。

育児休業のご連絡

弊社スタッフ星野修平がこの度
 男性の育児休業を取得することになりました。
 期間は **5/21～6/26** です。
 1ヶ月以上不在になりますが、他のメンバーで対
 応させていただきますので、ご用の方は会社の方
 にお電話やLINEをいただければと思います。
 宜しくお願い致します。

☆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】を

プレゼント☆イマズグ確認してみてください♪

5732	2963	1344	3046
5379	5640	9390	7930
2351	6886	5170	667
1155	4430	4408	1427
8127	4034	8848	6800
9700	9948	123	4766
1928	3137	3377	5135
8943	8703	3404	7419
7773	9701	1201	898
645	21	5063	8625
4218	5740	4854	8796



中古車のプロが語る～車の豆知識講座～



【燃費で維持費はどれだけ変わるのか!?計算方法を解説!】

ここ数ヶ月ずっとガソリンの高騰が続いていますね。本当に家計に厳しい時代になってきました。ただ、車の燃費は各メーカー技術を競っていることもあり、年々向上しているのも事実です!そこで、燃費による維持費計算方法について解説しますね。燃費は【e燃費】というサイトを見ると実際にそのお車を乗っている方が投稿している実燃費が載っているの、それを参考にしますね。(例) **10年落ちのヴィッツ:実燃費 16.18km/L。現行のヤリスHV (ヴィッツの後継車):実燃費 26.18km/L** ということで、この2台の年間ガソリン代を計算してみました。年間走行距離が1万 km 走行すると仮定して、ガソリン価格を170 円/1L で計算すると、年間のガソリン代は**ヴィッツが105,068 円、ヤリスHVが64,935 円。その差40,133 円**になります。そのまま**5年乗ると20万円**もの差になるんです!これだけガソリンが高騰するとインパクト大きいですね!ちなみに計算方法は**(年間走行距離÷実燃費)×ガソリン価格**で年間のガソリン代がでます。ご自分のお車でも計算してみると面白いですよ。

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「私の好きなご飯のお供」です☆

とろろかけご飯が好きです。定食屋さんやとんかつ屋さんに行くととろろのトッピングがあると必ず頼んでしまいます。旅館の朝食バイキングでとろろと温泉卵があるときはごはん3杯くらい食べられますね。



センター長 星野修平

ご飯のお供には「豚生姜焼き」がベストです。甘じょっぱい味は飽きがなくて、夕れまで美味しい。どこで食べてもハズレなし。井ぶり飯でいけちゃう一品です。



サービス 内山武

イクラの醤油漬けです。ご飯が見えなくなる位、どーんと乗っけます。秋になると生のハラコを買ってきて家で作りますが、近年は数も少なく値段も跳ね上がって、ご飯のお供になってくれそうも無いですが…。



課長 小田ルリ子

納豆です。大粒よりも小粒が好きです。必ず冷蔵庫に常備しており、いつでも食べられるようにしています。しらすとごま油を足すと美味しくてご飯が進んでしまいます。



業務 桜井雅代

小粒納豆ですね!大粒でもひきわりでもなく小粒!付属のタレじゃなくてポン酢をかける派です。ねぎを入れたり、大根おろしを入れたり、色んなアレンジができるし、ご飯も進むので納豆は偉大ですね!



受付 宮口朋美

つい最近、小千谷の阿部幸製菓「柿の種のオイル漬け」にハマりました。にんにくラー油、だし醤油仕立て、激辛にんにくラー油の3種類があり、柿の種のカリカリ食感がオイルに漬かっているのに残っていて美味です。



車検・洗車 荻荘直俊

私のご飯のお供は、村上名物「シヤケ」です。時期になると鮭一匹まるごともらうことも珍しくないため、常に冷蔵庫にあったりもします。塩焼きや煮物、卵が入っていればイクラ丼にしたり色々楽しめます。



サービス 佐藤大輔

味付き煮卵です。ワラシルやYouTubeで色々なレシピを見て作っています。焼き肉のタレや酢醤油など、色々なもので漬けて試しましたが、私はめんつゆのシンプルなのが一番じっくりしています。



フロント 長谷川竜嗣

明太子です。魚介類は得意ではないのですが、これは特別です。普段は茶碗一杯のご飯に一欠片ですが、数本あるときは一本丸々ご飯にのせて食べてしまいます。私の中での贅沢な行いです。



営業 宮川真

私はご飯と一緒に食べるなら目玉焼きが好きです。生卵より自身は焼いてある方が好みなので、あえて目玉焼きをご飯の上のせる派です。黄身も半熟なら最高です。



コーティング 五十嵐楓