



※「HAS通信」は弊社のユーザー様及び弊社より過去に情報をご提供させていただいた企業様に発信させていただいております。



ごあいさつ

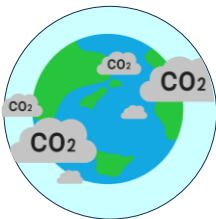
4月に入り、暖かいを通り越して暑いなあと感じられる日がありますがいかがお過ごしでしょうか。

先日、温暖化の影響で40年後、鹿児島でお花見ができなくなるというニュースを見ました。寒さが足りず、桜の開花のスイッチが不十分となり開花に影響が出るそうです。

気候変動の温暖化の影響で今年の夏も異常気象となるのが心配な今日この頃です。

今月もどうぞよろしくお願いいたします。

株式会社 北越アローサービス



2026年4月以降は紙の申込書が廃止となり、WEBでの申込みに切り替わります。

WEBでの申込み後に「申請IDまたはQRコード」が発行されます。その情報をセットアップ店にご提示ください。セットアップ完了後、セットアップ証明書は申込時に登録したメールアドレスにURLが届き、お客様にてダウンロードする手順となります。

申請情報を専用タブレットで読み取り、セットアップ処理を弊社にて実行します



申請の入力サポート代行対応も承ります



ETCセットアップの申請方法が変わりました

4/1(水)から

紙への記入 → WEB方式へ

高速道路を利用する際、今や必須のETC車載器。

4月1日(水)よりETC車載器のセットアップ方法が変更になりました。セットアップとはETC車載器にその車両固有の情報(車種区分・登録ナンバー・車検証情報など)を書き込み、高速道路料金所で正しく課金・認証するための登録作業です。

これまでETCセットアップは紙の申込書に記入し、その情報に基づき、セットアップ店(北越アローサービス)がセットアップ処理を実行し、セットアップ証明書を発行しました。

難しく感じられた方も多いと思いますが、今回の申請方法の変更を端的に言うと「お客様がWEBにて申請登録の作業が必要」ということとなります。

スマホやパソコン操作が苦手なWEBは分からないなど、申請に心配するの声を聞こえてきそうですがご安心ください。

弊社では申請の入力サポート・代行対応も承ります。

ここで今回の申請方法に関するよくあるご質問についてQA方式でご紹介いたします。

Q 今使っているETCはどうなるの？

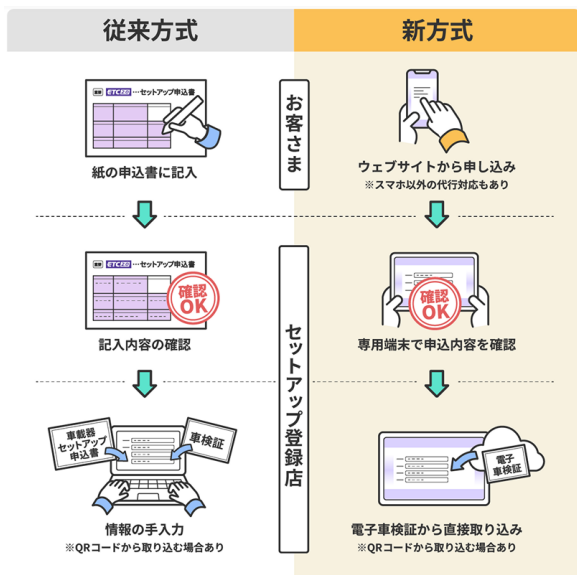
A 今回のご案内はこれからセットアップが必要になる際の申請方法になります。現在使用中のETC車載器には影響ありません。

Q セットアップが必要になるタイミングとは？

A 次のケースでETCのセットアップが必要になります。
・新しいETC車載器を取付する時
・他の車両で使用していたETC車載器を載せ替えた時
・登録番号を変更した時

ETCセットアップの申請方法の変更についてご理解を深めていただけましたでしょうか。

ご不明な点がございましたら、弊社スタッフまでお気軽にお問合せください。



ご来場ありがとうございました DX機器等展示フェア

去る3月26・27日の2日間、群馬県交通運輸会館で開催された群馬県トラック協会主催の「トラック運送業DX機器等展示フェア」にご来場いただき、まことにありがとうございました。



弊社ブースではデジタルタコグラフ・点呼システムの紹介をメインに展示しました。特に自動点呼に関するシステムに注目が集まりました。

また、ご来場いただいたお客様から具体的な課題やご要望など、数多くのお話を頂戴しました。

ご来場いただきました皆さまにこの場を借りて御礼申し上げます。ありがとうございました。



略称

どれだけ知っていますか?



略称とは、正式な名称を短く省いた呼び方で、意味は同じまま表現だけを簡略化した名称を指します。普段よく使う名称が、正式名称を知らずに使われているものもあるのではないのでしょうか。

そこで、普段よく見聞きする略称をまとめてみました。

略称		正式名称
ボールペン		ボールポイントペン
食パン		主食用パン
押忍		おはようございます
切手		切符手形
電卓		電子式卓上計算機
ダントツ		断然トップ
ワイシャツ		ホワイトシャツ
エンスト		エンジンストール
経済		経世済民
定食		一定の食事献立
割り勘		割前勘定
軍手		軍用手袋

編集後記

4月の夏日を記録した晴れ渡る青空の休日にタケノコ掘りに行ってきました。個人的に毎年恒例行事となっており、今年で4回目です。

昨年と比べるとタケノコの生育は良く、お目当てのタケノコもすぐに見つかり鍬(くわ)で掘り、4本のタケノコを収穫しました。

タケノコ掘りで唯一大変なのが、収穫後の下処理です。収穫した直後から苦みと渋みのえぐみ成分(アク)が増えるため、アク抜きが不可欠です。

一般的なアク抜きは鍋にタケノコを入れ、水を注ぎ、米ぬかや赤唐辛子を入れて茹でます。この方法だと、アク抜きはできますが米ぬかがタケノコの隙間に入るため、丁寧に落とす必要があります。また、鍋が汚れ、排水溝が米ぬかで詰まり、後片付けに苦労します。

もう少し楽なアク抜きの方法がないかとネットで調べると、タケノコの皮を剥ぎ適当な大きさにカットし、鍋に水と塩を入れ、そのまま茹でる方法を見つけました。実際、やってみると簡単にアク抜きができました。

タケノコの皮を剥いでから約3時間かかりましたが、この方法であれば簡単かつ楽にアク抜きができるため、来年からはこの方法を採用することにしました。

初回のメニューはタケノコと鶏肉で煮物を作りました。あまりの柔らかさと美味しさで料理が上手になったのではと錯覚するほどです。余ったタケノコをどう食べるか?しばらくタケノコメニューを愉しめそうです。



<タケノコ発見>



<今年の収穫>



<簡単なアク抜き>



<初回は煮物>

お問合せ・ご相談は・・・

TEL:025-286-1424 FAX:025-287-0065

<FAXでのお問合せ>

①対象商品

デジタルタコグラフ

デジタコ関連システム

(勤怠システム/運行指示書/クラウド点呼システム)

②ご要望

製品紹介

資料送付希望

御見積依頼

補助金についての説明

貴社名

お名前

ご連絡先